

Marktbericht vom 8. November 2023

Regionales und aus unserem FARM-Netzwerk Federkohl grün & rot, Fenchel, Pastinaken, Peterliwurzeln, Randen farbig, Randen Chioggia, Rosenkohl, Apfel Pink Lady, Birnen Comice

Aktuelles auf dem Markt Jalapeños violett & weiss, Mesclun aus Italien, Romanesco, Tomaten Primora, Merinda und Sardo, Granatapfel, Litchis, Zitronen unbehandelt mit Blatt

Problematisch Crispy-Mix, Diverses Schweizer-Gemüse (Umstellung auf Import), Qtee-Birnen, Feigen Türkei

Aktuelles vom Markt.

Umstellung Ifcos per Dezember Eigentlich wollten wir die Umstellung auf die neue Ifco-Generation Black Lift Lock im Dezember etwas smoother angehen und haben uns mit unseren Mitbewerbern auf ein Datum für die Umstellung geeinigt. Doch auf dem Markt haben viele Akteure ihre Finger im Spiel und schon heute finden grössere Mengen der neuen schwarzen Kisten zu uns ins Lager. Alles zur anstehenden Ifco-Umstellung findest du [hier](#).



Der «zum Blutigen Lauch» kommt Unsere Popup-Beiz in Basel öffnet vom 18. Bis zum 22. November seine Tore. Unser Wirtshausschild ist poliert und das Gemüse der vergangenen Saison eingemacht. Wir freuen uns wie Bolle! Auch wenn bei den Vorbereitungen noch nicht alles wie geplant läuft. Noch sind wir aber optimistisch, den «zum Blutigen Lauch» pünktlich aufsperrern zu können. Und sonst feiern wir halt auf der Baustelle. Vor allem für den Montag haben wir bereits viele Anmeldungen und es macht Sinn, wenn du dich so schnell wie möglich auf unsere Gästeliste setzen lässt. [Hier](#) kannst du genau das tun.

Zur Lage auf dem Markt In diesem Jahr konnten wir unsere FARM-Quote erneut erhöhen und es kamen im 2023 noch mehr Produkte aus nächster Nähe zu uns in die Markthalle. Es freut uns unglaublich, dass unser Netzwerk für Produzent*innen in der Gastro so viel Anklang findet. Zu Recht! Denn bei **FARM** passt nicht nur die regionale, sondern auch die emotionale Nähe. So soll das sein. Nun ist bei vielen wichtigen Artikeln aber Schicht im Schacht und wir stellen zum Beispiel bei Rucola, Mesclun, Broccoli oder Blumenkohl auf Import um. Das heisst aber nicht, dass du bei deiner Menuplanung nur noch über die Grenze schielen kannst. Denn eine breite Auswahl an Lagergemüse aus der Region wird dir auch in den kommenden Wochen Freude bereiten.

Federkohl grün & rot Hier hätten wir so ein winterliches Bijou, welches wir dir auch im kalten Herbst von den Gebrüder Meier oder der Käser-Family anbieten können. Obschon bereits seit längerem erhältlich, kommt der Kale in Rot oder Grün nun mit ordentlich Wumms daher.

Kalettes Kale ist demnach verfügbar und auch den wunderschön abgerüsteten Rosenkohl haben wir an dieser Stelle bereits abgefeiert. Kein Wunder häufen sich in diesen Tagen die Anfragen nach dem modernen Zwischending namens Kalettes. Die Kreuzung aus Rosen- und Federkohl wird es aber erst gegen Ende November aus dem Seeland geben. Wir geben dir Bescheid, wenn es so weit ist.

Mesclun Nun ist das Ende da und wir sagen dem regionalen Mix aus mindestens fünf asiatischen Sorten adieu. Wir immer zu dieser Zeit stellen wir auf das beste Alternativprodukt um, was uns der Veneto zu bieten hat. Etwas mehr Kilometer auf dem Buckel, dafür wirklich fixfertig gewaschen und schonend getrocknet.



Tomaten Hier dürfen wir uns seit längerem auf die Sortenpracht aus Frankreich, Italien und Spanien verlassen. Preissensitive Volumenartikel wie Salat-, Fleisch- oder Ramati-Tomaten kommen aus Marokko. Das passt finanziell, ist aber geschmacklich untermedioker zu verbuchen. Tolle Sorten, wie die Primora oder Merinda, erhalten wir aus dem näheren Süden. Und dann ist da noch unser Liebling der Woche, die supersauer-aromatische Sardotomaten aus Bella Italia.



Granatäpfel Die inflationäre Granatapfelkerne-Bestreuselung ist nicht so meins. Ob's passt oder nicht. An den roten Punkten auf jedem zweiten Salat kommst du seit Jahren fast nicht vorbei. Doch gegen den Knack und die schöne Säure der Samen des Malum Granatum gäbe es im Grunde nichts auszusetzen, wenn denn da nicht immer so übertrieben würde. Vor allem jetzt in der Saison, wo die Früchte nicht von Fernher, sondern aus Italien oder Spanien stammen.

Birnen Comice In der Schweiz hat man es nicht so mit dem Lautmalerischen. Denn diese Winterbirne nennt sich originär Doyenné du Comice, oder noch schöner Vereinsdechantbirne. Mit ihrer Form und dem buttrigen Geschmack erinnert sie uns stark an die Decana, welche aus Italien mit einem roten Wachstropfen auf den Markt kommt. Für die heuer sehr hochpreisigen Decanas oder Abates ist die Comice eine wunderbare Alternative. Unbedingt austesten!