

Marktbericht vom 30. Oktober 2024

Aus der Schweiz und unserem FARM-Netzwerk Cardy, Jugo-Kabis, Kalettes, Kürbis «Sonac», Kaffirlimetten & Kurkuma aus dem Tessin, Marroni aus dem Puschlav

Aktuelles auf dem Markt Artischocken Green Star, Cipollotti Tropea, Kefen Spanien, Meloncelle, Radicchio Rosa di Verona, Stachy, Murice Antociano Tomaten, Ananas-Erdbeeren & Strasberries von Beekers

Problematisch oder Saisonende Sauser weiss

Aktuelles vom Markt

Artischocken Jumbo Klassischer Trade-off in unserem Einkaufsbüro. Die dicken Französinen punkten mit einem feissen Boden, lassen äusserlich aber zu wünschen übrig. Die Green Star aus Spanien schauen aus wie gemalt, kann aber nicht mit einem grossen Herz punkten. Wenn du deine Artischocke im Ganzen mitsamt Blättern servieren willst, dann greife zur Green Star. Kommt es dir auf das fette Innenleben an, so erwähne auf deiner Bestellung in den Kommentaren «Artischocken Jumbo Frankreich».



Perlina Auberginen Früher ein regelmässiger Gast im Marktbericht, heute bereits so selbstverständlich in unserem Sortiment, dass wir sie nur noch selten erwähnen. In Spanien nennt man die langen, dünnen Dinger Berenjena Japonesa, womit die Herkunft geklärt sein sollte. Aktuell zu super Konditionen erhältlich und auch sonst ein Artikel an dieser Stelle Wert.

Butternusskürbis «Sonca» Klaus Böhler hat uns mit seiner neu angebauten Kürbissorte gehörig den Speck durch den Mund gezogen. Sonca oder Sonka steht im Ungarischen für Schinken. Ein Schinkenkürbis also. Deutlich länger gewachsen sehen die sie auch aus, wie wunderbare Culatelli. Mit ihrem dunklen Fruchtfleisch und einem intensiven Aroma, schlagen sie die üblichen Butternüsse um Längen.

Jetzt an Lager. Unbedingt austesten! Die Formidablen Orangen Knirpse von Klaus sind übrigens bald ausverkauft.

Cardy Ganz anders als in der Westschweiz, konnte sich diese langgewachsene Gemüseartischocke in unseren Breitengraden nie richtig durchsetzen. Zu stachelig, zu aufwändig bei der Verarbeitung und nicht so edel wie seine nahe Verwandte, die Artischocke. Aktuell gibt es den widerspenstigen Korbblütler aus der Schweiz oder aus Spanien zu erstehen.

Kalettes «Hey, wir brauchen noch ein Gemüse fürs Menu, das ein bisschen zeitgemäss und speziell ist, auf welches sich aber doch die meisten einigen können». Et voilà. Hier sind die Kalettes! Die Kreuzung von Rosenkohl und Kale kannst du auch all jenen unterjubeln, für die Kale zu gesund und Rosenkohl zu kindheitstraumatisch ist.



Radicchio Rosa di Verona Die Klassiker Castelfranco, Tardivo oder Trevisano sorgen bereits für ordentlich elegante Bitterstoffe auf dem Markt. Nun schickt Norditalien seinen Rosa di Verona ins Rennen. Wie der Name verheisst, im Umland der Stadt von Romeo & Julia angebaut und eine der ersten Sorten mit klingendem Sortennamen. Leichte Bitternoten, gepaart mit einer Prise Süsse. Definitiv mehr als nur ein Salat.

Stachys Obschon es sich um ein Produkt handelt, dass wir nur in Mini-Mengen unter die Leute bringen, sind die Fans des nussigen Knollenziest besonders laut. Insbesondere dann, wenn Stachys nicht verfügbar sind. Nun hat sich das geändert und wir erhalten aus Frankreich wunderbar knackig-frische Ware.



Ananas-Erdbeeren Ein bisschen fancy darf es sein, auch wenn diese Beeren aus technokratischen Treibhäusern stammen. Die Holländer kennen sich mit feinen Beeren aus. Diese weissen Erdbeeren sind für uns zwar nichts Neues, aber viele deiner Gäste werden sie noch nicht gesehen haben. Wetten?

Strasberries Du kennst sie aus deinem [Lieblings-Marktbericht](#) unter dem Namen «Mieze Schindler». Der süsse Kosename musste hier einer neuen Wortschöpfung weichen und sie stammen ebenfalls aus dem Labor der Beerenenthusiasten [Beekers](#) aus den Niederlanden. Klein kalibriert und geschmacklich mit einem Touch Walderdbeeren gesegnet. Probierenswert.

Kurkuma aus dem Tessin Exotisches auch in der Schweiz anzupflanzen, dass ist eines der Ziele unseres FARM-Netzwerkes. Mit unserem Zitronengras aus dem Zürcher Oberland hat das schon mal geklappt. Auch wenn wir das mit den Mengen noch nicht in der Regelmässigkeit hinbekommen, wie wir es uns gewünscht haben. Neu gesellt sich Kurkuma aus dem Tessin zum Team «Exotisches aus der Schweiz».

Kaffir Limetten aus dem Tessin Und auch die wohlduftende Zitrusfrucht aus Südostasien bekommen wir ab sofort wieder aus der Schweizer Sonnenstube. Die verhältnismässig kurze Anreise merkt man ihr an. So frisch kommst du in unseren Breitengraden kaum zu Kaffirlimetten. Für Klugscheisser: Der Ausdrucksstarke Duft geht auf den Monoterpenaldehyd Citronellal zurück.