

Marktbericht vom 11. Dezember 2019



Aktuelles auf dem Markt Artischocken Jumbo, Carciofini, Mönchsbar, Oca de Peru, Decana und Calanda Birnen, Bitterorangen und vom Gut Rheinau: Dolciva, Küttiger und Gniff Carotten, Rote, Goldene und Chioggia Randen, Haferwurzeln, Süsskartoffeln, Wädenswiler Weisskabis, Hirschhornwegerich

Problematisch & Saisonende Ananas Tomaten, Tomaten Bouquet (F), Sonnenwurzeln, Satsuma, Ruccola rot, Salanova Crispy

Aktuelles vom Markt

Dolciva, Küttiger und Gniff Carotten Das Gut Rheinau liegt inmitten der markanten und idyllischen Rheinschlaufe und wird biologisch-dynamisch geführt. Viele der hier angebauten Gemüse entstammen aus Sativa Saatgut, welches ebenfalls in der Rheinau gezüchtet wird. Neben Küttiger und Gniff hat es unserem Einkäufer Kai die Varietät Dolciva angetan. Das Hauptkriterium bei der Züchtung liegt auf ihrem süssen und aromatischen Geschmack. Wer einmal diese Carotte probiert hat, der will nie mehr eine andere in seiner Küche sehen. Versprochen!



Rote, Goldene und Chioggia Randen Die farbigen Demeter Knollen beziehen wir ebenfalls vom Gut Rheinau. Ihre Verwendung geht mittlerweile meilenweit über den langweiligen Randensalat hinaus und ist so vielseitig, dass sie schon so manchen eingefleischten Karnivoren zum Teilzeit-Vegetarier konvertieren liess. Neben den klassisch Roten, sorgen die Goldenen und die rot-weiss geringelten Chioggias farblich, sowie geschmacklich für Abwechslung.

Wädenswiler Weisskabis Für den kugeligen Kopf mit seinem kurzen Strunk und dem feinrippigen Blattwerk von besonders reinem weiss, wurde an der Eidgenössischen Forschungsanstalt Wädenswil jahrelang getüftelt. Heute wird der Einschneidekabis von formidabler Qualität auf zwei Bauernhöfen in Uerschhausen direkt am Nussbaumersee mit seinem grossen, unter Naturschutz gestellten, Schilffgürtel

angebaut. Das Projekt hat zum Ziel, Naturschutz und Landwirtschaft mit fliessenden Grenzen zu versöhnen. Von eben diesen Produzenten haben wir übrigens auch Süsskartoffeln im Angebot. Eine fantastische Sache wie wir finden!

Carciofini und Jumbo Artischocken Von feinherb bis zartbitter ist alles möglich. Nein, die Rede ist für einmal nicht von unserer Original Beans Schokolade, sondern von den Artischocken. Wir und Antonino sind einfach nur glücklich, dass die Artischockenbaisse ausgestanden ist. Ob XL oder XS, sie sind aktuell alle in bester Qualität zu haben.

Oca de Peru Diese spannende Knolle ist das Fundament des Knolligen Sauerklees. Die stärkehaltige Oca erinnert geschmacklich an Kartoffeln mit einer frischen Note. Wir finden sie gerade für Suppen eine tolle Alternative zum omnipräsenten, todlangweiligen Kürbis.

Mönchsbar Wir trauten unseren Augen nicht – Barba di Frate Mitte Dezember? Das spaghettidünne, tiefgrüne, salzige Kraut erfreut sich seit ein paar Jahren über einen anhaltenden Hype. So erstaunt es uns nicht, dass unsere Amicis alles geben, um uns noch vor Jahresende mit den knackigen, würzig-erdigen Halmen zu versorgen.

Bitterorangen Bitter ist das neue Süss! Leider schmecken sie unverarbeitet einfach abscheulich. England wäre hingegen ohne seine beliebte Konfitüre fast so aufgeschmissen wie die Queen mit ihrem rebellierenden Fillius. Aus der äusseren Schale lässt sich aber auch ganz einfach Orangeat herstellen und auch in Chutneys und Saucen kommt ihr herb-süsser Gout prächtig zur Geltung. Industriell finden sie unter anderem für den Schnaps unserer Jugendsünden, den knallblauen Blue Curaçao, Verwendung, für dessen Farbe und Geschmack die Schale von unreifen Früchten mitdestilliert wird. Allerdings wird noch tüchtig mit Farbstoff nachgeholfen. Cheers!



Mandarinen Satsumas Mit der beliebten Frühsorte Satsumas ist bereits wieder Schluss. Dafür sind unsere Clementinen mit oder ohne Blatt jetzt perfekt gereift und schön süss. Wenn ihr Mandarinen bestellt, so schicken wir euch, zur Schonung eurer Nerven im vorweihnächtlichen Wahnsinn, standardmässig Clementinen mit oder ohne Blatt. Wünscht ihr hingegen unsere frühe Paterno Mandarine Avena, zwar mit viel Kernen aber einem unvergleichlich grandiosen Geschmack, so bitten wir euch, dies bei der Bestellung deutlich kund zu tun.

Decana und Calanda Birnen Der rote Siegelack Tropfen auf dem Stil macht die grossbauchige Birne aus der Emilia Romagna unverkennbar. Ihr Fruchtfleisch ist weiss, saftig und überzeugt durch eine ausgewogene Balance zwischen Säure und Süsse. Wer es lieber schweizerisch mag, dem legen wir die rotschalige Calanda an's

Herz. Sie ist nicht minder saftig und von einer angenehmen Süsse.