

Marktbericht vom 29. September 2021

Aus unserem FARM Netzwerk Rattenschwanzradieseli, Schwarzwurzel, Romanesco, Rucola

Aktuelles auf dem Markt Grüne Tomate und Lauch gebleicht aus der Schweiz, Artischocke mittel, Cicolorino Tardivo, Wirz, Peperoni Sweet Palermo, Clementine mit Blatt, Satsumas, Kaki Persimon, Blutorange aus Südafrika, Netzmelone Zerbiniati

Saisonde Cipolotti rot, Sommer Portulak, Jolly Melone, Botzi Birne, Brombeeren CH, Beerenmix, Litchi, Golden Leman, Basil und Limes Cress von Koppert, Snack- und Minigurken, Gurkenblüten

Aktuelles vom Markt

FARM Rattenschwanzradieseli Die Stiftung Enzian baut in Glattfelden für uns, dieses in Vergessenheit geratene Gemüse mit asiatischer Herkunft an. Im Gegensatz zu ihren bunten Geschwistern werden davon nicht die Wurzeln, sondern die zahlreichen



jungen Samenschoten gegessen. Sie überzeugen durch ihre saftig knackige Konsistenz und erinnern geschmacklich an Rettich. Durch kurzes Anbraten im Wok entwickeln sie ein süßes, würziges Aroma und sauer eingelegt sind sie der letzte Schrei!

FARM Schwarzwurzeln Obwohl ein typisches Wintergemüse, hat unser **FARM** Spezi Ernst Kämpf schon die ersten Exemplare geerntet und zu schönen Bündeln geschnürt. Der austretende Milchsaft beim Schälen beschert dir schwarze Hände, wohl einer der Hauptgründe, weshalb dem formidablen Gemüse maximal ein Platz in der hintersten Reihe gewährt wird. Die Wurzel ist jedoch ein Hochgenuss mit nussigen Aromenkomponenten.

Grüne Tomaten Dabei handelt es etwa nicht um eine Zebra-Tomate oder gar um eine Tomatillo, sondern schlicht und einfach um eine unreife Tomate. Kennst du

das tomatige Aroma ohne Süße? Die grünen Paradeiser werden eingelegt, zu Chutneys oder Konfitüren verkocht oder als «fried green tomatoes» mit Maismehl überzogen im Öl ausgebacken. Ein bisschen giftig aber sau gut!

Artischocken Mittel Die amici aus Lecce haben uns für Donnerstag die ersten mittleren Artischocken versprochen. Unser Küchengott aus dem Kreis 1 kann aufatmen, und wir freuen uns mit ihm. Bei den Mini und den Jumbo Artischocken vertrauen wir hingegen weiterhin auf die Grande Nation.

Tomaten Der Strafzoll für den Tomatenimport entfällt per 1. Oktober und mit ihm begeben sich die Tomatenpreise in den herbstlichen Sinkflug

Peperoni Sweet Palermo Die Form gleicht den Ramiros. Das bräunlich dunkelrote Äussere und die herrlichen Süsse des intensiv roten Fruchtfleisches machen sie zu einer Delikatesse. Wetten, dass selbst eingefleischte Peperoni Verächter sich mit ihr anfreunden?

Lauch gebleicht Er stammt vom ganz normalen grünen Lauch ab. Zum Bleichen werden die Lauchpflanzungen mit schwarzer Folie überspannt. Die wärmeisolierenden Eigenschaften des Kunststoffs beschleunigen das Bleichen. Nach der Ernte werden die äusseren Blätter abgerüstet, und es kommt ein gelber, wunderbar zarter Lauch mit einem feinen Aroma zum Vorschein. Die Produktion ist mit grossem Aufwand verbunden, was sich im Vergleich zum grünen Bruder deutlich im Preis widerspiegelt.



Netzmelone Zerbiniati Wenn die Stadt langsam erwacht, so sind wir im Engros Markt schon voll im Trubel. Wir kaufen ein, rüsten, fakturieren und degustieren. Die Jolly Melone ist finito und ein Ersatz muss her. Selten ist der Fall so klar. Wenn du eine rotfleischige Melone orderst, so erhältst du ab sofort unsere Netzmelone Zerbiniati aus Italien. Ihr sattorangefarbenes Fleisch ist saftig, von gutem Schmelz und vollmundig im Geschmack. Preislich liegt sie zwar höher als die rotfleischigen Verwandten aus Übersee, doch das ist sie mehr als wert.

Clementinen und Satsumas Wir laufen mit den Siebenmeilenstiefeln auf das letzte Quartal des Jahres zu. Steinfrüchte ade, herzlich willkommen liebe Zitrusfrüchte. Die Clementine Frühsorten aus Spanien sind eingetroffen. Mit oder ohne Blatt und so oder so noch etwas auf der sauren Seite. Dazu gesellen sich die ersten Satsumas, eine Kreuzung aus Manadrine und Orange. Diese sind

schon deutlich reifer, wenn auch von Natura weniger süß dafür ohne Kerne und mit einer spritzigen Säure. I love it. Blutorange wären aktuell aus Südafrika zu haben. Unsere Begeisterung hält sich in Grenzen. Vielleicht wartest du besser auf die Blutrote aus Sizilien und strappazierst dir dafür nicht unnötig dein Ökopunktekonto.