

Marktbericht vom 31. August 2022

Aktuelles aus der Schweiz Bodenraben (Steckrübe), Ziermais, Zierkürbis, Kürbis Pomme d'Or, Hochstamm-Apfelmix, Apfel Gala neuerntig, Apfel Cox Orange & Elstar, Birnen Gute Luise & Conference

Aktuelles auf dem Markt Borlotti-Bohnen, Borettane-Zwiebeln, Knoblauchzopf Lautrec, Quitten, Gurken Carosello, Apfel Granny Smith, Mango aus Sizilien, Trauben «Exalta», Trauben Chasselas «Moissac»

Problematisch und Saisonende Reifegrad Tomaten, Apfel Galmac, Birne Guyot

Aktuelles vom Markt

Bodenraben Egal ob Steckrübe, Bodenkohlrabi, Råben, Dotsche oder Wruke. Die Anzahl der Begriffe für dieses gebrandmarkte Gemüse im deutschsprachigen Raum sind Legion. Gebrandmarkt? Ja, denn für viele sind sie ein kulinarisches Trauma, immerhin



waren sie lange Zeit die letzte Nahrungsreserve in kritischen Zeiten. Aber die nordische Küche macht es vor und zeigt, was man alles aus dieser Unterart des Rapses machen kann. Geheim-Tipp: Um Missverständnissen vorzubeugen, ob es sich um die weiss- oder gelbfleischigen Genossen handelt, haben wir uns intern schon länger auf die Begriffe Navettes gelb oder weiss geeinigt.

Carosello Gurke Bei diesem ovalen Gemüse ist der Ursprung des Namens augenfällig. Die gurkenartige Melone mit den Obelix-Streifen fühlt sich im Mund an wie eine bissfeste Birne, schmeckt aber frisch nach Gurke. In der deutschen Literatur findest du sie unter der Bezeichnung Warzenmelone. Naja... Da bleiben wir lieber bei ihrem schön drehenden Namen aus Apulien.

Kürbis Mandarin-, Napoli-, Muscat- oder Spaghettikürbis. Beim omnipräsenten Herbstgemüse hast du aktuell die Qual der Wahl. Dann die ungeniessbaren, aber schön anzuschauenden Zierkürbisse für deine Herbstdekoration. Dazu unsere Bio-Renner im Sortiment, Hokkaido und Butternuss von Klaus Böhler in Seuzach. Und zu guter Letzt schickt uns unser FARM-Buddy Dani Rüttimann kugelrunde Pomme d'Or auf den Markt. Eine PSR-Sorte und die erste Wahl, für frittierten Kürbis.

Zwiebeln Borettane Am Ufer des Po, gerade noch in der Emilia Romagna gelegen, findest du das Dorf Boretto, von welchem diese Zwiebel ihren Namen hat. Modena liegt gleich um die Ecke und da ist es kein Wunder, dass man die würzigen Dinger traditionell in Balsamico einlegt. Ein Klassiker, den wir dir immer wieder gerne an dein Herz legen.

Knoblauch Rose de Lautrec Den besten, schönsten und wertvollsten Knoblauch findest in Lautrec. So wollen das zumindest die Franzosen verbriefelt haben. Wir brechen nun keinen Streit vom Zaun und lassen Milde walten. Zu wunderbaren Zöpfen gebunden, machen sie definitiv Spass.



FARM Hochstamm-Mix Mehr Apfel geht in keine Kiste! Spartan, Berner Rosen, Jonathan, Goldparmänen, Sauergrauwech oder Berlepsch. Wenn du dich gerne über das öde Gala und Golden-Allerlei beschwerst, liegst du mit unserem Hochstamm-Mix vom Enikerhof richtig. Charakterstarke Sorten, die nicht in Vergessenheit geraten sollten. Am besten probierst du dich durch die Auswahl, bevor du sortenrein bestellst.



Apfel Gala Den soeben gebashten Gala wollen wir trotzdem nicht unerwähnt lassen. Nachdem wir uns monatelang mit ewig gelagerten Früchten zufriedengeben mussten, feiern die Galas nun neuerntig und super-spritzig ihr saisonales Revival. Sei ehrlich, du magst ihn doch auch. Irgendwie...

Apfel Cox Orange & Elstar Und da wir uns derart auf die Apfelsaison freuen, gleich noch ein Nachschlag. Golden und Ingrid Marie vermählten sich in den 50er zum Elstar. Der Cox Orange ist wiederum ein Elternteil der Ingrid. Doch auch beim Rubinette, dem Pinova oder dem Gala hatte der Schlingel seine Finger im Spiel. Der Cox spielt in England eine kernöstliche Hauptrolle und reagiert heikel auf die globale Erwärmung. So geniessen wir den Schwerenöter, solange es uns möglich ist.

Quitten Es sind nicht die Türken, die uns die ersten Quitten nach Zürich bringen. Für diese grünstichigen Ungeheuer müssen sich die Franzosen verantworten. Obschon heuer alles etwas früher als gewohnt auf den Markt kommt, solltest du am letzten Augusttag noch keine Quitten bestellen.

Trauben «Exalta» Als exaltiert hätte Falco diese kernlosen Trauben aus dem französischen Südwesten besungen. Die Kreuzung aus Perlette und Muscat d'Hambourg bringen dir einen wunderbaren Muskatton auf den Teller. Weisse Tafeltrauben at it's best. Unbedingt austesten!