

Aktuelles aus dem FARM Netzwerk Marmandine, Küsnachter und Kuhherz Tomaten, weisse Randen, mini Auberginen weiss und violett, kleine Finger Auberginen

Aktuelles auf dem Markt Viola Auberginen CH, echte Heidelbeeren CH, Coscia Birnen, Reineclauden, Cipolla di Giarratana

Problematisch oder Saisonende Hagenbuch Kirschen, Braeburn CH, Rhabarber, Zitronen aus Spanien, Fave Bohnen

Aktuelles vom Markt

Auberginen Bis vor ein paar Jahren hatten wir für hiesige Auberginen nur ein müdes Lächeln übrig. Zu wenig reif, zu bitter, zu dicke Schale. In der Zwischenzeit kommt selbst unser violetter Standard während der Saison grösstenteils aus eidgenössischem Anbau. Das Gemüse erfreut sich Jahr für Jahr grösserer Beliebtheit. Wer gerne gegen den Strom schwimmt, dem legen wir die kugeligen, einheimischen Violas, die weissen und violetten Minis sowie die neue Fingerform aus dem Aargau an's Herz.



Cipolla di Giarratana Die Zwiebel wird im Sizilianischen Dorf Giarratana angebaut. Optisch sticht sie neben der leicht abgeflachten Form und ihrer bräunlich weissen Tunika vor allem wegen ihrer Grösse in's Auge. Keines der schönen Exemplare passt denn auch in meine Facebook-Insta-Foto Hand. Das Fleisch der Cipolla ist wunderbar süss und nie beissend oder scharf. Man kann sie füllen, schmoren oder roh im Salat geniessen. Viva l'Italia!

Tomaten Nicht zuletzt haben unsere formidablen FARM Produzenten die Tomatenwelt gehörig aufgemischt. Trotz frühem Sommer, bringen die Sorten Marmandine, Küsnachter und Kuhherz von unserem heiss geliebten Ernst Kämpf schon gehörig Schwung in den Papillenwall. Für die unverkennbaren Bouquets vom Enikerhof üben wir uns noch gute zehn Tage in unserer engelhaften Geduld. Das können wir Marinellos ja ganz besonders gut!

FARM Bimi Just vor ein paar Wochen hat Dani Rüttimann die ersten Sätze seines FARM Bimis exklusiv für uns geerntet, und nun ist die Minivariante des Broccolis aus unserem Sortiment schon fast nicht mehr weg zu denken. Er hat weder einen weiten Transportweg auf dem Buckel, noch wird er dir in viel Plastik geliefert. Was, du kennst unseren FARM Liebling noch nicht? Wir bringen dir gerne ein Muster und freuen uns über dein Feedback!

Steinfrüchte Unsere Einkäufer Kai und Raffaele degustieren sich nächtlich durch das Meer an Pfirsichen, Nektarinen und Konsorten. Das Sortiment reicht von gelb- und weissfleischigen Pfirsichen und Nektarinen, über samtige Percoche zu Saturnpfirsichen und -nektarinen sowie einheimischen Aprikosen erster Güte. Schön reif aber nicht mehlig, von einer verführerischen Süsse und so voller Saft, sodass einem dieser beim ersten Bissen über die Finger läuft. Wer auf der Suche nach reifen Früchten für Kuchen oder zum Konfirkochen ist, der vermerke es gerne deutlich auf seiner Bestellung. Nun fehlen uns nur noch die Weinbergpfirsiche zum totalen Glück! Wer früher als Ende Monat damit gerechnet hat, dem hilft unser Weinbergpfirsich-Mark von Le Boiron womöglich aus der Bedrouille.



Hagenbuch Kirschen Wie gewonnen, so zerronnen. Die Bäume sind leer gefegt. Schön war's, wir freuen uns auf nächstes Jahr!

Echte Heidelbeeren Die kleinen schwarzen Beeren rufen so manche Kindheitserinnerung wach. Am besten schmeckten sie auf Streifzügen durch den Wald, vom Strauch direkt in den Mund. Für kurze Zeit und mit sehr unregelmässiger Verfügbarkeit sind die «wilden» Heidelbeeren aus Schweizer Gefilden bei uns zu erstehen. Sie schmecken unvergleichbar und ihr dunkler Fruchtsaft setzt in Gerichten, als auch auf Tischwäsche und dem edlen Kleid einen kräftigen farblichen Akzent.



Reineclauden Die je nach Sorte meist gelbe oder grüne Edelpflaume ist deutlich grösser als ihre Schwester, die Mirabelle. Sie stammt ursprünglich aus Armenien und Syrien und gelangte Mitte des 15. Jahrhunderts nach Frankreich. Ihren Namen bekam sie nach der Frau von König Franz, Reine Claudia, woraus der Name Reneklude entstand. So jetzt fertig für heute mit Trudy Gerster. Sie kommen aus Frankreich zu uns in die Markthalle und sind aktuell noch etwas gar hart und grün. Bezüglich Süsse und Würze ist ebenfalls noch viel Luft nach Oben.

Zitronen Die spanische Ernte ist zu Ende. Der Nachschub kommt aus Argentinien oder Südafrika, und wir entscheiden auf Grund von Farbe und Saftgehalt. So oder so vom anderen Ende der Welt. Eine veritable Alternative aus der Nähe bieten die unbehandelten oder die Bio Zitronen aus Italien.