

# Marktbericht vom 4. August 2021

**Aktuelles aus unserem FARM-Netzwerk** Mini-Carotten farbig, Gurken Nostrano, Rucola, Eniker-Tomaten, Berner Rosen, Kuhherz-Tomaten, Zitronengurken, Zucchini gelb, Zucchini weiss, Wassermelonen klein

**Aktuelles auf dem Markt** Chinakohl rot, Spriggelbohnen, Peterliwurzel Import, Galmac-Äpfel, Kaktusfeigen, Weinbergpfirsich, Schweizer Zwetschgen, Zwie-Belle (Gemüsezwiebel)

**Engpässe & problematisch** Mangold farbig, Schweizer Peterliwurzel, Speiseblüten, Ananas-Erdbeeren, Cassis, Verveine

## Aktuelles vom Markt

**Nostrano Gurken** Natürlich bevorzugst du in der Gastro grossgewachsene Gurken. Das erleichtert die Arbeit. Ein weiterer Grund, dass die Nostrano in unserem Angebot ein Schattendasein fristet, könnte auch ihr knubbeliges Äussere sein. Wir finden es charakterstark. Und so hält sie es auch mit dem Geschmack. Die Nostrano bietet dir deutlich mehr Gurkenpower, als die üblichen F1-Hybridsorten. Es lohnt sich also, hier ein bisschen über den 0815-Tellerrand zu gucken.



**Peterliwurzel** Sie Lager sind leergefegt und wir müssen uns saisonbedingt auf dem Weltmarkt umschaun. Diese Woche finden wir sie in Israel. Und wie es aussieht, wird es auch im Herbst keinen hiesigen Nachschub geben. Die Peterliwurzel ist ein Finöggeli und damit ein weiteres Opfer der Regenmassen der letzten Wochen.

**Pastinaken** Etwas härter im Nehmen ist die Pastinake. Die Rübe, welche bereits von der alten Römern verlost und deren Saft im Kampf gegen die Pest als Heilmittel benutzt wurde (unter dem Namen Pestnacke), können wir dir noch als alter Ernte anbieten. Frischen Nachschub gibt es in circa vier Wochen.

**Rucola** Rucola ist nun wieder aus nächster Nähe verfügbar. So bekommst du, wenn du es nicht anders bestellst, Schweizer Rucola geliefert. Fans der italienischen Rauke bitten wir, diese explizit zu bestellen. Einen weiteren Unterbruch müssen wir leider beim Mesclun verkraften. Dieser kommt in den nächsten Tagen aus dem Veneto.

**Speiseblüten** Aufgrund der feuchten Witterung dezimiert sich unser Angebot an hiesigen Speiseblüten ganz gewaltig. Für circa eine Woche können wir dir nur die üblichen Verdächtigen anbieten. Speziellere Sorten, wie zB. Margeriten, Kapuziner, Knoblauchblüten oder Kapkörbchen, sind aktuell kaum aufzutreiben. Sorry liebe Meister der Pinzetten!

**Zucchini** Die Zucchini von Ernst Kämpf haben die vergangenen Wochen unbeschadet überstanden. Neben der landläufigen grünen Variante findest du nun auch weisse und gelbe Sorten aus der Region bei uns im Sortiment.

**Äpfel Galmac** Der Galmac bietet dir genau das, was du von einer Frühsorte erwartest. Spritzig, knackig und noch leicht Grün im Geschmack. Sein überbordender Säureanteil und die relativ dicke Schale werden nicht allen gefallen. Ersterer hat aber etwas für sich, wenn du damit umzugehen weisst.

**Kaktusfeigen** An diesem Produkt scheiden sich die Geister. Wenn es schon derart kompliziert ist, an das Fruchtfleisch der Kaktusfeigen zu kommen, sollte man auch mit einem exquisiten Geschmack belohnt werden. Dem ist meiner Meinung nach nicht so. Natürlich sehen das unsere südlichen Nachbarn anders. Da gehört die Kaktusfeige und ihr vermeintlich wunderbares Innere zum Sommer, wie die Tarocco auf die Ausläufer des Ätna. Auf jeden Fall haben die stacheligen Dinger nun Saison.



**FARM Wassermelonen** Regionalität finden wir zwar gut, doch das Produkt muss schon auch passen. Bei Schweizer Melonen jeglicher Couleur sind wir kritisch. Punkto Geschmack und Zuckergehalt müssen die regionalen Bomber meist hintenanstehen. Diese Wassermelonen der Familie Käser sind zwar nicht schlecht, aber eine sommerliche Wucht darfst du dabei nicht erwarten.

**Weinbergpfirsich** Eine Steinfrucht für Kenner. Der Weinbergpfirsich kam von Asien via Südeuropa bis nach Deutschland an die Mosel und wird wegen seinem herben Gout geschätzt. Sie sind nicht als Tafelobst gedacht, aber eingelegt eine Wucht. Die ersten Eingänge aus der Grande Nation sind noch etwas hart. Gib ihnen noch einige Tage Zeit. Denn optimal ausgereift sind das Früchte mit einer unschlagbaren Persönlichkeit.

**Schweizer Zwetschgen** Besser als erwartet, noch nicht ganz so gut wie gewünscht. Aber vor allem bei Zwetschgen fängt der frühe Wurm bloss den sauren Wurm. Die guten Sorten brauchen Zeit und so richtig spannend wird es erst gegen Ende August. Die frühe Sorte Tegera vom schönen Bodensee überrascht uns aber doch mit einer formidablen Steinlöslichkeit und einem valablen Geschmack. Die können wir dir ohne schlechtes Gewissen empfehlen.