

# Marktbericht vom 28. Juli 2021

**Aktuelles aus unserem FARM-Netzwerk** Artischocken, Eniker Tomaten, Mesclun-Salat, Pepquinos/Melonthria, Pfälzer neuerntig, Japanische Weinbeeren

**Aktuelles auf dem Markt** Perilla/Shiso purple, Wilde Heidelbeeren, Weisse Johannisbeeren, Mirabellen, Trauben Muscat

**Engpässe & problematisch** Bundcarotten farbig, Mangold

## Aktuelles vom Markt

**Kronendill** Pünktlich zum schwedischen Flusskrebs-Essen von David Heimer, können wir mit regionalem Kronendill auffahren. Nochmal Schwein gehabt... Für die schönen Kronen lässt man den Dill ausschliessen und erntet die Dolden zu Beginn der Samenreife. Feiner Geschmack, grossartige Mund-Haptik und nur für kurze Zeit verfügbar. Für eingelegte Cornichons ebenfalls ein Muss.

**FARM Mesclun** Schneller als erwartet konnten die Käser ihre Mesclun-Produktion wieder hochfahren. Nachdem wir die Bilder von ihren Feldern in Birnenstorf gesehen haben, gleicht das beinahe einem Wunder. So gibt es die Mischung aus mindesten fünf asiatisch angehauchten Babyleaf-Sorten ab sofort wieder aus der Region. Das finden wir grossartig!



**FARM Pepquinos** Bei diesen Minigurken gibt es nicht nur geile Säure galore, sondern auch Übernahmen en-masse. Melothria, Mexican Sour Gherkin, Zitronengurken, oder eben Pepquino. Kennen tun wir die Dinger seit Jahren dank der Firma Koppert. Diese Exemplare stammen aber vom schönen Mutschellen.

**Schweizer Salatspinat** Obschon wir in diesen Tagen wieder hiesigen Spinat in einer Top-Qualität anbieten konnten, wird dieses Hoch nicht lange andauern. Der zweite Hagel vom vergangenen Samstag hat dem nächsten Satz bereits wieder den Gar ausgemacht und wir müssen gegen Ende Woche wohl wieder auf Importware in mediokrer Qualität umsteigen. Es ist zum Haare raufen, aber leider nicht zu ändern.

**Schweizer Shiso** Meine Favoritin im Microgreen-Bereich gibt es nun als preislich vernünftige Bundware von den Mädern in Boppelsen. Der Geschmack von Perilla, so der korrekte Überbegriff des Shiso, liegt irgendwo zwischen Minze, Anis und Zimt. Das alles in Fresh, aus der Nähe und zum Bundpreis unserer Spezialkräuter. Läuft!

**Eniker Tomaten** Es gilt zwei Punkte zu beachten, wenn man nicht nur gute, sondern sehr gute Tomaten verkaufen will. Erstens: Geduld. In diesem Jahr war das nötiger denn sonst. Dann die Kühlkette. Die darf es eben nicht geben. Eine Temperatur unter 12 Grad treibt selbst den wunderbarsten Paradeisern die holde Aromatik aus. Weiter überlassen wir es dem Produzenten Dani Rüttimann, welche Sorten er uns, gemischt als Bouquet, liefert. So liegt es bei ihm, heute genau das zu ernten, was auch wirklich ausgereift ist. Und Dani weiss es wohl am besten. Unsere Eniker-Tomaten können wir dir in diesem Jahr mit zwei Wochen Verspätung anbieten. Grossartige Sorten, nix push-push und mit viel Liebe produziert. Durch die schwierigen Umstände der letzten Wochen sind die Mengen bescheiden. Erhältlich gemischt à 3 kg. Bitte bestelle ausdrücklich Eniker-Tomaten, wenn du dir diesen regionalen Farbenreigen für deine Gäste wünschst.



**Echte Heidelbeeren** Auch wenn die Begriffe Heidelbeere und Blueberry meist als Synonym verwendet werden, liegt zwischen diesen beiden Produkten ein Meer an Geschmack und Farbe. Das Innere der Blueberries ist hell und verrät bereits visuell, dass hier geschmacklich kein Blumentopf zu gewinnen ist. Die wilden Heidelbeeren aus der Innerschweiz spielen da in einer ganz anderen Liga. Tiefrot und aromatisch. Du kannst dir der Sauerei in deiner Küche sicher sein.



**Japanische Weinbeeren** Der Name täuscht. Diese Weinbeere schaut nicht nur aus wie eine kleine kompakte Himbeere, sie schmeckt auch so. Da wir für diese edlen Dinger in der Sommerpause fast keine Abnehmer finden, werden wir sie jeweils in kleinen Chargen einfrieren. So kannst du sie dann bei uns stressfrei bestellen.

**Mirabellen & Reneclaud** Die Mirabelle punktet nicht mit ihrer Grösse, sondern mit Geschmack. Ein grossartiges Produkt. Doch die Ausbeute ist gering und so fliegen die Mirabellen leider immer etwas unter dem Radar der Steinfrucht-Fans. Ebenfalls aus Frankreich konnten wir die ersten Reneclaud begrüßen. Da stehen die Zeiger aber noch aus Grasgrün. Herb und sauer. Damit tust du dir noch keinen Gefallen.

**Muscat Trauben** Aus Frankreich kommen die ersten Muscat-Trauben auf den Markt. Ihr Geschmack ist Muscat-like betörend und macht süchtig. Da sieht man gerne über die manchmal etwas dicke Schale hinweg. Önologen kennen sie vor allem als weisse Variante. Hier haben wir es mit der klassischen Muscat Bleu zu tun. Unsere Favoritin, die Muscat d'Hambourg, ist noch nicht so weit. Das wäre dann eine Kreuzung von Trollinger und Muscat d'Alexandrie.