

NEU: Trauben Uva Italia, Carottes de Sables (Sand-Karotten), Mini Kiwi aus dem Thurgau, Trauben Muscat d'Hambourg, Peterliwurzel CH/FR, Pastinaken CH, Blaue St. Galler, Topinambur

PROBLEMATISCH: Blumenkohl, Diverse Salate, Zucchini gelb, Aprikosen, Steinfrüchte

SAISONENDE: Stachelbeeren, Granny Smith (bis Ende September)

Aktuelles vom Markt

Wir haben Ihnen bereits am Samstag kommuniziert, dass die hohen Temperaturen von vor ein paar Wochen, aktuell zu grossen Beschaffungsproblemen führen. Wir seckeln in der Markthalle buchstäblich jeder schönen Salatboxe hinterher, um unsere Kunden zufrieden zu stellen. Durch das knappe Angebot müssen wir bei den Salaten mit stark steigenden Preisen rechnen. Sehr knapp sind auch die Schweizer Datteri-Tomaten mit Rispen. Hier müssen wir Sie entweder mit Schweizer Ware ohne Rispen oder mit normalen Schweizer Cherry-Ramati vertrösten. Die Möglichkeit, italienische Ware zu importieren besteht zwar, doch bricht uns hier der Strafzoll das kalkulatorische Genick. Erfreulicheres vom Markt finden Sie nachstehend im aktuellen Marktbericht.

Äpfel: Offen durften wir Sie bereits seit längerem mit Gala-Äpfeln beliefern. Nun ist auch die 1. Kalibrierung im Einlage-Gebinde soweit und wir stellen hier von Delorque auf Gala um. Die Galas haben für uns das ausgewogenste Zucker-Säure-Verhältnis.



Blaue St. Galler: Neben der Bratwurst und dem FCSG eine weitere Sache, bei der die St. Galler keinen Spass verstehen. In den 90er-Jahren aus den alten Sorten Blauer Schwede und hellen Prättigauer gekreuzt, ist blauer Kartoffelstock heute in vielen Betrieben keine Novität mehr. Weiterhin bieten wir blaue Kartoffeln aus Frankreich, mit dem klangvollen Namen Truffes de Chine an. Die regionalen St. Galler überzeugen uns aber auf der ganzen Linie.

Carottes de Sables: Das erste Mal hörte man von Carotten vor ca. 5000 Jahren in Asien. Leider fristet das Rüebli bei uns heute ein 0815-Dasein. Carottes des Sables könnten diesen Umstand jedoch ändern. Aus der Bretagne, in Sand gezogen, unglaublich sämig im Biss und unerwartet carottig im Geschmack. Für Carotten-Fans und Rüebli-Freaks.

Erdbeeren: Die Schweizer Erdbeeren werden langsam knapp und wir steigen, aus Gründen der Qualität, auf Belgische oder Holländische Ware um. Wenn sie ausdrücklich Schweizer Erdbeeren wünschen, bitten wir Sie, dies deutlich auf Ihrer Bestellung zu vermerken.

Holunderbeeren: Es ist Zeit um Holunder einzumachen. Sie dürfen sich über die Sauerei in Ihrer Küche freuen. Die schwarzen Beeren nennt man auch Fliederbeere und sie ist reich an Vitamin C.

Kleine Eierschwämme: Wegen den hohen Temperaturen in Osteuropa kommen kleine Eierschwämme nur in Kleinstmengen auf den Markt. Grosse Kalibrierungen hat es jedoch in Hülle und Fülle. Am besten rufen Sie uns an und wir informieren Sie, ob wir kleine Schwämmli für Sie auf den Folgetag organisieren können.

Kartoffeln Ratte: Aus der Bretagne erhalten wir junge Ratte-Kartoffeln. Bei der Ratte handelt es sich um eine alte französische Sorte, die durch ihre sehr dünne Schale und ihren nussigen Geschmack besticht. Am besten nur mit Butter und Salz geniessen und aufpassen, dass beim Anbraten keine Röstaromen entstehen (danke für den Tipp Beat). Eine betörende Knolle!



Steinfrüchte: Der zu Ende gehende Sommer zeigt sich auch bei den Steinfrüchten. Von Aprikosen sollte man bereits seit längerem die Finger lassen. Auch bei Nektarinen und Pfirsichen wird es für uns immer schwieriger, ansprechende und saftige Ware zu finden. Stellen Sie doch auf Zwetschgen und Trauben um. Ihre Gäste werden Ihnen dankbar sein.

Trauben Uva Italia / Muscat d'Hambourg: Für Traubenfans sind die ersten Ankünfte der edlen Uva Italia immer ein Grund zur Freude. Die Italias sind eine Kreuzung von Bicine und Muscat d'Hambourg und gelten mit Recht zu den besten weissen Trauben des Jahres. Reine Muscat d'Hambourg sind nun ebenfalls erhältlich. In der Nähe von Hamburg (sic!) wurde diese Sorte Mitte des 19. Jh. in Gewächshäusern gezogen und nach England exportiert. Et voilà, wieder was gelernt...



Schweizer Pastinaken und Peterliwurzeln: Neuerntig und aus hiesiger Produktion. Früher despektierlich Hammelmöhre oder Speckwurzel genannt und im 17. Jh. von der Kartoffel verdrängt, erfreut sich diese herbstliche Wurzel wieder grosser Beliebtheit. Ihr herb-fencheliger Geschmack eignet sich für Suppen, für ein Purée oder ganz simpel im Ofen gebacken. Ebenfalls sind die ersten Schweizer Peterliwurzeln erhältlich.

Limesblätter TK: Wegen den Importbeschränkungen mussten wir lange darben. Nun haben wir endlich wieder gefrorene Thai-Limonenblätter im praktischen 100gr.-Beutel an Lager.