

Aktuelles aus der Schweiz Castelfranco, Kalettes, «Saxer»-Topinambur, Quitten, Red Love-Äpfel (ab Montag)

Aktuelles auf dem Markt Baumnüsse Grenoble, Tomaten Primora, Steinpilze, Trüffel, Clementinen, Türkische Quitten

Saisonende oder problematisch Schweizer Kräuterseitlinge, Maronenröhrlinge, Gravensteiner

Aktuelles vom Markt

Grenoble Baumnüsse Nun türmen sich die Paletten mit neuerartigen Baumnüssen aus Grenoble im Engrosmarkt. Die Klassikerfrage: Sind Walnüsse und Baumnüsse dasselbe? Ja. In der Schweiz werden sie Baumnüsse, im „richtigen Leben“ Walnüsse genannt. Ursprünglich aus dem persischen Raum wurde die Walnuss altenglisch Walhnutu (wealh = fremd), Fremde Nuss genannt. Da haben wir wieder was gelernt... Wir liefern Ihnen ausschliesslich Ware des Top-Kalibers 34mm+.

Kalettes Wie im letzten Marktbericht versprochen, sind die szenigen Kalettes nun problemlos erhältlich. Die Seeländer Produzenten bringen die Kreuzung von Rosenkohl und Kale nun gar ohne das vermaledeite Plastikbeutel, sondern offen, im Ifco-Gebinde auf den Markt.



Tomaten Primora Allen, die auch im November nicht auf feine Tomaten verzichten können, wollen wir die vielkammerigen und dunklen Primoras aus Spanien ans Herz legen. Durch die Aufzucht mit stark mineralhaltigem Wasser werden die Pflanzen gepiesackt und pressen so ihre gesamte Kraft dorthin, wo wir sie haben wollen, in die Früchte. Das klingt gemein, führt aber dazu, dass die Tomaten einen hohen Brixgehalt aufweisen. Durch die – der Sorte eigenen – intensiven Säure, erhalten Sie ein aromatisches und wasserarmes Kraftpaket der Sonderklasse.

«Saxer»-Topinambur Der Getreide-Pionier und Demeter-Produzent Hanspeter Saxer erfreut uns diese Woche wie jedes Jahr mit einer Volvo-Ladung seiner grandiosen Topinambur aus dem Seeland. Das mit der Sonnenblume verwandte Wurzelgemüse kennt man auch unter dem Namen Jerusalem-Artischocke. Wir nehmen Hanspeter jeweils einen Grossteil seiner Ernte ab, trotzdem reichen die Mengen nicht in alle Ewigkeit. Wer zu spät kommt, den bestraft das Leben, oder so...

Steinpilze Der Preis für den edlen Steinpilz befindet sich weiterhin auf Talfahrt. Eine anständige und festfleischige Qualität zu tollen Konditionen bringen uns da die Bulgaren aufs Parkett. Das macht Freude. Ab aufs Menu damit!

Schweizer Pilze Grundsätzlich freut es uns, dass die Nachfrage nach hiesigen Zuchtpilzen zunimmt. Doch aktuell sind unsere Produzenten mit den Volumen etwas überfordert. Bei Shimeji oder Kräuterseitlingen kommt es regelmässig zu Engpässen und wir müssen Sie mit Importware verträsten (Sorry Toby Hösli!).

Trüffel Zwar können wir zwischen einem Tuber Magnatum und einem Tuber Melanosporum unterscheiden und lassen uns auch von undurchsichtigen Herkunftsangaben nicht aufs Glatteis führen; doch als richtige Trüfflexperten wollen wir uns nicht bezeichnen. Doch lassen wir vom vermeintlich grossen Geschäft mit dem duftendenden Gold lieber die Finger. Im zwielichtige Business mit dem teuren Schlauchpilz fielen wir mehr als einmal auf die Nase. Sollten Sie dennoch kurzfristig auf weissen oder schwarzen Wintertrüffel angewiesen sein, helfen wir Ihnen aber gerne aus der Patsche. Am besten vorgängig den aktuellen Tagespreis anfragen.



Clementinen Mit den Oronules kommt nun die erste empfehlenswerte Frühsorte auf den Markt. Die klein kalibrierte Clementine beglückt uns mit einer intensiven Färbung, sie ist easy schälbar und hat ein ausgewogenes Zucker-Säure-Verhältnis. Also genau das, was wir uns von diesen Früchten wünschen. Wer uns jetzt punkto Saisonalität aufs Dach steigen will – morgen ist bereits November «imfall»!



Quitten Die Saison der harten Früchte aus Frankreich ist durch und neu finden wir die goldgelbe Version aus der Türkei auf dem Markt. Weiterhin erhältlich sind Quitten aus der Schweiz. Da muss man aber Zugriff auf die richtigen Produzenten

haben, die das traditionelle Kernobst in wirklich ausgereiftem Zustand von den Bäumen holen. Heuer tummelt sich leider sehr viel grünliche Ware auf dem Markt. Mehr zur feinen Quitte gibt es hier.

Trauben Wie bei den Pflaumen und Zwetschgen ist die Luft auch bei den Trauben langsam raus. Die Qualität nimmt merklich ab, der Umstieg auf Überseeware steht kurz bevor und Sie sollten sich nach süssen Alternativen umschaun.