

Marktbericht vom 4. Dezember 2024

Aktuelles auf dem Markt Artischocken Spinosi, Castelfranco, Palmkohl (Cavolo Nero), Lauch, Kurkuma aus dem Tessin, Romanesco, Zucchetti Trombetta, Bitterorangen, Clementinen Clemenules, Limequats, Taiyoo-Melonen, Yuzu

Problematisch oder Saisonende Brombeeren

Aktuelles vom Markt

Artischocken Nach wie vor müssen wir euch punkto Carciofini verträsten. Erfahrungsgemäss sind die ersten Eingänge in zehn Tagen zu erwarten. Doch du musst nicht weinen. Denn wir überbrücken dir die Zeit mit wunderbaren Spinosi-, zarten Themaus Sardinien oder prallen Jumbo-Artischocken aus Spanien.



Castelfranco Auf der Theaterbühne der Bittersalate spielt der Castelfranco seit jeher den stolzen Helden. Dank seinem bleich-feurigen Antlitz und seinen zarten Bitternoten wirken seine Kollegen aus dem Veneto wie laue Komparsen. Die Mengen nehmen zu und die Preise damit ab. Mehr über die den Castelfranco und seine Gang kannst du hier nachlesen.

Kurkuma aus dem Tessin Neben den regionalen Kaffir-Limetten, welche von euch munter nachgefragt werden, liegen der Kurkuma aus der Schweizer Sonnenstube etwas schwerfällig bei uns an Lager. Das müssen wir ändern. Denn mit dieser gelben Wurzel kannst du vielen körperlichen Wehwehchen mit ayurvedischer Power den Gar ausmachen.

Lauch Neben dem klassischen Lagergemüse, dünnt sich unser FARM-Sortiment deutlich aus. Wenn du dennoch etwas suchst, was gestern noch in der Region auf dem Feld stand, dann solltest du Lauch bestellen. Dieser kommt aktuell in einer wunderbaren Qualität von den Hubers zu uns in die Markthalle. Der Ausdruck Lauch stammt übrigens vom Althochdeutschen «Louh» ab, was Zwiebel bedeutet. Da haben wir wieder was gelernt.

Schweizer Palmkohl Es gibt kaum etwas Romantischeres, als ein frostiges Palmkohlfeld am frühen Morgen. Ein Foto dieses winterharten Gemüses zielt deshalb auch die Lieferwagen unserer Farm-Buddies von Gebrüder Meier. Doch wir erwähnen den Schweizer Cavolo Nero nicht nur aus visuellen Gründen. Denn um so kälter es wird, desto mehr nimmt diese Kohlart an geschmacklicher Fahrt auf. Ab aufs Menu damit!

Bitterorangen Bereits im Herbst erhalten wir jeweils die ersten Anfragen nach dieser Ur-Orange. Denn am besten schmeckt englische Marmelade immer noch hausgemacht. Die Hybride von Pampelmuse und Mandarine mit den krassen Bitternoten gibt es aber erst im Dezember, also jetzt.



Clementinen Clemenules Pünktlich vor dem Samichlaus können wir dir die Clementinensorte anbieten, auf die sich fast alle einigen können. Klar, es gibt Menschen, die verlustieren ausschliesslich originäre Paterno-Mandarinen und andere schätzen den Säurekick von Satsumas. Wenn du aber kein Risiko eingehen willst und dir viel daran liegt, dass alle happy werden, dann greife zur Clemenules. Geschmacklich stromlinienförmig, ein bisschen treudoof und doch absolut sympathisch. Wenn diese Clementine ein Apfel wäre, dann würde sie sich Gala nennen. Und das ist für uns keine Beleidigung.

Tacle Mandarinen Wir wagen es trotzdem, den Namen Tarocco bereits anfangs Dezember in den Mund zu nehmen. Denn bei dieser Kreuzung spielt die halbblutorange aus Sizilien eine tragende Rolle. Das Brave der Mandarine, vermählt mit dem Säurekick der Tarocco. Eine Mischung, die sich gewaschen hat. Wenn du sie noch nicht kennst, solltest du das schleunigst nachholen.



Zitronen von La Costiera Klar, das Prädikat Amalfi macht sich gut auf deiner Karte. Doch auch weiter nördlich, zwischen Napoli und Rom, versteht man sich auf den Anbau von sensationellen Zitrusfrüchten. Einer unserer liebsten Produzenten aus dieser Region nennt sich Costiera und er bringt uns in diesen Tagen die besten unbehandelten Zitronen auf den Markt. Unbedingt austesten!

Yuzu Wenn du es auf den Saft der edlen Zitrusfrucht abgesehen hast, kommst du mit unserem Yuzusaft von «les vergers Boiron» effizienter (und günstiger) ans Ziel. Doch die begehrten ätherischen Öle findest du vorwiegend in der Schale. Dazu musst du dann doch zum unverarbeiteten Rohprodukt greifen. Dieses erhalten wir aktuell aus Korsika, oder ganz

exklusiv, aus Japan. Bei letzterer Variante musst du tief ins Portemonnaie greifen. Doch das lohnt sich!