

Marktbericht vom 8. September 2021

Aus unserem FARM-Netzwerk Chinakohl, Schwarzwurzel, Trevisano, Zuckerhut, Nashi-Birne, Bio Jalapenos

Aktuelles auf dem Markt Schweizer Bio-Ingwer, Spaghetti-Kürbis, Pomodorino del Piennolo, Baumnüsse Italien, Birnen Conference, Kaki Tomatero & Sharon, Spanische Quitten, Thurgauer Mini-Kiwi

Engpässe & problematisch Schweizer Blaubeeren, Guyot-Birnen, Spriggelbohnen

Aktuelles vom Markt

Bio Jalapenos von Salvador Garibay Salvador ist unser Demeter Go-to-Produzent wenn es um Chiles und mexikanische Raritäten geht. In den letzten Wochen hatten wir immer wieder Ärger mit unseren zu scharfen Jalapenos (gell Stefano!). Da stellen wir per Ende dieser Woche gerne auf Salvadors Ernte um. Regional, sympathisch und mit dem korrekten Schärfegrad. Da nimmt man den Aufpreis gerne in Kauf.



Schweizer Bio-Ingwer Der Produzent Müller in Steinmaur ist seit jeher die erste Adresse für Schweizer Ingwer. Wunderbare, saftige Knollen mit einem Aroma, welches du bei getrockneter Ware nie finden wirst. Klar, preislich ist das eine andere Hausnummer. Doch vergleichen kann man diese beiden Produkte nicht wirklich. Dazwischen liegen nicht nur monetäre Welten.

FARM Trevisano Treviso liegt diese Woche im Aargau. Aus Birnenstorf erhalten wir die edle Cicorino-Variante mit der länglichen Form in einer top Qualität. Dieser Salat bietet dir die Perfekte Bitterstoff-Balance. Prädikat empfehlenswert. Dazu erhalten wir von den Käsern wunderbaren Chinakohl und den von vielen leider verschmähte Zuckerhut. Weshalb ist das eigentlich so?

Pomodorino del Piennolo Unsere Lieblinge von den fruchtbaren Hängen des Vesuvs sind wieder da! Diese kleinen Tomaten dürfen nur in 18 Gemeinden rund um den heissen Vulkan angebaut werden. Es ist gut möglich, dass man sich nur dort darauf versteht, sie derart kunstvoll zu Zöpfen zu flechten. Frisch gegessen werden sie dich nicht vom Hocker hauen. Doch hänge sie an einen trockenen Ort und gib ihnen ein paar Wochen Zeit. Das darf dann ruhig ein bisschen schrumpelig ausschauen. Durch den Feuchtigkeitsverlust verdichtet sich das Aroma und es gibt geschmacklich kein Halten mehr. Kostet ein Gewehr und daher für die Gastronomie nur bedingt geeignet. Vorenthalten wollen wir sie dir aber nicht. Ein Traum!

FARM Schwarzwurzel Der Arme-Leute-Spargel gibt es nun wieder aus der Schweiz. Nicht die dicken Prügel, die du dir aus Deutschland gewohnt bist, dafür super-fresh und zart aus der Region. Von Ernst Kämpf natürlich.

FARM Nashi-Birnen Auch wenn die Dinger kugelförmig sind, gehört dieses asiatische Kernobst botanisch gesehen zu den Birnen. Nashi steht im japanischen auch für Birne. Genauer nennt man sie Yami Nashi, was so viel wie Gebirgsbirne bedeutet. Normalerweise erhalten wir sie aus dem fernen China oder aus der Türkei. Da kommen sie jeweils sicher, aber plastiktechnisch unschön verpackt zu uns. Aktuell gibt es die Nashis aber vom nahegelegenen Enikerhof aus unserem FARM-Netzwerk. Da kannst du bedenkenlos zuschlagen.



Kaki Von diesen Götterfrüchten gibt es zig Sorten. Bei uns durchgesetzt haben sich die schnittfesten Persimon oder die veredelte Sharon. Letztere gibt es nun aus Spanien auf dem Markt. Kennerinnen greifen natürlich zu den butterweichen Romagnas oder Tipo aus Italien. Da ist die klebrige Sauerei garantiert. Kaki ist die etwas unglückliche Kurzform vom japanischen Kakinoki. Dann wäre auch das geklärt.



Thurgauer Mini-Kiwi Die kleinen Thurgauerinnen schlagen die Mini-Kiwis aus Übersee um Längen. Weich, zuckersüß und problemlos mit Haut und Haar geniessbar. Im Gegensatz zur regionalen Variante, sind die weitgereisten Früchte meistens unangenehm herb unterwegs. Also wenn, dann jetzt.

Quitten Gegen Ende dieser Woche sollten die ersten Quitten aus Spanien bei uns eintreffen. Und auch wenn wir sie noch nicht gesehen haben, können wir dir mit ziemlicher Sicherheit garantieren, dass du damit nicht glücklich werden wirst. Wenn es bei dir wirklich bereits diese Woche etwas mit Quitten sein muss, legen wir dir unser tiefgekühltes Quittenmark ans Herz. Vollreife Schweizer Früchte vom letzten Jahr, gekonnt eingemacht von Roman Treichler in seiner Haltbarmacherei. Damit wirst du glücklicher werden. Das darfst du uns glauben.

Trauben Die Palette ist breit, der Geschmack top und der Genuss gross. Wer jetzt keine Trauben bestellt, verpasst etwas. Chasselas, Americano, Lavallée, Vittoria oder Uva Italia. Wir stehen mitten in der Saison. Solltest du dein Lager noch nicht mit unserer «Foodwaste-Aktion» von gestern bestückt haben; an der Auswahl kann es definitiv nicht liegen.