

Marktbericht vom 25. September 2024

Aus der Schweiz und unserem FARM-Netzwerk Echter Bleichlauch, Hagebuttenmarkt vom Enikerhof, Krautstiel farbig, Roter Löwenzahn, Mangold, Kartoffeln Laura, Schwarzwurzel, Käasers Trevisano

Aktuelles auf dem Markt Kerbelwurzel, Marroni, Romanesco, Rucola Italien, Cranberries aus Polen, Kaki Vanille & Persimon (noch etwas früh), Lovita Pflaumen, Pomelo

Problematisch oder Saisonende Schweizer Rucola, Topinambur, Pflaumen gelb, Preiselbeeren

Aktuelles vom Markt

Hagebuttenmarkt Das französische Hagebuttenmarkt «Beyer» aus Frankreich gehört seit Jahrzehnten fix in unser Stammsortiment und dreht dort seine Umsatzrunden, ohne dass wir viel dafür tun müssen. Die saure Konfitüre gibt es nun zusätzlich aus der Region. Der Enikerhof hat fleissig Hundsrosen gesammelt und naturbelassen eingemacht. Erhältlich in der 1kg-Einheit.

Kaiserlinge Gibt es dieses Jahr nicht. Zu trocken, zu feucht, zu heiss zu kalt. Die Ausreden für das Ausbleiben des besten Speisepilzes der Welt sind nicht sonderlich kreativ, dafür mannigfaltig. Nun haben sich diese Woche trotzdem ein paar Kilo Ovoli auf den Markt geschafft. Dazu noch in passabler Qualität. Meine erste Portion habe ich gestern mit einer Portion Risotto Acquerello verlost. Mjamm! Wir können nicht versprechen, dass es noch einmal einen Eingang geben wird, eröffnen aber gerne eine Warteliste.



Lauch gebleicht Dank Beat Huber können wir das Original in einer formidablen Qualität auf unsere Preisliste schreiben. Behutsam fermentiert, ultrazart und geschmacklich das Beste, was dir ein Lauch bieten kann. Eine herzhaft Saucisson dazu und fertig ist das Herbstgericht. Danke Beat für diesen Aufwand!

Kartoffel Laura Neben der ebenfalls rotschaligen Cheyenne, gesellen sich die ersten Lauras mit in den Reigen der Kartoffelfamilie. Beide Sorten sind vorwiegend festkochend und punkten mit einem festen und gelben Innenleben.

Die Desirée wird in einigen Tagen das Trio der rotschaligen Sorten komplettieren. Diese Sorte ist dann vorwiegend mehligkochend.

Mangold grün Nach einem kurzen, wetterbedingten Unterbruch liefert uns Ernst Kämpf wieder wunderschönen Mangold auf den Markt. Ideal, wenn du vom Wurzelspinat die Schnauze voll hast und etwas frisch-erdiges als Gemüsebeilage suchst.

Krautstiel farbig Die klare Unterteilung zwischen Mangold und Krautstiel ist ein gemüsiger Helvetismus. Den oben beschriebenen Mangold müsste man korrekterweise als Schnittmangold, die gröbere Variante als Stielmangold bezeichnen. Durch seinen erdigen Charakter ist der Krautstiel nicht jedermanns Sache, aber so frisch und jung geerntet hält sich sein bodenständiger Geschmack in Grenzen. Aktuell ist er zusätzlich in den schönsten Farben erhältlich.



Rucola Die Saison ist durch und die grossartige Familie Käser beendet die Saison mit ihrem regionalen Rucola. Damit geht für die Rauke ein nicht ganz einfaches Jahr zu Ende und wir stellen auf Ware aus Bella Italia um.

Topinambur Bis vor einigen Jahren hätte niemand von euch die Abstinenz von Topinambur moniert. Doch der Wurzelgemüse-Aufsteiger hat mittlerweile einen derart hohen Stellenwert in der Gastro, dass ihr uns die mangelnde Verfügbarkeit gehörig um die Ohren gehauen habt. Grundsätzlich erfreulich. Neuerntige Schweizer Ware war bis heute nicht zu finden und aus Italien konnten wir keine Eingänge verzeichnen. Doch nun sollte die hiesige Saison endlich losgehen. Ein Drama? Nicht doch! Denn mit Peterliwurzel, Pastinaken, Schwarzwurzeln oder edlen Kerbelwurzeln hatten wir immer spannende Alternativen in petto.



Schweizer Trevisano Den bekannten Vertreter des norditalienischen Salaterbes gibt es mittlerweile das ganze über Jahr zu erstein. Auch wenn wir der Meinung sind, dass Bittersalate in die kalte Jahreszeit gehören. Neben der «unsaisonalen» Variante aus dem Veneto können wir dir nun regionalen Trevisano von unseren FARM-Buddies aus Birnenstorf an dein Herz legen.

Roter Löwenzahn Letztes Jahr haben wir uns nicht getraut, diesen selten gesehenen Gast der Markthalle im Marktbericht zu erwähnen. Denn es ist ein einzelner Kleinstproduzent, der uns den geröteten Löwenzahn anbaut. Dazu ist seine Saison sehr kurz. Heuer sind wir mutiger, betonen aber deutlich, dass der bittere Kerl so schnell wieder verschwindet, wie er aufgetaucht ist.

Pflaumen Lovita Raffaele ist ein Pflaumenfan, ein kritischer dazu. So konnte er in dieser Saison den gelben und blauen Pflaumen aus Italien nicht viel abgewinnen.

Mit der Lovita haben wir nun eine Sorte im Angebot, welche nicht nur Raffis Gaumen zufriedenstellt, sondern auch mit einem tiefroten Fruchtfleisch glänzt. Äusserlich geben sie sich bescheiden, aufgeschnitten sind sie eine herzförmige Wucht!