

Marktbericht vom 4. September 2019



Regionales und FARM-Produkte Celtuce, Kartoffeln Laura (rotschalig), Mandarinkürbis, Navets weiss, Spitzkabis rot, Winterportulak, Zierkürbis & Ziermais, Thurgauer Mini-Kiwi, Herbst-Rhabarber von Klaus Böhler

Aktuelles auf dem Markt Krause Glucke (Vorbereitung), Steinpilze, Sugo-Tomaten (noch bis 20.9.), Topinambur, Kaki Tomatero

Problematisch & Saisonende Sommerportulak, Holunderbeeren, Mango, Stachelbeeren, Wassermelonen-Mini und -gelb

Aktuelles vom Markt

Marktgeflüster zum Saisonwechsel Vollgas in den Herbst. Die Schweizer Beeren-Auswahl beginnt zu schwächeln, dafür tummeln sich die herbstlichen Produkte-Freuden bereits palettenweise auf dem Markt. Der Saisonwechsel ist in vollem Gange! Bei Salaten und den wichtigen Volumenprodukten wie Auberginen, Broccoli, Blumenkohl und Konsorten versorgt uns das werte Bundesamt mit genügend Kontingenten. So halten sich hier die Preise – trotz abnehmendem Angebot aus dem Inland – in Grenzen. So soll das sein. Nur bei den Peperonis sorgen die Preisofferten aus Holland für erstauntes Stirnrunzeln bei unserem Einkäufer Kai Stoppe. Damit du uns unsere wöchentliche Preisliste nicht um die Ohren haust, beziehen wir die Bell Peppers ab und an aus Osteuropa. Da stimmt für uns die Preis-Leistung.



Celtuce Die «Chinesische Keule» war ursprünglich eine Kreuzung zweier mediterraner Blattsalate. In China wurde die neue Schöpfung zu einem Stielgemüse weitergezüchtet und heute sind nicht die Blätter, sondern der markige Stiel das Objekt der Begierde. Daniel Humm hat ihn auch auf der Karte. Gut geschält erinnert Celtuce an Kohlraben mit einem feinen Nuss-Touch. Esther Kern (wer sonst) hat uns auf das Gewächs aufmerksam gemacht und der Enikerhof hat uns prompt einen Satz in Cham angebaut. So geht das!

Aber eben: Nur einen Satz. Was in zwei Tagen nicht wegkommt müssen wir wohl selber essen. Also los ihr flexiblen Küchenchefs...

Laura Kartoffeln Bis gestern mussten wir dich enttäuschen, wenn du uns nach rotschaligen Kartoffeln gefragt hast. Nun kommt mit der Laura die erste vorwiegend festkochende Sorte, mit einem wunderbar gelben Fruchtfleisch und eben dem begehrten, roten Äusseren auf den Markt. Obwohl nicht ganz so gross kalibriert, ideal für Pommes Frites.

Mandarinkürbis Form follows function! Sie sehen aus wie Muscat-Kürbisse in der Mini-Variante und kommen von der wunderbaren Stiftung Enzian. Let's FARM! Ganz im Ofen geschmort, gefüllt und im Ganzen serviert eine nussige Aromabombe. Grossartig. In einigen Tagen werden die Mengen so gross sein, dass wir dir die Dinger auf Wunsch schön kalibriert liefern können. Einfach deinen Wunsch-Durchmesser in Zentimetern auf deiner Bestellung angeben und wir schwingen das Massband für dich.



Navets weiss Die weissen Navets von unserem FARM-Partner kommen beschwingt neuerartig aus der Erde und singen uns ebenfalls das Lied vom Herbst. Die spätsommerliche Variante nennt sich Herbstrübe, im Frühling will sie Mairübe gerufen werden. Obwohl sie als Hauptnahrungsmittel von der Kartoffel verdrängt wurde, sollte man sie als archetypische Spezialität unserer Limmatstadt verehren. Laut Geschichtsbuch haben die armen «Züzis» im Mittelalter kaum was anderes gegessen. Da sieht man, was wir den italienischen Migranten des letzten Jahrhunderts zu verdanken haben.

Steinpilze Beschämt müssen wir uns diese Tage durch unsere Insta-Accounts scrollen. Schön, wer sich die Mühe macht und die Steinpilze für seine Gäste gleich persönlich den Wäldern abringt. Die hiesigen Mengen schaffen es aber kaum auf den Grossmarkt. Vor allem wenn man sich an die kantonalen Sammelquoten hält. Ein pilziges Tröpfchen auf den heissen Stein. Dennoch ist es frustrierend, wenn wir auf dem Engrosmarkt nur mediokre Qualität aus Osteuropa finden. Grrrr...! Seit gestern erhalten wir aus Frankreich endlich wunderbar harte Exemplare. Diesen Freitag sollte der nächste Schub kommen. Das stimmt uns etwas optimistischer.



Topinambur Nach Pastinake und Peterliwurzel kommt der dritte Bestandteil der heiligen Knollen-Dreifaltigkeit auf den Markt. Diese Woche noch aus Frankreich, bald aber auch aus der Region. Dann sollte es auch mit den Blüten des Korbblütlers passen (gell Sebastian). Für uns eines der geschmacklich spannendsten Knollengewächse.

Kaki Tomatero Die Beerenzeit ist am serbeln und auch bei den Steinfrüchten zeigen sich die ersten Ermüdungserscheinungen. Schön, dass nächste Woche mit der Tomatero die erste, feine Kakisorte auf dem Markt aufschlagen wird. Eine ideale Mixtur zwischen den weichen, zuckersüssen Romagnas und den harten, dafür etwas leichter verlustierbaren Persimons.

Mangos Dank der Saison in Spanien und Israel finden wir aktuell auch Mangos auf dem Markt, welche eine nicht ganz so weite Reise auf dem Kerbholz haben. Doch hapert es diese Woche zünftig mit der Qualität. Früchte, die Saftigkeit, Geschmack und eine annehmbare Schnittfestigkeit vereinen, müssen mit der Lupe gesucht werden. Wir geben unser Bestes. Versprochen!