

Marktbericht vom 28. Oktober 2020

😊 Aktuelles auf dem Markt Brunnenkresse, Bund-Carotten gross, Carottes de Chantenay, Halloween-Kürbis, Kaiserlinge, Maitake, Oliven frisch, Pioppini, Pleos gelb & rosa, Sanddorn, Tomaten grün, Clementinen mit Blatt, Yuzu

😞 Problematisch oder Saisonende Preiselbeeren, Trauben Lavallée, Sauser

Aktuelles vom Markt

In ein paar Stunden wissen wir mehr Ich bin gespannt, ob das Neuste vom Markt heute Nachmittag überhaupt noch von Interesse sein wird. Seltsames Gefühl. Eure Branche hat Klasse gezeigt. bei der Umsetzung von Schutzkonzepten, bei der Schulung der Mitarbeiter und dem Zickzack-Parcours durch den Weisungs-Dschungel. Das darf einfach nicht umsonst gewesen sein. Wir alle bei Marinello sitzen mit euch auf Nadeln. Denn es sollte klar sein: Euer Umsatz ist auch unser Umsatz. Nun denn. Auch an diesem Tag macht der Marktbericht-Schreiberling das, was er jeden verdammten Mittwoch tut. Er hat ja sonst nicht viel zu tun. Et voilà!



BrunnBach Kresse Unser FARM-Held des Oktobers ist fast schon ein Exot in unserem regionalen Netzwerk. Mit einer Entfernung von 53km zur Markthalle hält Werner Stirnimann von BrunnBachKresse die Distanz-Pole-Position. Ansonsten liegen wir mit FARM bei sportlichen 23km im Schnitt. Aber weshalb strecken wie bei der Brunnenkresse unsere Fühler bis in den Oberaargau aus? Es ist schweizweit der einzige Produzent, der dieses Produkt noch so anbaut, wie es die Tradition verlangt. Mehr zur Firma Brunnbach und Werner findest du hier.

Carottes de Chantenay Stimmt schon. Carotten muss man während der Saison nicht unbedingt aus Frankreich importieren. Denn unsere lokalen Produzenten machen das mehr als nur gut. Vor allem die grossen Bund-Rüebli von Sämi Bollinger sind eine Wucht! Doch die konisch zulaufenden Carotten aus der Region Chantenay sind nicht nur very instagrammable, sie dürfen dazu auf eine lange Geschichte zurückblicken.

Zudem kann man sie samt Schale verlustieren und ihr süsser Geschmack wird auch die Herzen der Regionalitätsfanatiker brechen.

Halloween Kürbis Fast so geil wie der Ausdruck „Circle Breaker“ ist der korrekte Name des wohlgeformten Halloween-Kürbis. „Ghost Rider“ nennt sich die Sorte, welche wir allen empfehlen, die ihre/n Lieblings-Covid-Experten nachgeschnitzt vor die Haustüre stellen wollen. Das geistliche Fruchtfleisch kommt geschmacklich nicht an einen Muscat heran, aber für die Tonne wäre es dennoch zu schade. Süsslich-mild und damit ideal für Kuchen und andere Desserts.

Oliven frisch Die einlegen; das muss gelernt sein. Um die Gerbstoffe über den Jordan zu schicken, braucht es viel Zeit. Im Handel findest du ein riesiges Angebot an bereits eingelegten Oliven. Wer sich die Mühe dennoch machen will. Jetzt ist die Zeit dafür.

Pioppini Pilze Diese Samthauben durften wir dir bereits im Januar aus Italien an dein Herz legen. Diese Woche erhalten wir sie aus Polen. Wenn sie mit hellen Lamellen und samtigen Hauben zu dir in die Küche kommen, genügt es, das Stielende vom Substrat zu befreien. Am besten nur kurz durch die Pfanne ziehen. Hmmm...

Maitake Auch der gemeine Klapperschwamm kommt die Tage aus Polen zu uns. Seinen Ursprung hat der Grifola frondosa aber in Asien. Der japanische Name Maitake bedeutet „tanzender Pilz“. Das hat wohl mit der Form zu tun, welche an eine wogende Tanzgesellschaft erinnert. Um das so zu erkennen, muss man aber ganz andere Pilze intus haben...



Pomodori del piennolo Anfang Winter überraschen wir unsere Liebsten nicht mit einem Blumenstraus, sondern mit diesen Tomaten-Zöpfen. Pomodori appesi (dt: hängen) werden südlich von Napoli von Hand gebunden. Zwar kommen sie ausgereift in den Handel, doch du solltest sie noch 2-3 Wochen bei dir zuhause baumeln lassen. Das sieht nach einer Weile nur noch bedingt anmächlich aus, doch das brutal verdichtete Aroma verhilft dir zur besten Sugo, die du je gegessen hast.



Tomaten grün So jetzt aber! Ganz am Ende der Saison erhalten wir grüne, nicht ausgereifte Tomaten, die sich prima zum sauer Einlegen eignen. Turşu nennt sich das in der Türkei, habe ich von Elif vom Gül erfahren. Lange wird es die leicht säuerlichen Paradeiser nicht auf dem Markt geben. Also zuschlagen!

Yuzu Keine andere Zitrusfrucht umgibt einen ähnlich edlen Nimbus. Was die ätherischen Öle anbelangt, gibt nichts Vergleichbares. Dazu die Komplexität des Fruchtfleisches. Preislich am oberen Ende der Fahnenstange angesiedelt. Aber man gönnt sich ja sonst nichts... Bei der Yuzu handelt es sich um eine hybridogene Pflanzenart. Das heisst, sie ging aus verschiedenen Gattungen hervor. Ob als

vorsätzliche Züchtung oder weil es Mutter Natur halt so wollte. So genau will das einem niemand sagen.

Sanddorn ganz Hoch in den Schweizer Bergen sammelt die Familie Hartmann mit ihren Eseln frischen Sanddorn. Wir frieren die sauren Früchte des Ölweidengewächses ein und können ihn so unbehandelt anbieten. Tiefgekühlt erhältlich im 1kg-Karton.