

Marktbericht vom 28. September 2022

Aktuelles aus der Schweiz Pastinaken FARM, Petersilienwurzel, Spitzkohl FARM

Aktuelles auf dem Markt Catalogna, Cima di Rapa, Topinambur, Clementinen Nadorcott, Birne Decana, Cranberries frisch, Granatapfel Sizilien, Kaki, Mandarinen Satsuma

Problematisch und Saisonende Portulak, Äpfel Gravensteiner, Nektarine, Pfirsiche, Piel del Sapo

Aktuelles vom Markt

Catalogna Cimata Heureka! Unsere südländische Kundschaft scharrt schon längst begierig mit den Hufen. Und unter uns Pastorentöchtern: Cima di Rapa geht aktuell mehr aus Liebe zur Sucht an die Junkies über den Tresen, als aus Überzeugung. Aber als Zweite im Bunde der italienischen Dreifaltigkeit, kommt dieses Zichoriengewächs schon jetzt prachtvoll gewachsen, mit fettem und zartbitterem Herzen, daher.



Pastinaken Genug von den herben, italienischen Diven. Jetzt kommt was für echte Kerl*innen. Robust und stabil gewachsen. Dabei samtig-würzig und immer ein bisschen süss. Nein, nicht unser Robert aus der Nachtschicht, sondern die Germanenwurzel!

Peterliwurzel Man nennt sie gerne im selben Atemzug mit einem der ganz Grossen unter den Doldenblütlern: der Pastinake. Ok, ein Pastinaken-Peterliwurzel-Spruch pro Saison muss sein. Aber um noch etwas Lehrreiches beizusteuern, hier ein Hinweis für alle Lernenden, die bei der LAP keinen Bock auf unnötige Schweissausbrüche haben. Peterliwurzel wölbt sich am Blattansatz raus, Pastinake sinkt ein. Passt – didaktisch reduziert – auf jeden Spickzettel.

Spitzkohl FARM Unser Spitzkohl von Ernst Kämpf, und schon lange kein Geheim-Tipp mehr, darf hier nochmal erwähnt werden. Der kegelförmige Kollege scheint auf herbstlichen Karten eher ein stiefmütterliches Dasein zu fristen. Zu Unrecht, wie wir finden, denn die zarte Struktur und der dezentere Geschmack machen ihn zum unschlagbaren Kohl-Rounder.

Topinambur Wenig lässt mein Herz höherschlagen, wie göttliche Topinamburen. Jedem seinen Fetisch! Gross und nicht zu knubbelig gewachsen, ist die Schälerei keine Strafarbeit auf dem Niveau «Schwerverbrecher». Trotz ihres Spitznamens kam sie nicht auf ihrer Reise aus Jerusalem zu uns, sondern der Ursprung wird in Latein-Amerika vermutet. Viva la Mexico! Viva la Inulin! Denn den Spitznamen dieser Geheimwaffe, «Diabetiker-Kartoffel», dürfte jeder Entremetier kennen.

Portulak So richtig weiss man etwas erst zu schätzen, wenn es nicht da ist. Alte Weisheit und nichts Neues. Das haben die Brunnenkresse und der Portulak gemeinsam. Man spürt erst, wie gefragt sie sind, wenn der zyklische Unterbruch greift. Hier müsst ihr euch noch etwas gedulden, bis der angenehm salzige und herrliche feine Winterportulak seinen Weg in unsere Hallen gefunden hat.

Cranberries Ihren Namen verdankt sie keinem tierischen Verehrer, sondern ihrer Blütenform. Und was bei uns der Apfel-Anbau ist, ist in Nordamerika der Kranichbeeren-Anbau. Saure Hochmoore liebend, kommt meist die eindrucksvolle Nassernte zum Einsatz. Felder fluten und Strudel erzeugen, um die Früchte zu lösen. Anschliessend die Beeren, die durch ihre Luftkammern an der Oberfläche schwimmen, absaugen und fertig ist der Zauber. Aber diese kommen aus Polen und wurden per Hand oder maschinell gepflückt. Das wäre doch noch was für unseren Domenico!



Granatapfel Sizilien Die trendige Unart, die süssen Segmente mit ihren herb-crunchigen Kernen über gefühlt alles zu streuen, scheint rückläufig zu sein. Gut so! Vielleicht war es nicht ganz umsonst, dass wir das Thema im Marktbericht öfter augenzwinkernd und latent missionarisch angegangen sind. Auch gut so... wieder mehr Paradies von Sizilien.

Kaki Mit Sharon, Tomatero und Vaniglia stehen ein paar weitere Kandidaten in den herbstlichen Startlöchern. Nur die Persimon lässt noch etwas auf sich warten. Wer zu ungeduldig ist, kann sich aber die Zeit mit einem Hoshi-Gaki-Versuch vertreiben. Die delikaten Zuckerbomben bekommt man nämlich auch hervorragend mit den aktuell erhältlichen Sorten hin.

Mandarinen Satsumas Süsser und kernarm sollte der, aus Japan stammende, Mandarinen-Orangen-Hybrid sein. Sollte... aber Pustekuchen! Denn das hat man der ersten Charge offensichtlich nicht erzählt. Relativ bitter und mit einer Schrotladung «gesegnet», als hätte man sie in Spanien von den Bäumen geschossen. Da gibt es viel Luft nach oben. Aber wir haben auch erst September.