

Marktbericht vom 24. Juli 2024

Aus der Schweiz und unserem FARM-Netzwerk Bohnen grün, Bohnen gelb, Carciofini, Knollensellerie neuerntig, Mais frisch, Eniker-Cherrytomaten, Tomaten Amela aus dem Tessin

Aktuelles auf dem Markt Auberginen Rossa di Rotonda, Limes Spanien, Mirabellen, Pfirsich-Merendelle, Reineclaude, Trauben Muscat, Wassermelone «Zerbinati», Eierschwämme

Problematisch oder Saisonende Apfel Gala Schweiz, Mini-Gemüse Schalenware

Aktuelles vom Markt

Unsere Öffnungszeiten am 1. August Am kommenden Donnerstag feiern wir unseren Nationalfeiertag und die Markthalle hat an diesem Tag geschlossen. Für deine Notfälle liefert unser Pikett-Team auch am 1. August alles, was unser Lager hergibt. Wir bitten dich, deinen gewünschten Liefertag nächste Woche extra deutlich zu erwähnen. Damit ersparst du uns viele offene Fragen und Ärger. Merci!



Wilder Baby-Fenchel vom Keltenhof Ist das etwas noch nie Dagewesenes oder einfach alter Wein in neuen Schläuchen? Wir finden nein! Denn der Wilde Fenchel vom Keltenhof ist nicht mit dem ordinären Päckli-Minigemüse vergleichbar, mit welchen wir aktuell erhebliche Verfügbarkeitsprobleme haben. Mehr zarte Anis-Power wirst du bei keinem anderen Fenchel finden.

Knollensellerie neuerntig Mit der Zwiebel und der Carotten steht der Sellerie für die dreifaltige Basis der westlichen Küche. Die vergangenen Wochen mussten wir noch mit überlagerter Ware vom letzten Jahr überbrücken. Das war nicht immer das Gelbe vom Ei. Doch die neuerntige Ware aus unserem FARM-Netzwerk schafft nun Linderung. So macht der Ansatz wieder Spass.

Eniker Cherrytomaten Nachdem die ersten Enikertomaten bereits in brachialer Grösse und Form bei uns eingetroffen sind, zieht Dani vom Enikerhof nun mit einer exquisiten Auswahl von Cherrytomaten nach. Im kleinen Ifco à 3 kg findest du ein wildes Sammelsurium von Sorten in verschiedensten Farben. Hier zählen primär die inneren Werte. Stromlinienförmig ist anders.

Tomaten «Amela» Mehr Zucker-Säure-Kontrast kann dir keine andere Tomate bieten. Die 1996 in Japan gezüchtete Sorte liegt geschmacklich näher bei einer voll ausgereiften Frucht. Mit fast 10° Brix und ihrer Umami-Power wird sie alles schlagen, was du dir bisher von Tomaten gewohnt warst. Ein Spiel mit den Extremen. Wir erhielten die Amela immer aus Spanien, wo die Wunderzüchtung nach japanischen Richtlinien produziert wurde. Nun können wir die «Typ Amela» das erste Mal aus der Schweizer Sonnenstube und damit zu deutlich günstigeren Preisen anbieten. Ihre feste Schale erinnert uns an die klassische Sardotomate. Nicht etwas für jeden Tag, aber probieren solltest du sie einmal im Leben.



Limes aus Spanien Wie immer im Sommer können wir endlich wieder auf Limes aus Europa umsteigen. Nichts gegen Zitrusfrüchte aus Brasilien. Doch die paar Tausend Transportkilometer sparen wir gern ein, wenn es die Qualität und die Saftausbeute zulassen. Zudem können wir die Preise ab sofort nach unten anpassen.

Merendelle Trotz ihrer glatten Haut entstammt die zuckersüsse Merendelle der Pfirsichfamilie. Und auch wenn sie wie eine Pflaume aussieht, gibt es geschmacklich keinen Zweifel. Stell dir das Fruchtfleisch einer gut ausgereiften Zwetschge mit einem typischen Pfirsichgeschmack vor. Das ist die Merendelle. In Kalabrien, rund um die Gemeinde Catanzaro kultiviert und diese Woche ist sie unser fruchtiger Liebling auf dem Markt.



Mirabellen Die kleine, gelbe Schwester der Zwetschge entstammt aus einem orientalischen Züchtungsversuch der Kirche mit der Pflaume. Schon vor über 500 Jahren fand sie ihren Weg nach Frankreich, wo sie schnell in grösseren Mengen angebaut wurde. Kein Wunder, dass wir die kleinen Kugeln mit der Grande Nation assoziieren.

Reineclaude Und wir machen gleich weiter mit Pflaumenhaftem. Die Reineclaude trägt das Königliche nicht von ungefähr im Namen. Für uns eine der delikatesten Steinfrüchte des Planeten. Wenn man ihr denn genügend Zeit gibt.

Denn die ersten Edelpläumen von dieser Woche können noch nicht mit unseren Favoritinnen, den «Reineclaude dorée véritable» aus Frankreich mithalten. Diese erwarten wir in der ersten Augustwoche auf dem Markt.

Trauben Muscat Mit der Muscat kommt die erste Marinello-Favoritin aus der Traubenwelt auf den Markt. Nicht von Ungefähr gehört die Muscat zu den erfolgreichsten Tafeltrauben der Welt. Neben ihrem Geschmack nach Pfirsich, Ananas oder Litchi ist sie relativ frosthaltig und resistent gegen Falschen Mehltau.