

# Marktbericht vom 23. September 2020

**Aktuelles aus dem FARM Netzwerk** Quitten, Süsskartoffeln, Topinambur, Kaktusfeigen, Broccoli Blätter

**Aktuelles aus der Schweiz** Hardy Birne, Diwa und Granny Smith Äpfel

**Aktuelles auf dem Markt** Peperoncini trottolino, Mini Peperoni, Persimon und Sharon Kaki, Bergamotten, Satsumas und Nadorcott Mandarinen, Trauben rosé

**Problematisch oder Saisonende** Snowball Melonen, Gravensteiner, Steinpilze, Bundcarotten farbig, Peretti Sugotomaten

## Aktuelles vom Markt

**Süsskartoffeln** Die Süsskartoffel ist ein Winden-, die Kartoffel hingegen ein Nachtschattengewächs. Die beiden sind botanisch weder vergeschwistert noch verschwägert. Die Süsskartoffel ist keine Kartoffel. Punkt. Mit ihrem süsslichen Geschmack – bedingt durch den hohen Stärkegehalt – ist sie ein richtiges Allround-Gemüse. Sie kann alles, was die Kartoffel kann. Und noch mehr. Die süsse Knolle ist selbst eine spannende Zutat für findige Patisseries. Aktuell werden sie in Cham frisch für dich aus der Erde gegraben. FARM halt.



**Topinambur** Eifrige Schrebergärtner überlegen sich zweimal, ob sie der Sonnenblumenverwandten Einlass in ihr Reich gewähren wollen. Einmal da, wird man sie fast nicht mehr los. Wir überlassen den Anbau unserem FARM Profi und beglücken dich und deine Gäste mit den süsslich und fein nussig schmeckenden Knollen vom Enikerhof. Ihr Gewand ist noch so fein, dass du dir sogar das Schälen der knubbeligen Knollen ersparen kannst.

**Quitten** Nach langen Jahren im Dornröschenschlaf hat man die Quitte wiederentdeckt und unlängst zur Obstsorte des Jahres gekürt. Nun ist sie auf dem besten Weg zum Promi. Bei mir weckt ihr Genuss viele goldene Erinnerungen.

Erinnerungen an Eni, der die harten Früchte vom Baum im Garten pflückt. Und an Nani, die daraus in stundenlanger Küchenarbeit duftende Köstlichkeiten wie Konfitüre, Kompott und «Quittenpäschtli» im dicken Zuckermantel zauberte. Obwohl wir erst am Anfang der Saison stehen, lässt es sich mit den Schönen vom Enikerhof schon jetzt nach Lust und Laune quittieren.

**Broccoli Blätter** Weisst du wie Broccoli in seiner vollen Pracht aussieht? Die kompakten Köpfe, werden von einem imposanten und dichten Blattwerk umhüllt. Obwohl «from Leaf to Root» für uns längst kein Fremdwort mehr ist, kommt unser Broccoli stets ziemlich nackt daher. Zu unrecht findet unsere FARM Gärtnerin der Stiftung Enzian und schickt uns kurzer Hand die schönsten ihrer Blätter. Eine coole Sache!

**Kaktusfeigen** Seite an Seite mit den famosen 2befresh Microleaves wachsen im Gewächshaus der Eschbachs auch ein paar Opuntienkakteen. Sie sind über und über mit reifen Früchten behangen. Die Feigen haben ein frisches, süss-saures Aroma. Zu einem feinen Chutney verarbeitet passen sie hervorragend zu deinen Wildgerichten. Aber aufgepasst: auch wenn ich sie beim Fotografieren kaum zu berühren glaubte, so war meine Hand übersät mit feinen Widerhaken. Gott sei Dank ist unser Verkaufsleiter Christian Gärtner auch ein begnadeter Operateur.



**Kaki** Sie gehören zum Herbst wie der rote Apfel zu Marinello. Auf dem Markt sind neben der Persimon, der Tomatero auch die festfleischigen Sharon Kakis zu haben. Sie sind alle spanischer Herkunft. Die Früchte sind zwar schon weich aber noch nicht ganz so schmackhaft, wie wir sie gerne hätten. Trotzdem sind sie eine schöne Abwechslung für Alle, die Pfirsichen, Aprikosen und Konsorten bittere Tränen nachweinen und mit den frühen Zitrusfrüchten noch Nichts am Hut haben.



**Steinfrüchte** Obwohl wir schon seit Wochen über die lausige Qualität der allerletzten Steinfrüchte lamentieren, haben sich unsere Einkäufer Kai und Raffaele auf dem Markt täglich gewendet und gebogen, um euch noch die letzten akzeptablen Gebinde aufzutreiben. Nun ist definitiv Schluss. Einzig die letzten Fellenberg liefern wir dir noch mit reinem Gewissen. Die gute Nachricht: wir sind mitten in der Kernobstzeit und bringen dir die schönsten und schmackhaftesten Äpfel und Birnen. Gelb, rot, orange, grün, süss, säuerlich, knackig oder buttrig und von hohen oder niedrigen Stämmen: du hast die Wahl!

**Steinpilze** Aufgrund der langanhaltenden extrem trockenen Witterungsverhältnisse, sind die Steinpilze zum raren Gut geworden. Unsere diversen Pilzhändler auf dem Markt sind ausgeschossen und versprechen uns erst nächste Woche Nachschub. Im Notfall empfehlen wir dir auf unsere qualitativ hochwertigen TK Steinpilze auszuweichen.