

Marktbericht vom 4. November 2020

🟢 Aktuelles auf dem Markt Grenoble Baumnüsse, Brennessel, FARM Haferwurzel, Avana Mandarinen, Guaven (Feijoa)

🔴 Problematisch oder Saisonende Artischocken Jumbo & Mini, Keltenhof Lieferrhythmus, Zucchettiblüten

Aktuelles vom Markt

Artischocken Jumbo Die französischen Artischocken liegen in den letzten Zügen und wir werden noch eine einmalige Lieferung aus der Bretagne erhalten. Die Qualität ist in der Endphase medioker und den Preis eigentlich nicht mehr wert. Alternativ gibt es in diesem Kaliber aktuell aber nichts auf dem Markt. Sorry! Abhilfe werden die dickbauchigen Calicos aus Spanien schaffen. Da musst du dich aber noch bis in den Dezember gedulden.



Artischocken Mini Bei den kleinen Artischocken kommt es ebenfalls zum alljährlichen Unterbruch. Die ersten italienischen Carciofini erwarten wir erst in ein paar Wochen. Da kann man uns gerne dafür zusammenstauchen. Ändern können wir es kaum. Die Saison lässt sich nun mal nicht immer überlisten.

Verfügbarkeit Keltenhof Die Gastronomie darf-muss-kann in vielen Kantonen der Schweiz diese Woche weiterhin niedergaren. Deutschland hat sich für den deutlicheren Weg entschieden und zwingt unsere Salatexperten vom Keltenhof dazu, ihre Produktion zu drosseln. Auf die Wildkräutersalate, den Oxalis oder den wilden Broccoli musst du aber nicht verzichten. Wir erhalten in den nächsten Tagen noch zweimal wöchentlich Spezialitäten aus Filderstadt. Immerhin! Die

Eingänge sind jeweils Montag und Freitag. Bestellen tust du am besten zwei Tage im Voraus. So sollten wir das hinbekommen

Grenoble Baumnüsse Wird wohl nichts dieses Jahr mit dem Fest der Walnuss in Vinay. Dann holen wir den Stolz des Isère-Tals halt zu uns. Die prallen Säcke der Grenoble Baumnüsse sind in diesen Tagen auf dem Markt definitiv keine Mangelware.

FARM Haferwurzel Gestern durfte Christian die erste Charge Haferwurzel bei unserem FARM-Buddy Moritz Sauter abholen. Noch nie davon gehört? Dann wird es aber Zeit. Am besten verarbeitest du dieses Wurzelgemüse ungeschält und bürstest es nur sauber ab. Dann gibt es auch weniger Probleme mit dem milchigen Saft, welcher die Wurzel absondert und die Stangen sofort bräunlich verfärbt. Oder du schälst sie nach dem Kochen. Im Netz gibt es überraschend viele kulinarische Tipps zur Haferwurzel. Es wird Zeit, dass man sie wieder vermehrt auf den Menus der Gastronomie findet. Go!



Mesclun-Salat Die SRF-Dok „So esse ich – so bin ich“ wurde vor genau einem Jahr aufgezeichnet. Was waren das für schöne und unschuldige Zeiten. Sei es drum. Auf jeden Fall fand eine Szene bei Doris und Thomas Käser statt, wo wir gerade über das Saisonende ihres Mesclun-Salates diskutieren. Dabei wird meinerseits natürlich wieder viel Mundraub betrieben (das geht an dich Andrin Willi). Eben genau ein Jahr her und damit ist auch diese Woche wieder Schluss mit hiesigem Mesclun und wir stellen auf Ware aus dem Veneto um. Danke liebe Käasers für die fordernde Saison. Was wären wir ohne euch?

Guaven aus Sizilien (Feijoa) Sizilien hat die Zeichen der Zeit erkannt und viele Produzenten ruhen sich nicht auf ihrem Image als Zitrusfrüchte-Kapazität Europas aus. Wir erhalten mittlerweile Mangos, Avocados oder eben auch Guaven von der Vulkaninsel. Die brasilianische Guave nennt sich korrekterweise Feijoa und gedeiht im Klima Siziliens formidabel.



Mandarinen Avana Ja, es sind noch nicht die originären Paternos, die wir euch diese Woche feilbieten können. Die frühe Sorte Avana hat aber schon ordentlich olfaktorischen Dampf unter ihrer Schale und beamt dich stante pede nach Sizilien. Trotz dem Grünstich eine Empfehlung für die Mandarinenfans unter euch. Denn wahre Aficionados stören sich nicht an den vielen Kernen.

Tafelorange Den Marken-Krösus „Götterfrucht“ aus Spanien schicken wir dir in diesen Tagen als Standard, wenn du grosse Orangen bestellst. In 1-2 Wochen sollten die ersten Italiener auf dem Markt eintrudeln. Und sollte es jemand wagen, bereits im November Taroccos oder sonstige Blutorange zu bestellen, gibt es dafür von uns ein fettes Mangelhaft ins Warenkenntnis-Benimmzeugnis.

Waldstaudenroggen Risotto geht nicht nur mit Carnaroli aus dem Piemont.

Etwas rustikaler ist der Urroggen von Daniel Böhler. Für sein Produkt – und jetzt kommt ein Wortmonster – Waldstaudenroggen-Risotto, hat er vor einigen Jahren den Prix Bio Suisse eingeheimst. Auf der Suche nach einer Alternative für Brotweizen stiess er auf die fast vergessene Sorte. Wir haben sein körniges Bijoux in der 400gr-Einheit an Lager. Prädikat empfehlenswert.