

Marktbericht vom 9. Oktober 2024

Aus der Schweiz und unserem FARM-Netzwerk Endivien Lavata, Freiland Nüsslisalat, Apfel Braeburn, Jonagold & Topaz, Zitronengras von der Stiftung Enzian, Marinello Steinpilz-Pesto

Aktuelles auf dem Markt Bohnen violett, Cocobohnen gelb, Kastanien, Mini-Pimientos «Làgrima», Totentrompeten, Semmelstoppel, Trompetenpfefferlinge, Buddhas Hand, Fingerlimes, Kefirlimes, Zitronen Primofiori

Problematisch oder Saisonende Birne Carmen, Botzibirnen

Aktuelles vom Markt

Kastanien ingeritzt Bis es die etwas süssere und cremigere Zuchtform Marroni auf dem Markt hat, fallen noch ein paar Blätter von den Bäumen. Aber um die Vorfreude anzukurbeln, sind die Esskastanien mehr als nur qualifiziert. Eines haben Kastanien und Marroni sowieso gemein. Nämlich die Eigenheit, mit ihren Röstaromen an jedem Herbst- und Wintermarkt das Gefühl von Hunger zu vermitteln - obwohl man sich schon neben etlichen Cervelat, über den Umweg am Raclette-Stand noch an den gebrannten



Mandeln vergangen hat. So eine Winterfigur kommt eben nicht von selbst und das schlechte Gewissen spült man einfach grosszügig mit Glüh-Gin weg.

Nüssli Freiland Zugegeben, preislich birgt Thomas Käfers liebstes Winterkind auf den ersten Blick zwar fast ein mittelschweres Infarktrisiko. Es sei ihm aber gegönnt. Denn bietet der Freiland-Nüssli mit seiner crispern Struktur ein felsenfestes und säureresistentes Fundament, das sich auch bei inflationärem Einsatz von Dressing, Speck und Ei nicht kleinkriegen lässt. Aber sind wir ehrlich: Je kälter, desto besser. Probieren darfst du trotzdem schon und deine Kapitalanlage bleibt dabei garantiert voluminös.

Mini-Pimiento «Làgrima» Ob sie ihren tränenreichen Namen aufgrund der Form erhielten, oder weil die gelben Varianten ordentlich Pfeffer haben, konnte bis jetzt noch nicht geklärt werden. Sicher ist, dass wir uns in die 2cm kleinen Pimientos schockverliebt haben – auch wenn erst eine Musterschale

eingetroffen ist. Grössere Mengen wurden bereits in Spanien geordert. Ab nächstem Montag fix in unserem Sortiment. Mega!

Eierschwämme Da die Eierschwämme aus dem Osten etwas schwächeln, springt Schweden mit etwas gross kalibrierten Schwämmli in die Bresche. Dafür sind sie so sauber geputzt wie ein Volvo direkt aus der Waschstrasse.

Wildpilze Schweden bringt uns auch bei weiteren Wildpilzen Heilung und Verfügbarkeit. Totentrompeten, Semmelstoppel oder Trompetenpfefferlinge sind nun aus dem hohen Norden in einer formidablen Qualität zu haben. Und einmal mehr haben sich ein paar Kisten Kaiserlinge aus Bulgarien auf den Markt verirrt. Eine kleine Menge haben wir an Lager. Vielleicht genau für dich?

Steinpilz Pesto Als hätte Rolf gerochen, dass Tiziano letztes Wochenende auf der Kyburg die ersten Steinpilze seines Lebens gefunden hat, begann er hastig mit der Produktion. Wenn Rolf nicht gerade auf Tourenski die Berge oder mit seinem Höllenstuhl den Schwarzwald unsicher macht, stellt er für uns nicht nur die beliebten Pesti alla Genovese und Piccante, sondern auch hart auf Saison getrimmtes Bärlauch- und Steinpilzpesto her. Voll ohne Zusatzstoffe, voll gut, voll geil! Und das seit über 30 Jahren. Merci Rolf.



Apfel Jonagold Der gute alte Jonagold hat von der Muttersorte Golden Delicious, neben seiner hohen Produktivität, leider auch die Monotonie geerbt. Golden x Jonathan gibt Jonagold. Logisch, oder? Glücklicherweise bietet er mit einem gutem Säureanteil ein wesentlich runderes Geschmacksprofil als das zahme Golden Girl. Für Säfte oder Tarte Tatin gibt es für mich nichts Besseres.



Buddhas Hand Röschi und Stöckl aufgepasst! Unser Raffaele hat die ersten Exemplare der exotischen «Gichtgriffel» gesichtet. Im asiatischen Raum kann sie alles sein. Von verschwenderischem Einsatz beim Kochen, bis hin zu heiliger Opfergabe, aufgrund ihrer intensiven Duftstoffe, ist dort alles möglich. Bei uns ist sie teuer und rar. Alle Liebhaber, die sich nicht heute entscheiden können, sollten sich auf die Warteliste setzen lassen. Denn wer zu spät kommt. Sie wissen schon.

Kaffirlimes & Fingerlimes Die deftig und betörend duftenden Kaffirlimetten gibt es das ganze Jahr über nicht so günstig zu erstehen wie in dieser Woche. Und auch die spritzigen Fingerlimes mit dem kaviargleichen Inneren kommen zu humanen Preisen aus Marokko zu uns auf den Markt.

Zitronen Primofiori Wie der Name vermuten lässt, ist die Primofiori die Erste der Saison. Wir durften vor einigen Tagen von Überseeware auf spanische Herkunft umstellen. 1A Saftausbeute, ultradünne Schale und ein super frischsaure Geschmack. Eine Zitrone, wie sie im Buche steht. Trotz der paar Kerne, unser gelber Liebling der Woche.