

Marktbericht vom 30. August 2023

Regionales aus unserem FARM-Netzwerk Kale grün, Ingwer jung, Romanesco, Salanova grün & rot, Salanova Cripsy grün & rot, Stangensellerie grün, Holunder frisch (coming soon)

Aktuelles auf dem Markt Carottes sablées, Trotolino Peperoni, Rosenkohl Holland, Fingerlimes aus Spanien, Preiselbeeren, Bio-Zitronen «Verdelli»

Problematisch Cornichons, Steinpilze, Äpfel Braeburn, Heidelbeeren frisch, Pfirsich Weinberg

Aktuelles vom Markt

Carottes de Sables Die Sandcarotten aus der Bretagne sind ein Klassiker in unserem Sortiment. Rüebli bekommst du auch bei uns. Das ist klar. Doch die Carotten aus dem Département Finistère, die im sandigen Küstenboden gezogen und gelagert werden, bringen dir punkto Geschmack und Mundgefühl schon einiges mehr auf den Teller. Ausschliesslich von Hand geerntet, was auch den deutlich höheren Preis rechtfertigt. Interessiert? Dann schau dir [dieses Video](#) an.



Ingwer jung Der regionale junge Ingwer steht parat. Wobei die Herkunft nicht eindeutig geklärt ist, ist er in den tropischen und subtropischen Regionen weit verbreitet. Da der Zingiber aber recht genügsam ist, kommen diese saftigen Rhizome aktuell zum Auftakt von den Meiers aus Bella Helvetia. Dieser zarte Bursche ist vor allem etwas für diejenigen, denen die Schärfe des nigerianischen Ingwers abgeht und der hohe Anteil an Limonen der indischen Variante -Dosierung will gelernt sein- übel aufstösst. Probieren lohnt sich!

Kale grün Kalendarisch zwar knapp daneben, befinden wir uns wettertechnisch aber voll im norddeutschen Hochsommer, denn 12 Grad Aussentemperatur gehen dort locker als Hitzewelle durch. Ja, ich weiss. Grünkohl ist nicht exklusiv norddeutsch, allerdings teile ich mit den stoischen Brüdern und Schwestern von oben mehr als nur eine Leidenschaft. Die Liebe zu superb herben Bieren, sowie zur rauesten Geliebten von allen, den trockenen Humor und last but not least: Grünkohl. Danke FARM-Buddys, dass ihr mich hier unten mit dem derben Stoff versorgt!

Rosenkohl Letzte Woche hätten wir es noch nicht gewagt. Doch bei diesem Regenwetter erlauben wir es uns, den ersten holländischen Rosenkohl zu erwähnen, der das Ende des Sommers einläutet. Bis zur sauber abgerüsteten Ware aus der Region ist es aber noch ein Weilchen hin.

Trotolino Peperoni Diese kleinen Peperoni aus Italien solltest du nicht unbedarft als Trotteli bezeichnen. Sie werden es dir mit ihrer Schärfe heimzahlen. Gefüllt im Glas kennst du sie vom Comestibler. Weshalb nicht mal selbst einlegen? Eben. Die etwas grössere und mildere Variante nennt man übrigens Poponi-Peperoni.



Bio Zitronen Verdelli Ihr grünes Äusseres führt bei dieser sizilianischen Sommersorte immer wieder zu Stirnrunzeln. Wir können dir aber garantieren, dass es sich bei ihnen nicht um Limetten handelt. Die landläufige Meinung, dass Zitronen immer gelb zu sein haben, hat sich leider durchgesetzt. Kenner des schönen Südens wissen, dass das bei Sommersorten eigentlich nicht der Fall ist. Unseren Standard aus Spanien bekommst du aber nach wie vor in gepushtem Gelb.



Fingerlimes Nach den spanischen Mangos von letzter Woche, kommt mit den Fingerlimes ein weiteres Produkt aus Europa zu uns auf den Markt, welches wir früher jeweils von weither ankarren mussten. Die knackigen und perlförmigen Segmente der Fingerlimes sind wunderbare Säurehämmerchen für deine Fischgerichte. Wir erhalten diesen Limetten-Kaviar superfrisch aus Motril und damit ist die Ausbeute in deiner Küche auch wunderbar erfreulich.

Holunder frisch Kurz vor Redaktionsschluss meldet sich noch ein beliebtes, an Beeren erinnerndes, Steinobst an. Dem primär herb bis bitteren Geschmack rückt man mit der ein oder anderen Tonne Zucker, und dem enthaltenen Sambunigrin mit einer ordentlichen Portion Hitze zu Leibe. Bevor jetzt aber wieder alle durchdrehen, schaut mal kurz aus dem Fenster. Damit unser Dani die besten Ergebnisse ernten kann, sollte auch das Wetter mitspielen. Also vorerst nur kleine Mengen verfügbar.

Preiselbeeren Diese Schwedinnen gehören zu Familie der Heidelbeeren. Obschon die Cranberry gerne mit ihnen in einen Topf geworfen werden, gehört diese «Kulturpreiselbeere» in eine andere Familie. Frisch bekommen wir sie nur für kurze Zeit aus dem hohen Norden.