

Marktbericht vom 7. August 2024

Aus der Schweiz und unserem FARM-Netzwerk Kartoffeln «Rote Emma», «La Ratte» und Blaue St. Galler vom Enikerhof, Pfälzer violett, ZwieBelle, Aronia-Beeren, Charentais & Wassermelonen aus Hinwil, Bio-Salzzitronen von «das Pure»

Aktuelles auf dem Markt Ail Rose de Lautrec, Birnen Williams rot, Kaktusfeigen, Lichti aus Italien, Mini Irvin-Mangos aus Spanien, Sultaninen, Weinberg Nektarinen & Pfirsiche, Semmelstoppel, Steinpilze (kleine Mengen)

Problematisch oder Saisonende Oxalis grün, Aprikosen, Kirschen

Aktuelles vom Markt

Bio Salzzitronen von das Pure Max Marinello hat mit Patrick Marxer in den vergangenen Wochen lange getüftelt. Top Bio-Zitronen aus unserem Angebot und Alpensalz; mehr braucht es nicht. Den Rest übernimmt die Fermentation. Das sind unsere brandneuen Salzzitronen im 500g-Glas. Wir haben uns bewusst dazu entschieden, die Zitronen nicht ganz, sondern geviertelt einzumachen. Die solltest du unbedingt probieren.



Artischocken vom Mutschellen Bei Ernst Kämpf steht der zweite Schnitt seiner lokalen Artischocken bevor. So können wir dich in den kommenden Tagen wieder mit mittelgrossen Exemplaren aus unserem FARM-Netzwerk beglücken. Bei Artischocken kommt dir wahrscheinlich nicht gleich der Aargau in den Sinn. Das sollte sich schleunigst ändern.

Melonen aus Hinwil Liebe Beerstechers, jetzt müsst ihr stark sein. Wenn es um Schweizer Melonen geht, sind wir bei Marinello generell kritisch. Denn auch im heissesten Sommer können diese nicht mit dem Geschmack ihrer südlicheren Konkurrentinnen mithalten. Den rotfleischigen Charentais aus Hinwil merkt man deutlich an, dass wir auch heuer keine idealen Bedingungen für die Melonenproduktion hatten. Ein bisschen zu gurgig für eine Melone. Sorry André,

ich hoffe du verzeihst uns unsere Ehrlichkeit. Mit etwas mehr Power verwöhnen uns die regionalen Wassermelonen der Beerstechers. Zwar gibt es hier auf dem Markt geschmacklich beeindruckendere Alternativen, aber wenn du deinen Gästen einen regionalen Wassermelonensalat kredenzen willst, sind sie die passende Wahl.

ZwieBelle Vor einigen Tagen durften wir dem Salz&Pfeffer eine schöne Auswahl an Zwiebeln für ein Fotoshooting liefern. Leider ein paar Tage zu früh, denn die bombastischen ZwieBelle waren letzte Woche noch nicht verfügbar. Diese übergrosse Gemüsezwiebel findest du übrigens nur auf dem Zürcher Engrosmarkt unter diesem Pseudonym. Wir wissen zwar nicht mehr, wer für diese Wortschöpfung verantwortlich ist, lassen uns aber gerne belehren.

Semmelstoppel Hast du genug von Eierschwämmen? Dann solltest du diesen Stoppelpilz aus Schweden auschecken. Wenn du ihn dann noch unter seinem viel schöneren, französischen Alias «Pied-de-Mouton» auf deine Karte schreibst, werden ihn dir deine Gäste aus den Händen reissen. Wetten?

Apfel Galmac & Summerred Letzte Woche war es der Gravensteiner. Nun ziehen der Galmac und der Summerred nach. Bei Galmac handelt es sich um eine Sorte mit prägnant roten Backen, die 2009 von der Forschungsanstalt Agroscope Changins-Wädenswil präsentiert wurde. Ein blutjunger Primeur ist das. Der Summerred hat ein paar Jahre mehr auf dem Buckel. Dieser Kulturapfel erblickte in den 60er-Jahren in Kanada das Licht der Sortenwelt.



Aroniabeeren vom Enikerhof Der grosse Hype um das Allerheilmittel Aronia hat sich ein bisschen abgekühlt und mit dem Schlagwort «Superfood» lockst du auch niemanden mehr hinter dem Ofen hervor. Gut so! Die Apfelbeere solltest du aufgrund ihres Blausäuregehalts nicht unverarbeitet verzehren und ihr hoher Tanningehalt ist nichts für Warmduscher, die das Herbe nicht zu schätzen wissen. Wenn dich das jetzt nicht abgeschreckt hat, kannst du aktuell superregionale Aroniabeeren bei uns bestellen. So macht man Werbung...

Holunderbeeren In den nächsten Tagen sollte es so weit sein. Doch wurden wir noch zur Vorsicht gemahnt. Denn die Holunderbeere ist ein beliebtes Opfer der Kirschessigfliege. Die betroffenen Früchte sind kurz nach der Ernte tadellos, verwandeln sich aber nach 1-2 Tagen in ungeniessbare Säurebomben. Nächste Woche wissen wir definitiv mehr und du wirst es an dieser Stelle erfahren.

Sultaninen Mit den türkischen Sultaninen kommt eine weitere unserer Traubenfavoritinnen auf den Markt. Megazuckersüss, kernlos und der Grund dafür, weshalb du in getrockneten Sultaninen niemals Kerne vorfindest. Aus dieser Sorte werden diese nämlich hergestellt. So richtig gut werden sie, wenn sie tiefgolden und nicht mehr gelb leuchten. Hier gilt: Wer Angst vor Zuckerflecken hat, den bestraft das Leben.