

Marktbericht vom 16. September 2015



NEU: Kerbelwurzel, Schweizer Trauben, Äpfel Boskoop, Golden und Cox für Wild, Wild-Birnen, rote + violette Carotten, Cherimoya, Oliven Taggiasca, Rotkraut fix-fertig, Sauerkraut gekocht + roh, französische Marroni (echte)

PROBLEMATISCH: Eiszapfen, Wassermelonen

SAISONENDE: Bohnen gelb, Holunderbeeren, Mini-Wassermelonen, Mirabellen, Nektarinen, Pfirsich, Reneclauden

Aktuelles vom Markt

Taggiasca Oliven: Wir haben lange gesucht, bis wir einen Lieferanten gefunden haben, dessen Taggiascas uns restlos überzeugen konnten. Im Ligurischen Städtchen Taggia wurde die französische Sorte Niçoise im 12. Jh. von Benediktinermönchen nach Italien gebracht. Dort erhielten sie ihren klangvollen Namen (AOC gab es damals noch nicht). Die sehr kleinen Früchte werden im halbreifen Zustand geerntet und sie enthalten nur sehr wenig Bitterstoffe. Unsere Taggiascas haben am „Concorso Monna Oliva 2015“ den 1. Platz geholt. Das will was heissen. Wir bieten Sie Ihnen vacuümiert im 1 Kilo Beutel mit 900gr Abtropfgewicht an.



Eiszapfen/Mini-Rettich: Unser Produzent in Holland musste leider einen Ernteunterbruch von ca. 10 Tagen beklagen. Ab Anfang nächster Woche sollte sich die Verfügbarkeit wieder normalisieren. Ein grosses Sorry an alle Kunden, die wir in den letzten Tagen enttäuschen mussten.

Carotten Pfälzer: Nun ist die Palette komplett. Ab sofort können Sie Ihre Gäste auch mit roten und violetten Carotten beglücken. Die orange Standardsorte entstand übrigens im 16. Jh. aus einer Kreuzung der violetten Ur-Carotte mit gelben Futter-Carotten. Der dunkle Farbstoff Anthocyan ist leider nicht kochfest. Da haben wir wieder was gelernt...

Kartoffeln mehligkochend: Unser mehligkochende Favoritensorte, Lady Felica, ist ab sofort verfügbar. Mit dieser Standardsorte machen wir seit einiger Zeit sehr gute Erfahrungen. Und noch wichtiger, Ihre Rückmeldungen waren durchwegs positiv. Ebenfalls erhältlich ist auch die alt-ehrwürdige Sorte Agria. Wir haben Sie bereits vorgewarnt, dass es heuer kein einfaches Kartoffeljahr geben wird. Doch die Produzenten und wir selbst tun unser Bestes, damit Ihre Gäste zu den besten Knollen kommen, die es aufzutreiben gibt.

Kerbelwurzel: Ein Wurzelgemüse der besonderen Art und eine Spezialität für Spezialisten! Kann roh, blanchiert oder gekocht verwendet werden. Neben Peterliwurzel oder Topinambur, benimmt sich die Kerbelwurzel beim Anbau sehr divenhaft, was den hohen Preis rechtfertigt. Der elegante Geschmack nach Anis, Sellerie und Carotten erlaubt Ihnen faszinierende Kombinationen.

Sauerkraut: Was lange gärt, wird endlich gut. Wir führen von unserem Partner, der Firma Schöni, regional produziertes Sauerkraut - roh oder gekocht - im Sortiment. Bestellbar im 5kg-Kessel oder als Anbruch im praktischen 1kg-Beutel. Neben dem sauren Kraut führen wir auch das **fix-fertig gekochte Rotkraut** im Sortiment.

Äpfel: Apfel ahoi! Neu aus Schweizer Ernte kommen die säuerliche Sorte Boskoop, der süsse Golden und die kleinen Cox Orange für Wild auf den Markt. Nun gibt es keine Ausrede mehr, um noch lang gelagerte Steinfrüchte zu bestellen (siehe unten).

Birnen: Auch hier wird das Sortiment, mit den einheimische Sorten Kaiser Alexander und den kleinen kalibrierten Louisen Birnen für Wild, erweitert.

Nektarinen + Pfirsiche: Wir nehmen die günstige Variante im Ifco aus dem Sortiment. Hinter dieser Qualität können wir wahrlich nicht mehr stehen. Die Extra Variante im Holzgitter liefern wir zwar weiterhin aus, doch leiden wir bei jeder Kiste, die wir Ihnen verkaufen „müssen“. Diese Früchte sind zu lange eingelagert und haben Herzfäule. Die Saison ist gelaufen. Tschüss, ade , merci!



Cherimoya: Die ursprünglich aus Südamerika stammende Frucht wird heute hauptsächlich in den Subtropen angebaut. Nachhaltigkeit ade... Aktuell können wir diese Frucht aber aus Spanien importieren. Die Cherimoya kann roh gegessen werden, jedoch unbedingt entkernen! Erst im reifen Zustand zeigt diese Frucht ihre wahre Grösse. Also bei Zimmertemperatur nachreifen lassen (bei mir steht eine Kiste im warmen Büro auf dem Tisch und ich freue mich schon darauf...).

Schweizer Trauben: Für alle Fans regionaler Produkte. Aus Flaach erhalten wir blaue + weisse Muscat-Trauben. Die hiesigen Trauben sind deutlich teurer als die französische und italienische Ware und geschmacklich eher soso-lala. Nur damit wir es Ihnen gesagt haben. Leider (oder zum Glück) funktionieren nicht alle Produkte regional.

Wassermelonen: Bei den grossen Wassermelonen mit Kernen ist Saisonende. Wir stellen auf die kernarme Ware aus Spanien um. Irgendwie passen Wassermelonen aber auch nicht mehr zu den aktuellen Temperaturen. Also freuen wir uns auf das nächste Jahr. Sobald sich auch die Spanier in ihren Winterschlaf zurückziehen, können wir Ihnen, falls gewünscht, kernarme Wassermelonen aus Übersee organisieren.