Marktbericht vom 27. Januar 2021

☺ **Aktuelles vom Markt** Carottes de sable, Cimone, Erbsen, Kerbelwurzel, Morcheln aus China, Spargel grün Übersee, Steinpilze aus Südafrika, Rainbow Radish, Datteln (neuer Jahrgang), Mandared von Zuccarello, Trink-Kokosnüsse

☹ **Problematisch oder Saisonende** Topinambur, Rosenkohl gerüstet

Aktuelles vom Markt

Ein Viertel Regionales Traue keiner Statistik, die du nicht selber gefälscht hast. Das gilt auch für die Zahlen unserer FARM-Produkte. Doch uns liegt unser Baby am Herzen. Und deshalb ist für uns Ehrlichkeit Trumpf. Versprochen! Nach einigen digitalen Querelen mit unserem System, liegt uns nun vor, wie regional sich unser Sortiment im Vergleich zum Vorjahr präsentiert hat. Die folgenden Zahlen beziehen sich auf unseren Gesamtumsatz mit offen gehandelten Früchten und Gemüse. Von Artischocken bis Zitronengras.

Im vergangenen Jahr konnten wir 24% unserer Produkte aus unserem FARM-Netzwerk beziehen. Im 2019 waren es 18%. Also fast ein Viertel aller offenen Artikel stammten aus einem Radius von unter 25km. Wow! Das macht uns schon bitzeli stolz und wir glauben daran, dass wir uns damit auf dem richtigen Weg bewegen. Die regionalen Gewinner, die auch in deiner Küche landeten: Carotten, Knollensellerie, Zwiebeln, Zucchetti, Gurken und Blumenkohl. Neben den üblichen Verdächtigen fanden wir zudem viele Spezialitäten in nächster Nähe. Hochstamm-Obst, Haferwurzel, Celtuce und mehr. Ein grosses Dankeschön an unsere Produzent*innen für den grandiosen Job und die Offenheit, Neues anzupacken. Let's FARM!

Die Lage auf dem Markt Nicht nur unser Umsatz dümpelt in diesen Wochen faultierhaft dahin. Auch an spannenden Neuheiten mangelt es in diesen Tagen ganz gewaltig. Kein Wunder. Fehlen doch mit euch Gastronomen die wichtigsten Abnehmer für spannende Produkte auf dem Markt, die man nicht an jeder Strassenecke findet. Nach den Wetterkapriolen der letzten Wochen nahm in Spanien die Produktion wieder Fahrt auf. Der Markt dankt es uns bei vielen Produkten mit sinkenden Preisen. Die Tomaten halten sich aber immer noch auf einem hohen Niveau und nur ausgewiesene Spürhunde finden genügend ausgereifte Ware in der Markthalle.

Carottes de sable Das erste Mal hörte man von der Carotten vor 5000 Jahren in Asien. Leider fristet das Rüebli bei uns ein 0815-Dasein. Carottes des Sables sollten diesen Umstand jedoch ändern können. Ursprünglich aus der Bretagne. In sandigen Böden gezogen, unglaublich sämig im Biss und unerwartet carottig im Geschmack. Das ist was für Rüebli-Freaks mit dickem Portemonnaie. Unbedingt austesten.

Cimone Der farblich durchdrungene, violette Blumenkohl finden wir nur noch sporadisch auf dem Markt. Der Cimone kann zwar nicht mit seinem violetten Inneren trumpfen und er verliert seine Farbe, sobald er auch nur in die Nähe deines Kochtopfes kommt. Doch das prächtige Original der Blumenkohlzunft wollen wir dir nicht vorenthalten. Macht Eindruck – zumindest im ungekochten Zustand.

Steinpilze aus Südafrika Oben von Regionalität palavern und dann dies… Auch wenn wir für dich unsere Steinpilze am liebsten persönlich im nahegelegenen Wald sammeln würden, entspricht dieser Wunsch nicht der Realität im Grosshandel. Weitgereiste Steinpilze in mediokrer Qualität gibt es ab dieser Woche aus Südafrika. Gefällt dir nicht? Dann kauf sie nicht.

Morcheln aus China Seit einigen Jahren erhalten wir im Winter kultivierte Morcheln aus China. Das stösst nicht nur den traditionellen Sammlern sauer auf, für die dieser edle Schlauchpilz noch den Prototyp der Wildpilzwelt darstellt. Gross und aussergewöhnlich regelmässig kalibiert. Da darf man schon ein bisschen kritisch sein.

Spargel & Exotisches Wenn wir uns schon auf der dunklen Seite der Transportmacht befinden, hier noch ein Supplement: Die ersten grünen Spargeln aus Mexiko sind da. Dann gibt es noch Aprikosen, Nektarinen und Pfirsiche aus Australien. Was von uns vor einigen Jahren freudig verkündet wurde, gibt uns heute mehr zu denken. Wir sind immer noch keine Heiligen, aber wir arbeiten daran. Vielleicht…

Wilder Broccoli vom Keltenhof Im Medienportal Watson hat mir gestern ein Wokrezept mit Broccoletti den Mund wässrig gemacht. Der Autor zeigt sich erfreut, dass es diese kleinen, zarten Broccoli-Triebe nun auch hier zu kaufen gäbe. He Baroni! Den haben wir schon lange im Sortiment. Von unseren Lieblingen vom Keltenhof. Ein kleiner Tipp für Privatkunden: Den Wilden Broccoli findest du hier.

Mandared Diese Zitrusfrucht bringt doch noch etwas frischen Wind in den Marktbericht. Die Mandared ist eine Kreuzung von Mandarine und Moroorangen. Das geht sich aus. Geschmacklich gibt sich die Moro deutlich zu erkennen. Sehr geil! Die Haptik des Fruchtfleisches übernimmt die Mandarine. Wunderbar zart. Der einzige Wermutstropfen sind die relativ zähen Häutchen (Endokarp), welche die einzelnen Segmente umschliessen. Aber trotzdem. Prädikat empfehlenswert!