Marktbericht vom 23. August 2017

☺ **Aktuelles aus der Schweiz** Artischocken, Bohnen violett, Kartoffeln Bintje & Cheyenne, Lauch gebleicht, Oxalis, Mini-Pleos gelb, Birnen Williams, Botzi Birnen, Holunder-Beeren, Zwetschgen Fellenberg,

☺ **Aktuelles auf dem Markt** Kastanien mit Stacheln (Deko), Spaghetti-Kürbis, Steinpilze, Totentrompeten, Sugo-Tomaten, Trauben Chasselas, Nadorcott Mandarinen, Mango Kent, Sultaninen

☹ **Problematisch oder Saisonende** Basilikum rot, Kohlraben, Lollo rot & grün, Granny Smith, Birnen Abate

Aktuelles vom Markt

Kartoffeln Die ganze Schweiz jammert über unsere hiesige Kartoffelqualität… Die ganze Schweiz? Ein kleines Volk unbeugsamer Gastronomen weiss, dass wir mit dem altehrwürdigen Bintje eine grandiose Knolle am Start haben, die sich für so Allerlei eignet. Die mehligkochende Sorte ist keine Schönheit und tendiert gerne zu einem rostigen Äusseren. Dies schadet den inneren Werten aber in keiner Weise. Ihre robuste Gestalt ist übrigens, neben der so besseren Lagerfähigkeit, ein Grund dafür, dass sie auch in unserer cleanen Gemüsewelt immer noch ungewaschen verkauft wird. Daran gibt es nichts zu rütteln. Nächste Woche erwarten wir die ersten rotschaligen Lauras, die neben ihrem auffälligen Äusseren, mit einem wunderbar kräftig-gelben Fleisch punkten. Bereits heute finden wir die ebenfalls rotschalige Cheyenne auf dem Markt. Allgemein sind die Produzenten optimistisch gestimmt. Das ist doch mal eine erfreuliche Ansage.

Spaghetti-Kürbis Dank ihrem speziellen Fruchtfleisch kommen diese gelben Kürbisse zu ihrem Namen. Halbieren, Kerngehäuse auskratzen und ab in den Ofen. Das gelöste Fruchtfleisch offenbart so seine faserige Struktur, die stark an Spaghetti erinnert. Nussig und fein. Wer es noch nicht probiert hat, sollte dies dringend nachholen.

Lauch gebleicht Ein absolutes Marinello-Lieblingsprodukt! Ab dieser Woche erhalten wir von Ernst Kämpf wieder seinen sagenumwobenen gebleichten Lauch. Zarter geht es nicht mehr! Was es mit diesem Produkt auf sich hat, können Sie hier nachlesen.

Lollo und Blattsalate Unerfreulich ist die Situation an der hiesigen Salat-Front. Vor allem der heikle Lollo macht uns qualitative Probleme und die Mengen sind beschränkt. Wir tun unser Bestes, damit Sie von der Angebots-Misere so wenig wie möglich mitbekommen. Doch werden hier die Preise leicht anziehen.

Gelbe Mini-Pleos Es ist kaum vorstellbar, dass diese farbigen Prachtkerle ebenfalls aus den dunklen Bunkern des Gotthardmassivs stammen. Die Familie Lussi von der Gotthard Bio Pilz AG verwöhnt uns mit kleinen Mengen dieses Zuchtpilzes. Bitte vorbestellen!

Sugo Tomaten Der Import für wunderbar reife, italienische Sugo-Tomaten ist nun bis zum 23. September offen. Du hast also noch ein bisschen Zeit Sebastian. Es geht doch nicht über eine Flaschen-Armee eingemachter Passata di Pomodoro im Keller oder?

Totentrompeten Als erster Wildpilz, neben Eierschwämmen und sensationellen Steinpilzen, die es aktuell in einer bombastischen Qualität zu erstehen gibt, meldet sich der Kollege mit dem makabren Namen auf dem Zürcher Engrosmarkt. Auf regelmässige Ankünfte dürfen wir uns jedoch noch nicht verlassen. Haben wir die Steinpilze bereits erwähnt…? Ja genau. Wow!

Granny Smith Der omnipräsente Granny Smith kostet uns seit letzter Woche, dank Strafzoll, ein hübsches Gewehr. Sorry für den kurzen Unterbruch… Mit dem neuerntigen Gravensteiner hätten wir aber eine schön-saure und vor allem regionale Alternative an der Hand. Um den 10. September sollten wir dann wieder Schweizer Granny anbieten können.

Aprikosen Qualitativ ist hier seit längerem kein Blumentopf mehr zu gewinnen. Es wäre an der Zeit, der Aprikose Adieu zu sagen. Wir hoffen, dass uns die nächste Saison Erfreulicheres beschert. Bye Bye…

Botzi Birnen Klein und züchtig sehen sie aus, die Poire à Botzi, zu Deutsch Büschelbirnen genannt, und man kann sie schnell als normale Wildbirnen abtun. Doch weit gefehlt! Geschmacklich zeichnet sich die Birne durch grünliche Noten (Granny, frisch geschnittenes Gras) und eine leichte Bitterkeit aus. Etwas für Birnenfans, die meinen bereits alles gegessen zu haben. Nur eine einzige Palette hat es dieses Jahr nach Zürich geschafft. Schnell anrufen und bestellen lohnt sich. First come, first served!

Mandarinen Nadorcott Definitiv nichts für Liebhaber des Regionalen. Doch der Geschmack dieser südafrikanischen Mandarinensorte ist derart grandios, dass wir diese weitgereisten Früchte trotzdem erwähnen. Etwas für Heimweh-Samichläuse.

Trauben Chasselas Irgendwie hat es der Name Chasselas geschafft, trotz seinem angeknacksten Ruf in vinifizierter Form (ich hoffe, keinem Winzer an den Charren zu fahren), immer noch einen Hauch von Grandezza zu verströmen. Die kleine Traube findet man aktuell aus Frankreich auf dem Markt. Und wenn man sich Charlie Chaplin vorstellt, wie er durch die goldenen Chasselas-Reben am Genfersee lustwandelt, sieht man auch gerne darüber hinweg, dass die Trauben nicht immer ganz so perfekt ausschauen. Das bombig süsse Pendant kommt derzeit in der Form der kernlosen Sultaninen auf den Markt. Die geben den nötigen Zuckerschub.

Zwetschgen Fellenberg Die hiesige Zwetschgensaison nimmt langsam Fahrt auf und verwöhnt uns mit essreifen Früchten. Das macht Freude und die Fellenberg springt zudem für die mediokren Aprikosen behände in die Bresche.