

😊 **Aktuelles auf dem Markt** Artischocken Calico, Barba di Frate, Brennessel, Calçots, Haferwurzel, Noras, Pioppini Pilze, Pleos gelb, Sutter-Randen, Venecress von Koppert, Trauben Muscat d’Hambourg, Zitrusfrüchte galore!

☹️ **Saisonende oder problematisch** Salanova Crispy, junger Knoblauch, Oxalis rot, Pimpinelle, Schafgarbe & Bronzefenchel vom Keltenhof, Trüffel weiss, Zucchini gelb, Zwiebelle (sorry Jean-Luc...), Feigen Peru

## Aktuelles vom Markt

**Artischocken Calico** Nachdem uns die Spanier mit der leicht ovalen Blanca verwöhnt haben, kommt nun der A380 der Artischockenwelt auf den Markt. Die Calico ist kugelförmig, die Blätter kompakt und die fleischigen Böden beeindruckend gross. Im Grunde ist diese Sorte der Stolz der Franzosen aus der Region Roussillon. Qualitativ müssen sich die Spanier aber nicht verstecken.

**Barba di Frate** Auch wenn sich die Temperaturen in Italien nach wie vor auf einem tiefen Niveau befinden, konnte sich der Mönchsbart bereits gestern auf den Markt zurückkämpfen. Die Ankünfte sind noch bescheiden, was sich aber in den nächsten Tagen ändern wird.



**Brennessel** Ein sehr ungeduldiger Frühlingsgruss aus Italien. Da haben sich doch wirklich ein paar Kisten Brennesseln auf den Markt verirrt. Aber hallo!

**Cimone** Violetter, grüner und gelber Blumenkohl sorgen bei unseren Marktführungen (oder auf Instagram) jeweils für viele Aaahs und Ooohs. Doch grundsätzlich ist es viel aufwändiger, schneeweissen Blumenkohl zu produzieren. Beim bleichen Vertreter ist der Blütenstand – das ist das, was wir essen – von Blattwerk umschlossen und so vom farbgebenden Licht geschützt. Der Cimone kümmert sich aber keinen Deut um seine edle Blässe. Er lässt sich lieber von der Sonne bestrahlen und kommt farbenprächtig daher. Urig, coloriert, wunderbar.

**Haferwurzel** Wir sind uns noch nicht einig, ob diese Hipster-Wurzel in den Küchen Bestand haben wird. Wie bei der Schwarzwurzel muss man mit ihr umzugehen wissen und der milchig-klebrige Saft, der sie beim Rüsten absondert, hat schon beinahe Dschungelcamp-Niveau. Der trockene Sommer hat dem in Vergessenheit geratenen Wurzelgemüse arg zugesetzt und ab diesem Freitag können wir bescheidene 30 Kilos feilbieten. First come, first serve. Die Warteliste füllt sich. Zack, zack. Sie wissen schon...

**Keltenhof & 2bFresh** Angela und Gerhard Daumüller vom Keltenhof ziehen auch im Winter einen Grossteil ihrer wilden Kräuter im schönen Filderstadt bei Stuttgart. Durch die Kälte kommt es daher bei einigen Produkten zu Unterbrüchen. Der Wildkräutersalat oder der wilde Broccoli werden in dieser Phase von einem Partnerbetrieb in Portugal produziert. Hier ist die Verfügbarkeit kein Problem. Welche Keltenhof-Artikel derzeit erhältlich sind, können Sie hier nachlesen. Den Fans regionaler Microleaves empfehlen wir, einen Blick auf die spannende Sortimentsliste der Familie Eschbach von 2bFresh zu werfen. Zum Ausprobieren legen wir Ihnen die Chef-Kit-Selection mit einer praktischen Auswahl an sieben Sorten ans Herz.



**Noras & Calçots** Den nächsten Eingang Calçots erwarten wir am Montag. Die erste Palette war ratzfatzt verkauft. Juhuu! Am besten tunkt man die jungen Zwiebeln in Salsa Romesco (hier geht es zum Rezept von Robert Burri). Für diese haben wir getrocknete, feurig-rauchige Nora-Chillies an Lager. Die Noras können Sie bei uns stückweise oder per Kilo bestellen.

**Pleos gelb** Einen schönen Farbkleck zaubern uns die leuchtend gelben Pleos in die Markthalle. Leider ist diese Variante des Austernseitlings aktuell nur als Importware erhältlich. Bei unseren Standard Zuchtpilzen, wie Champignons, Shitake und Konsorten, konzentrieren wir uns auf die hiesige Aufzucht. Da hat sich in den letzten Jahren einiges getan.



**Rote Sutter Randen** Kein anderes Produkt hat sich im progressiven Gastrolingel derart wohlig eingenistet wie die altehrwürdige Rande. Bevor in den Küchen gepickelt und fermentiert wurde, hat man die Mangold-Verwandte bloss als totgekochter Chübeli-Salat kredenzt. Heute wird ihr erdiger Geschmack auf mancher Küchen-Mandoline gespielt und ihr Grünwerk hat einen festen Platz in den Katalogen unserer Microleaves-Partner. Gut so! Der Demeter-Produzent Matthias Sutter, welcher uns in diesen Tagen auch mit Haferwurzeln versorgt, hat ein schönes Klafter aus dem Boden gezogen. Tolle Bomber, grandioser Geschmack. Bitte bestellen Sie explizit «Sutter Randen», wenn Sie die Demeter-Qualität von Moritz bevorzugen. Es lohnt sich!

**Zwiebelle** Für einmal ein lautmalerscher Produktname, der nicht von romantischen Italienern, sondern auf dem Zürcher Engrosmarkt ersonnen wurde (warst du das Alois?). Die milden, grapefruitgrossen Zwiebeln sind für diese Saison leider ausverkauft. Bye, bye und bis zur nächsten Saison.