




# Marktbericht vom 26. August 2020

-  **Aktuelles aus der Schweiz** Amandine Kartoffeln, Junger Ingwer, Melothrias, Pariser Carotten, Pfälzer weiss & rot, Poire à Botzi
-  **Aktuelles auf dem Markt** Oignons doux, Pakchoi, Sugo-Tomaten, Zier-Mais, Spaghetti-Kürbis, Totentrompeten, Steinpilze, Kaiserlinge (unregelmässig), Birnen Celina, Orangen Navel, Chasselas Trauben
-  **Problematisch oder Saisonende** Baumspinat, Saturn-Nektarinen, Cassis, echte Heidelbeeren, weisse Johannisbeeren

## Aktuelles vom Markt

**FARM im August** Die FARM-Heldin des aktuellen Monats ist Nadine Rheinhard von der Stiftung Enzian. Bei Nadine stehen nicht die grossen Mengen oder eine strikte Lieferbereitschaft im Vordergrund. Sie liefert uns, was aktuell wächst. Dafür immer ein Quäntchen besser und mit viel Handfertigkeit und Emotion produziert. PSR-Kartoffeln, Tomaten, Zucchetti, Randen, Bohnen und mehr. Hier stehen der Erhalt und die Vermehrung alter, traditioneller Kulturpflanzen im Vordergrund. Grossartig! Da ist die Bio-Knospe nur noch das Tüpfelchen auf dem i. Es sollte klar sein, dass bei einer solchen Philosophie die Verfügbarkeit nicht als oberste Prämisse gilt. So schreiben wir diese Produkte nicht einfach auf unsere wöchentliche Preisliste. Wenn du dich für das Sortiment von Nadine aus Glattfelden interessierst, reicht ein Anruf oder eine Mail an Christian Gärtner. Dieser erzählt dir gerne, was unser FARM-Netzwerk aktuell an saisonalen Trouvaillen bereithält.



**Keltenhof Lieferrhythmus** Der Keltenhof kommt wieder richtig in Fahrt und wir erhalten wieder viermal wöchentlich kreative Salatspezialitäten aus Filderstadt. Natürlich halten wir die Leader, Oxalis, Wildkräutersalat oder Broccoli, für euch an Lager. Doch freuen wir uns auch hier über jede Vorbestellung. Nervig, wir wissen schon, doch unsere Foodwaste-Quote dankt es euch von Herzen. Hier gibt's Infos.

**Melothrias/Zitronengurken** Auch wenn sie schon beinahe ein alter Hut sind, freuen wir uns jedes Jahr auf die Ankunft der hiesigen Mini-Gürkchen. Die knackigste Ingredienz für deinen Sommersalat, fein geschnitten über Fischgerichte oder im Gintonic. Dazu very instagrammable. Was willst du mehr? Wie Melonen, gehören diese kleinen Racker zu den Kürbisgewächsen.

**Sugo Tomaten** Nun noch offiziell: Die Sugo-Tomaten, oder professioneller ausgedrückt die San Marzano, schwimmen den Zürcher Engrosmarkt. Optimal ausgereift, ohne Strafzoll und deshalb preislich mehr als attraktiv. Go for it.



**Totentrompeten** Die Wildpilzsaison pirscht sich gemächlich auf den Markt. Die makabren Totentrompeten machen dabei den Anfang. Weiter gibt es noch Steinpilze oder Kaiserlinge, die aber in unvorhersehbaren Schwallen eintreffen. Die Pilzimporteure sind, wie gewohnt, keine ausgewiesenen Prognostiker.

**Junger Schweizer Ingwer** Bei diesem Produkt hat sich hierzulande einiges getan. Waren wir vor einigen Jahren noch stolz, hiesigen Ingwer auf dem Markt zu finden, haben einige Produzenten die Zeichen der Zeit erkannt und ballern aus allen Rohren. Gut so! Eine kleine Warnung: Der Preis liegt dramatisch ob der 0815-Überseeware.

**Oignons doux** Wer bei Zwiebeln den Gang über die Grenze nicht scheut, dem seien die wunderbar süssen Oignons doux aus der Grande Nation empfohlen. In den Cevennen, der südöstlichste Teil des französischen Zentralmassivs, haben sich findige Kleinproduzenten zu einer Kooperation zusammengeschlossen und produzieren die süssen Zwiebeln nach strengen Qualitätsnormen. Süss wie eine Frucht. Ein Königreich für eine Zwiebel!



**Poire à Botzi** Klein und züchtig und etwas bescheiden sehen sie aus, die Poire à Botzi, zu Deutsch Büschelbirnen, 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. Nicht unbedingt für den frischen Snack zwischendurch, zum Einlegen aber die erste Wahl.

**Nektarinen & Pfirsiche** Bei den edlen Pfirsichen und Nektarinen ist der Zenit überschritten. Die Saturn-Nektarinen sind bereits vom Markt verschwunden und bei den Pfirsichen wird es in den nächsten Tagen sicherlich zu Qualitätskapriolen kommen. Du solltest dir Gedanken über ein neues Früchtchen für dein Menu machen.

**Trauben Chasselas** A propos neues Früchtchen. Jetzt brummt die Traubensaison. Uva Italia, Muscat d'Hambourg, Sultaninen, Lavallée oder eben Chasselas. Gutedel macht sich nicht nur prima im Glas, auch als Tafeltraube sollte man die Dinger nicht von der Tischkante stossen. Visuell nicht immer perfekt, aber ihre feine Säure hat was.

**Beeren** Auch hier dünnt sich das Angebot merklich aus. Weisse Johannisbeeren oder Cassis sind bereits verschwunden, die echten Heidelbeeren werden in Bälde folgen. Der Standard-Reigen – von Blue- bis Himbeeren – ist nach wie vor problemlos verfügbar.