

# Marktbericht vom 4. September 2024

**Aus der Schweiz und unserem FARM-Netzwerk** Mandarinen Kürbis, Rosenkohl, Ziermais, Apfel Cox Orange, Apfel Elstar, Apfel Red Love, Birne Luise

**Aktuelles auf dem Markt** Cima die Rapa, Deko Kürbis, Kerbelwurzel, Kürbis Blauer Ungar, Kürbis Delicia & Delicia Rossa, Löwenzahn gebleicht, Merinda Tomaten, Tiger Auberginen, Wassermelonen Rettich, Bergamotten, Preiselbeeren, Zitronen Bio Verdelli

**Problematisch oder Saisonende** Mangold grün & rot, Mirabellen, Krautstiel farbig, Aprikosen, Saturn Pfirsiche

## Aktuelles vom Markt

**Cima di Rapa** Ist es wieder so weit?! Anscheinend schon und auch viel zu früh. Aber egal, denn es gehört seit jeher zum mediterranen guten Ton, Pflanzliches vor seiner Zeit zu ernten, um es dann über der Grenze zu verhökern. Der Aufmerksame liest zwischen den Zeilen, dass man die Sichtung des ersten Stängelkohls noch mit Vorsicht geniessen darf. Sobald wir mit kontinuierlichen Eingängen in einer würdigen Qualität rechnen können, gibt Raffaele den offiziellen Startschuss.



**Kerbelwurzel** Roland Trettl hat mal in einem seiner höchst amüsanten TV-Auftritte gesagt: « Wenn nichts mehr geht, greife ich zur Geheimwaffe Nussbutter. ». Nun ja, so oder so ähnlich ist mir das im Gedächtnis geblieben. Das kann man sich aber bei dieser nicht ganz günstigen Wurzel der Süssdolde getrost sparen. Nach zwei Monaten Lagerung kommt sie schon von Haus aus wunderbar cremig und nussig zu uns.

**Kürbis Blauer Ungar** Der 'Bleu de Hongrie' ist eine starkwüchsige, rankende und langtriebige Sorte aus der Gruppe der Riesen Kürbisse. Das feste Fruchtfleisch kann einiges an Hitze ab, also ab auf den Grill oder in den Ofen damit. Wem es bei dem Begriff 'Bleu de Hongrie' an Finesse fehlt, kann auch den ursprünglichen Namen 'Nagydobosi sutötök' verwenden. Das bedeutet so viel wie "Kürbis aus Nagydobos", wo er seit 1920 herum eine zentrale Rolle spielt. Vermeintlich unnützes Wissen, aber wenn das Thema mal an einer Party

aufkommt, werden sicher alle staunen, dass du sowas weisst. Gern geschehen!

**Löwenzahn gebleicht** Die helle Variante des Korbblütlers ist mit viel Arbeit verbunden, was sich spürbar im Preis niederschlägt. Ohnehin schon diffizil und sehr lichtempfindlich, kommen während des Sommers öfter Chargen in Zürich an, die eher reif für die Tonne als für den Verkauf sind. Dann heisst es von unserer Seite aus Zwangspause, damit du dich nicht unnötig ärgern musst. Ist einfach besser so. So langsam kommt aber wieder bleiches Licht am Ende des Tunnels.

**Wassermelonen Rettich** Das wird Markus aus dem Rosi freuen. Nach einem kurzen Unterbruch gibt es die knalligste Variante des Radi wieder in angenehmer Grösse und im Kern nicht so steinhart, wie unser Probelauf vor ein paar Wochen. Er weiss schon, was gemeint ist. Quasi ein kleines bayrisches Kulturgut in bunt und wieder gut.

**Apfel Cox Orange** Dieses Jahr war nochmal Schonfrist, aber geniessen wir diese beliebte Sorte, so lange es noch geht. Die steigenden Temperaturen der letzten Sommer setzen den Bäumen dieser Sorte nämlich gehörig zu. Aber auch zu lange Trockenheit oder stürmisches Wetter bekommt ihnen nicht gut. Erste Versuche mit Photovoltaikanlagen über den Bäumen sollen zumindest schon mal im deutschen Deutenkofen starken Regen und Hagel fernhalten. Zusätzlich erhofft man sich ein paar Grad weniger unter der Anlage. Für den wunderbar austarierten Cox Orange wäre es natürlich schön, wenn das funktioniert.



**Bergamotte** Die Bergamotte wird grob in drei Sorten unterschieden: 'Castagnaro', 'Femminello' und 'Fantastico'. Castagnaro gilt als die älteste Sorte, Fantastico produziert besonders viel ätherische Öle, und das der Femminello gilt als qualitativ hochwertigstes. Unterm Strich sind aber alle Sorten olfaktorisch richtige Bomben und enthalten über 350 verschiedene Aromen die, gelinde gesagt, viele andere natürliche Duftstoffe an Komplexität in den Schatten stellen.



**Preiselbeeren** Preiselbeere und Cranberry sind sich zum verwechseln ähnlich, sind aber unterschiedliche Arten aus der Gattung der Heidelbeeren. In unseren Längengraden spielt die herbere und säuerliche Preiselbeere, die hauptsächlich noch wild gesammelt wird, auch einer deutlich grösseren Rolle als ihr kleine nordamerikanische Cousine. Nur bedingt zum Rohverzehren läutet sie gerne die Wildzeit ein, als Bestandteil von Saucen und Chutney, wobei ihr hoher Pektinanteil ihr bei der Bindung eben dieser zusätzlich in die Karten spielt.