

Regionales und FARM-Produkte Süsskartoffeln, Zitronengurken, Boskoop Äpfel, Hochstamm Äpfel, Brunnenkresse, Artischockenblüten zur Zierde

Aktuelles auf dem Markt Mini Zebra Auberginen, Orangen aus Südafrika, Wildpilz-Mischung, Mango Osteen, Marroni aus Frankreich, Cherimoya

Problematisch & Saisonende Gurkenblüten, Mirabellen, Sommerportulak, Wassermelonen gross, Weinberg- und Saturn Pfirsiche, Kirschen, Thai Mango, Botzi Birnen, Datteri Tomaten CH wenig, Beeren wechselnde Herkünfte, Time und Sakura Cress Koppert

Aktuelles vom Markt



Süsskartoffeln Was die Kartoffel kann, das kann die Süsskartoffel erst recht! Wir erleben einen regelrechten Sweetpotato-Hype. Kein Wunder, denn, ob grilliert, frittiert, gebacken, gedämpft, als Gratin, als Püree oder selbst roh (!) mariniert, die Süsskartoffel weiss sich in Szene zu setzen. Der Name mag leicht irreführend sein, denn sie ist mit der Kartoffel weder vergeschwistert noch verschwägert. Als Standard setzen wir auf die weissen, violetten oder gelben Knollen aus Ägypten. Vom fantastischen Enikerhof sind leuchtend gelbfleischige FARM Süsskartoffeln der Sorte Bauregard erhältlich. Sie sind zwar deutlich fester im Preis als die Importware, doch wir finden, sie sind jeden Rappen wert.

Datteri Tomaten Die Saison neigt sich hier zu Lande langsam dem Ende entgegen. Es hat aktuell viel zu wenig Schweizer Datteri Tomaten auf dem Markt, was sich umgehend in den stark ansteigenden Preisen widerspiegelt. Unser geliebtes Amt in Bern ist bei der Kontingentvergabe wieder Mal ziemlich knausrig. So rennt unser Einkäufer Kai Stoppe nächtlich einen Halbmarathon, um genügend Ware in vernünftiger Qualität zu ergattern. Als Notnagel bleibt zum Schluss nur noch die Importware mit Strafzoll...

Mini Zebra-Auberginen Als ich hier das letzte Mal von roten Auberginen schwärmte, war eure Nachfrage so gross, dass unser italienischer Lieferant die Welt nicht mehr verstand und lauthals bei der heiligen Jungfrau Maria um Hilfe schrie. In den vergangenen Tagen fand eine weitere orangeschalige Sorte mit feinem Zebromuster – oho, den Weg durch den Gotthard in die Markthalle. Und besagter Lieferant informiert uns wohlweislich im Voraus: Verfügbar solange der Vorrat reicht!

Wildpilz-Mischung Fast wie im Wald selbst gesammelt, so kommt unsere neue Wildpilz-Mischung daher. In der Kiste à 1.5kg findest du aktuell je 500g Eierschwämmli, Semmelstoppeln und Trompetenpfefflinge aus Osteuropa und Schweden. Nun steht dem wilden Schmaus nichts mehr im Weg!

Brunnenkresse Nicht nur uns behagt der Altweibersommer der vergangenen Tage ganz wunderbar, sondern auch die beliebten original Wynauerkresse gedieh prächtig und ist zum Schneiden bereit. Ein guter Grund, eure Gäste mit der originalen Kresse mit dem unverwechselbar würzigen Aroma zu verwöhnen. Die feinen Kräuter gibt es neben dem 500g auch im 100g Beutel. Warum diese Brunnenkresse nicht einfach nur ein Produkt, sondern ein Schweizer Kulturgut ist, das liest du hier.

Boskoop Ursprünglich heisst er der Schöne von Boskoop, was seine Herkunft erahnen lässt: ein Dorf in Holland. Die ledrige Haut ist unverkennbar und das Säure-Zucker-Verhältnis legendär. Als lagerbare Sorte ist er für jeden Gebrauch bestens geeignet: für Apfelmus, zum Backen, Einkochen und zur Saft- und Mostgewinnung. Für echte Liebhaber gilt: Reinbeissen! Selbst als simpler Tafelapfel ist er ein wahrer Hochgenuss.



Tafel Orangen Auch wenn bald Alles, was von weit her importiert wird den Stempel «böse» aufgedruckt bekommt, so stellen wir nach den Press Orangen nun auch bei den Tafel Orangen bis ca. anfangs November auf südafrikanische Ware der Sorte Valencia Midnight um.

FARM Hochstamm Äpfel Daniel und Daniela Rüttimann vom Enikerhof beglückten uns in den vergangenen Wochen unter anderem mit formidablen Hochstamm-Kirschen, fantastischen Tomaten und feinen Zwetschgen. Nun schöpfen sie auch in punkto alten Apfelsorten aus dem Vollen. Alle, welche bei Gala, Braeburn und Konsorten gelangweilt die Schultern zucken, die werden an unserem neun Kilogramm Hochstamm-Mix bestehend aus Jonathan, Sauergraeuch, Zitonenapfel, Bernerrosen, Artan und Sparten die helle Freude haben.

Mango Aufgrund von zu hohen Pestizid Rückständen, lassen unsere Zöllner bis auf Weiteres keine Thai Mangos über die Grenze. Bei den herkömmlichen Mangos machten bei unserer Degustation die Sorte Osteen aus Spanien das Rennen. Sie reisen weder mit dem Flugzeug noch mit dem Schiff und fallen somit auf deinem Ökopunkte-Konto nicht ganz so arg in's Gewicht, wie ihre Mitbewerberinnen aus Übersee.