

# Marktbericht vom 26. Oktober 2022

**Aktuelles aus der Schweiz und aus unserem FARM-Netzwerk** Catalogna, Erdbeerspinat, Fenchel, Radiesli, Spitzkabis, Wirz

**Aktuelles auf dem Markt** Artischocken Spinosi, Auberginen Rosso di Rotonda, Kerbelwurzel, Mesclun Italien, Peperoni Trottolino, Grapefruits unbehandelt, Kaki, Kiwi rot, Tango Mandarinen, Satsumas

**Problematisch und Saisonende** Gurkenblüten, Schweizer Mesclun, Thai-Cipolotti, Apfel Redlove, Feigen, Miyagawa-Mandarinen

## Aktuelles vom Markt

**Artischocken Spinosi** Wenn dir ein Job in der Gastro nicht ausreicht, um deine masochistische Ader zu befriedigen, sollte die Spinosi Artischocke deine erste Wahl sein. Die längliche Sorte mit den prägnanten Stacheln machen das Rüsten zu einer schmerzlichen und gerne auch mal blutigen Erfahrung. Trotz allem unsere Favoritin der Artischockenzunft.

**Catalogna FARM** Es muss nicht immer Puntarelle sein. Das fleischige Herz des Catalogna ist eine Bank. Aber auch das bittere Blattwerk passt zum Herbst wie die Faust aufs Auge. Von der Stiftung Enzian erhalten wir regionalen Catalogna aus unserem FARM-Netzwerk.



**Erdbeerspinat FARM** Aufgrund ihrer roten Fruchtknospen kommt diese alte Gemüseart der Gattung der Fuchsschwanzgewächse zu seinem Namen. Geschmacklich hat sie aber nichts mit Erdbeeren zu tun. Der Gout der Beeren erinnert mehr an Rindfleisch, denn an sommerliche Früchte. Die Blätter lassen sich so wie junger Spinat zubereiten. Klingt das spannend? Wir finden schon. Wegen des Regens gibt es nur kleine Mengen. First come, first serve.

**Peperoni Trottolino** Nicht eine Sorte für Trottel, obschon «Trottolino» auch als «kleiner Racker» übersetzt werden kann. Hier steht der Name für den kleinen Spielzeugkreisel. Das macht Sinn. Die kleinen Peperoni erinnern mit ein bisschen Fantasie an rote Surrli. Ideal um sie mit allerlei Leckereien zu füllen. Aber

aufgepasst. Die Plazenta, das hellere innere Fruchtfleisch, an denen die Samen hängen, kann es schärfetechnisch in sich haben.

**Wirz** Regenwetter und kalte Füsse. Da kommt der herzhafteste Wirz genau richtig. Die altehrwürdige Varietät des Gemüsekohls beziehen wir am liebsten von den Käsern oder der Familie Huber. Wahre Kohlexpertinnen wissen, dass Winter-Wirz nach dem ersten Frost geerntet werden sollte. Da sind wir etwas früh dran. Doch wuchtig und mit einem kernigen Geschmack sind die gewellten Köpfe bereits heute gesegnet. Fachleute kaufen Wirz prinzipiell mit den Ohren. Nur wenn er geschüttelt das typische «Schnurbesen» von sich gibt, ist er auch wirklich fresh.



**Feigen** So richtig Spass hatten wir nicht an der europäischen Feigensaison. Türkische Früchte waren essbar, aber nicht das Gelbe vom Ei. Nun ist auch dort die Saison durch und wir müssen auf Ware aus Peru umstellen. Das muss nicht sein. Oder um es mit den deutlichen Worten unseres Einkäufers Raffaele zu sagen: «Die Dinger chasch nöd frässe».

**Kiwi rot** Tiefrotes Fruchtfleisch darfst du bei diesen spanischen Kiwi nicht erwarten. Im Inneren findest du dafür eine rubinfarbene Corona, die hübsch anzuschauen ist. Zudem haut uns ihr Geschmack ziemlich vom Hocker. Obschon wir nicht die grössten Fans der Strahlengriffel sind, diese süssen Dinger kommen selten unbeschadet an unseren Degustationsmessern vorbei. Wow!



**Tango Mandarinen** Früher war das Leben einfacher. Clementinen waren kernlos, Mandarinen strotzen davon, belohnten dich aber mit einem Plus an Geschmack. Heute gibt es beidseitig zig erfolgreiche Hybriden auf dem Markt, die eine Erwähnung wert sind. Die Tango punktet mit einer straffen Säure, ist super schälbar und liegt geschmacklich eher bei einer Orange. Und hier eben ohne Kerne. Prädikat empfehlenswert!

**Satsuma** Die Satsuma entstammt zwei japanischen Mandarinsorten. Anders als bei den Clementinen liegt bei der Satsuma keine Einkreuzung der Orange vor. Also eine reinrassige Mandarine und für dich erste Wahl, wenn dir die Clementine zu süss und zu stromlinienförmig ist.

**Trauben** In Frankreich geht die Saison zu Ende und auch italienische Uvas zeigen ein bisschen Altersschwäche. Die Umstellung auf unliebsame Überseeware ist nur noch eine Frage der Zeit. Am besten streichst du Trauben in den nächsten Tagen von deiner Einkaufsliste.

**Kaki** Als fruchtige Alternative zur serbelnden Traubensaison können wir dir Kakis empfehlen. Wenn du es weich und saftig magst, sind die Kaki Tipo die richtige Wahl. Für mehr Biss bestellst du die Rojo Brillante aus Spanien.