

Marktbericht vom 4. Oktober 2023

Regionales und aus unserem FARM-Netzwerk Haferwurzel, Kürbis Blauer Ungarn, Küttiger-Rüebli, Rettich «Blauer Herbst und Winter», Sauerkraut, Rotkraut, Shisoleaves grün & rot, Äpfel: Braeburn & Rubinette, Hagebutten, Quitten & Quittensaft

Aktuelles auf dem Markt Artischocken Spinosi, Oliven frisch, Abate Birnen, Buddhas Hand (auf Freitag), Clementinen mit Blatt, Madarinen Orri, Cranberries aus Estland, Vanillekaki, Sultaninen rosé

Problematisch Sugo-Tomaten, Hochstamm-Äpfel, Preiselbeeren, Williams Birnen, Nektarinen, Pfirsiche, Zwetschgen

Aktuelles vom Markt.

Artischocken Mit den Spinosi kommen die ersten Artischocken aus Bella Italia auf den Markt. Qualitativ noch nicht das Gelbe vom Ei, doch da sind wir uns von den überlagerten Jumbos aus der Bretagne bereits einiges gewohnt. Wir pflegen mittlerweile eine Artischockensaison ohne saisonale Unterbrüche, da sind qualitative Abstriche vorprogrammiert. Man kann nicht alles haben... Noch



kurze Zeit werden wir kleine Petit Violet aus Frankreich erhalten. Schon bald stehen die grossen Calicos aus Spanien am Start und in einigen Wochen wird sich die Markthalle mit der ganzen Carciofi-Pracht aus Italien füllen. Am besten fährst du, wenn du Artischocken ab Mitte November auf dein Menu schreibst.

Kürbis «Blauer Ungarn» Blau zum Ersten. Der Blaue aus Ungarn eignet sich mit seinem würzig-süssen Fruchtfleisch ideal zum Braten. Er ist von mittlerer gedrungener Statur, besitzt ein leuchtend oranges Inneres und eine charakterstarke blaugraue Schale. Wahrlich keine Schönheit.

Oliven frisch Auf dem Peloponnes wurde mir einst eingebläut, dass frische Oliven schnellstmöglich eingemacht werden müssen, da die Fermentation einsetzt, sobald die Dinger vom Baum kommen. Wie kann es denn sein, dass diese grünen Oliven den Weg bis zu uns nach Zürich unbeschadet überstehen? Gerne lasse ich

mir diesen Sachverhalt näher erklären. Da wir die bitteren Gesellen aber seit Jahren im Marktbericht erwähnen, will ich jetzt kein neues Fass aufmachen. Frische Oliven aus Italien sind jetzt erhältlich!

Rettich «Blauer Herbst und Winter» Obwohl sein Name nicht ganz so smooth über die Zunge rollt, macht uns Freude, was Dani Rüttimann im vergangenen Frühling ausgesät hat. Diese seltene Pro Specie Rara-Sorte punktet mit ihrem violetten Äusseren und einer schönen Schärfe. Innerlich ist sie schneeweiss. Sie gehört zu den Wintersorten und ist problemlos über Monate haltbar.

Sauerkraut & Rotkraut Neu und direkt von Schöni haben wir Sauer- und Rotkraut, gekocht oder roh, zu superspannenden Preisen an Lager. Im Kessel oder Beutel. Für alle, die lieber selbst Hand anlegen und für Fans des einzig wahren Kabis aus dem Ländle, erhalten wir in den kommenden Tagen ein paar Kisten Filderkraut von unseren Freunden vom Keltenhof. Da freut sich Christine Brombach.

Shisoleaves aus Boppelsen Minze, Anis Zimt. Dazu ein leichtes Kräuseln auf der Zunge. Shiso, oder auch Perilla, ist ein Kraut das süchtig machen kann. Natürlich kennt man die Blätter in Grün oder Rot von KoppertCress. Aktuell gibt es sie aber auch in Bio-Qualität aus nächster Nähe von unseren Kräuter-Gurus aus Boppelsen.

Äpfel Rubinette Der schönste Apfel der Welt! Mit seiner orangerot gestreiften Schale gehört der Rubinette seit jeher zu meinen Lieblingen. Diese Herbstsorte bietet dir genau das, was du von einem guten Apfel erwarten darfst. Saftige Früchte mit einem wunderbaren Zucker-Säure-Verhältnis. Hervorgegangen ist er aus dem betulichen Golden und dem fulminanten Cox Orange.



Clementinen Immer noch fast 25° in Züri. Aber irgendwann müssen auch wir etwas über Clementinen verzapfen. Aus Spanien kommen sie mit Blatt und einem leichten Grünstich. Geschmacklich ganz passabel. Als Guilty Pleasure gibt es Orri-Mandarinen aus Südafrika. Das muss nicht sein, ist aber verdammt fein. Dünnschalige Tango-Clementinen wären zudem aus Peru erhältlich. Naja.

Cranberries & Preiselbeeren Die kleine, wilde Preiselbeere und die zu den Heidelbeeren zählende Cranberry geben sich auf dem Engrosmarkt die Klinke in die Hand. Auf Erstere darfst du nur noch kurze Zeit zählen, da ist die Saison durch. Bei den Cranberries freuen wir uns auf schöne Eingänge aus Estland.

Hagebutten Diesen Samstag trudeln ganze, frisch gepflückte Hagebutten bei uns ein. Wir werden sie in der 2,5kg-Einheit abpacken und sicher in unserem Tiefkühler verstauen. Noch einmal wollen wir an dieser Stelle das

Hagebuttenmark vom Enikerhof erwähnen. Dieses kommt im praktischen 1kg-Beutel zu dir in die Küche.

Sultaninen rosé Ja, wir sind Sultaninen-Fans. Auch wenn uns bei Uva Italia oder Muscat d'Hambourg das Herz aufgeht, können wir nicht von diesen zuckersüssen Dingern lassen. Jetzt auch in zartem Rosa erhältlich.