

Marktbericht vom 30. September 2015



NEU: Äpfel Red Love, Bergamotte, Catalogna, Cikorino Verona, Cima di Rapa, Cranberries, Kaki Persimon, Knobli- Zwiebelzöpfe, Pilze divers, Rettich rot+schwarz

PROBLEMATISCH: Carotten Bund farbig (Unterbruch), weiterhin Eiszapfen

SAISONENDE: Kaki Sharon, Tomaten Cherry Bio, Trauben CH

Aktuelles vom Markt

Bergamotten: Die Bergamotte ist ein Hybrid aus Zitronatzitrone und Bitterorange. Ihre ätherischen Öle werden seit dem 17. Jh. in der Parfumindustrie verwendet. Ihr eigenständiges Aroma kennt man bei uns noch am ehesten vom Earl Grey Tee. Zu Marmelade oder Liqueur verarbeitet, findet die Bergamotte zum Glück wieder vermehrt ihren Weg in unsere Küchen. Wir haben immer nur kleine Mengen vorrätig. Am besten bestellen Sie vor. Wir sind gespannt auf Ihre Rezepte.



Cranberries: Aus den USA sind die ersten Cranberries eingetroffen. Was bei uns in Europa die Preiselbeeren, sind in den Staaten die Cranberries. Herb-sauer und für den Ami an Thanksgiving unverzichtbar. Die „Kraanbeeren“ (niederdeutsch) trägt seit einigen Jahren, zu Recht oder Unrecht, das Prädikat Superfood mit sich herum. Wohl bekomms, dem der daran glaubt.

Kaki: Aus Spanien sind schon die ersten, festfleischigen Persimon-Kaki eingetroffen. Knackig wie ein Apfel und schön in Scheiben schneidbar. Innert kurzer Zeit hat diese Sorte viele Liebhaber gefunden. Aber eben, mir sind die weichen Romania-Bomber immer noch am liebsten.

Zwetschgen: Die Erntespitze liegt weit hinter uns. Bis Ende Woche können wir Sie noch mit der hervorragenden Sorte Fellenberg bedienen. Danach geht es mit diversen Spätsorten weiter, deren Geschmack zwar in Ordnung ist, unsere Fellenberg-verwöhnten Gaumen jedoch nicht vollends beglücken kann.

Catalogna: Dieses italienische „arme-Leute-Gemüse“ kommt aktuell noch in seiner kindlichen Form, wie überlanger grüner Löwenzahn, zu uns auf den Markt. Die Sorte „Cimata“ mit dem wuchtigen Herzen braucht noch etwas Zeit. Ich freue mich aber schon heute auf die Puntarelle, das sind die Herzspitzen des Cimata, mit Salsicce! Es gibt fast nichts Besseres.

Cikorino Verona: Bitter macht lustig! Aus Italien erhalten wir wieder Cikorino Verona (Herr Wyssen wird sich freuen). Da dieser zur Familie der roten Zichoriensalate zählt und wir noch genügend Schweizer Cikorino Rosso haben, müssen wir einen Strafzoll von Fr. 3.50 netto pro Kilo berappen. Die alte Leier...

Cima di Rapa: Dieses feine, krautartige Gemüse aus Italien ist eine Kreuzung aus Speiserübe und Broccoli. Cima di Rapa hat einen ausgeprägten Kohlgeschmack und wird auch wie ein solcher zubereitet. Auch bekannt als Stängelkohl oder Rübstiel. Wir bleiben jedoch beim euphonisch-italienischen Namen. Ab damit auf's Herbstmenu!

Kräuter frisch: Die Nächte werden langsam frostig und so importiert unser Kräuterproduzent Ueli Mäder die ersten Sorten aus seiner Produktion in Teneriffa. Wgen den damit anfallenden Frachtkosten stellen wir bei allen Kräutern per sofort auf die Winterpreise um. Spezialkräuter wie Pimpinelle, Goldmelisse oder Stevia erhalten wir nur noch für kurze Zeit. Am besten rufen Sie uns an und fragen nach, wie es um die Verfügbarkeit steht.



Knobli + Zwiebelzöpfe: Aus dem Berner Seeland erhalten wir nun wunderbar geflochtene Knobli- und Zwiebelzöpfe, die ihren Namen geflochten auch verdient haben. Die Preise sind auf den ersten Blick relativ hoch, doch wer diese Arbeit schon einmal gemacht hat, weiss, welche Fingerfertigkeit hier gefragt ist. Der Knoblizopf kostet Fr. 39.50 und der Zwiebelzopf Fr. 19.50. Wir erhalten auch Importware aus Frankreich, doch hier kann man nicht von Zöpfen, sondern muss eher von Strängen reden. Dafür sind diese etwa halb so teuer. Sollten Sie bestellen, definieren Sie bitte Ihren Wunsch genau, damit Sie auch die richtigen Artikel erhalten.

Pilze: Wildpilz-Fans mussten heuer lange darben. Doch nun trudeln die ersten Wildpilze endlich auf dem Markt ein. Ab Ende dieser Woche können wir Sie mit Totentrompeten, Trompetenpfefferlinge, und Kratarellen beglücken. Der Name „Wild“-Pilze kommt nicht von ungefähr. Die Ankünfte sind, je nach Wetterlage, unregelmässig. Wir informieren Sie gerne persönlich über die aktuelle Lage.

Rettich: Den weissen Bier-Rettich kennen Sie vom Oktoberfest. Nun sind auch rote oder schwarze Sorten verfügbar und bringen etwas Farbe auf Ihre Teller. Doch bitte nicht enttäuscht sein, die knalligen Farben finden sich nur auf der Oberfläche. Übrigens enthält Rettich mehr Vitamin C als Orangen. Ein Rettich-Saft zum Z'morge muss es dann aber doch nicht sein...