

**😊 Aktuelles auf dem Markt** Blumenkohl grün, Crispy Salanova, Rettich rot, Tomaten Amela, Tomaten Sardo, Spargel grün, Tropea Cipollotti, Feigen Indien/Brasilien, Kaki Sharon, Rotklee-Sprossen, Sandwich-Sprossen, Konfetti-Mix-Sprossen, Böhlers Kernotto & Waldstauden-Risotto

**☹ Saisonende oder problematisch** Pariser-Rüebli, Wirz, Trüffel weiss, Zucchetti gelb, Kaktusfeigen, 2bFresh Amaranth

## Aktuelles vom Markt

**Neue Sprossen von Sprossana** Das definitiv jüngste Gemüse in unserem Sortiment beziehen wir seit vielen Jahren von Barbara & Anita Wartenweiler aus dem schönen Thurgau. Ihr Bio-zertifizierter Betrieb beglückt uns täglich mit zig Varianten von mild bis würzig-scharf. Ab sofort führen wir die drei neuen Mischungen Sandwich, Rotklee und Konfetti-Mix im Sortiment. Lust auf ein Muster? Anruf genügt. Die Preise unserer Sprossengarde finden Sie in Ihrer wöchentlichen Preisliste.



**Amela Tomaten** Diese japanischen Sorte, hat, wegen ihres stolzen Preises, für einige Diskussionen im digitalen Blätterwald gesorgt. Wie beim Ribéry-Gold-Steak muss man sich fragen, wann bei einem Produkt die monetäre Grenze des Anstandes überschritten wird? Doch sollten wir uns nicht vielmehr fragen, wie billig eine Tomate angeboten werden darf, damit es nicht pervers wird? Wir können Ihnen versichern, dass die spanischen Produzenten bei der Amela fair kalkulieren. Ihr Ertrag lässt sich nicht mit einer herkömmlichen Tomate vergleichen und die geschmacklichen Werte dieser Tomate hauen uns aus den Socken. Ein bisschen Unvernunft lohnt sich. Das ist unsere Meinung.

**Blumenkohl farbig** So richtig farbenfroh wird es diese Woche mit dem farbigen Blumenkohl aus Bella Italia. Neben den bereits erhältlichen Varianten in leuchtend gelb und psychedelisch violett, gesellt sich nun auch noch die grüne Sorte auf die colorierte Tanzfläche.

**Böhlers Urdinkel-Kernotto** Die Sättigungsbeilage hat in der modernen Gastronomie einen schweren Stand. Schön gibt es Produzenten wie Daniel & Klaus Böhler, welche sich alten und schätzenswerten Getreidesorten wie dem Urdinkel annehmen. Beim Kernotto handelt es sich um polierten Urdinkel, welcher sich – nomen est omen – wie Risotto zubereiten lässt. Reis und Weizen schlägt er mit seinen Nährwerten um Längen und Sie erhalten eine regionale Delikatesse, die in die zeitgemässe Menüplanung passt, wie die kernige Faust aufs Auge.

**Böhlers Waldstauden-Risotto** Noch etwas exklusiver ist der Waldstaudenroggen des findigen Demeter-Produzenten. Mit dieser urigen Alternative zu Brotweizen wurde in den letzten Jahren an der Richemont-Fachschule intensiv getüftelt. Wir haben beide bodenschonenden Getreidearten in der 400gr-Einheit an Lager. Ausprobieren lohnt sich! Wir sind gespannt auf Ihr Feedback.

**Spargel grün** Wir setzen schon mal den Helm auf. Ein heikles Thema im Winter. Noch immer gehört der mexikanische grüne Spargel zum qualitativen Nonplusultra auf dem Markt. Sollen wir nun totschweigen, dass in Mexiko die Ernte begonnen hat? Jeder soll für sich selbst entscheiden, ob er Flugware auf seinen Tellern will oder nicht. Wir waschen unsere Hände in Unschuld.



**Zucchetti gelb** Auch wenn die gelben Zucchetti für einen wunderbaren Farbkontrast sorgen, raten wir in dieser Woche vom Kauf ab. In Holland bezahlen wir für eine Kiste der gelben Wasserbomber mittlerweile über 60 Stutz. Da gibt es in den Wintermonaten doch viel passenderes als Gemüsebeilage. Barba di Frate, Bittersalate, Cima di Rape oder Catalogna. C'mon! Das geht doch kreativer.

**Sharon Kaki** Susans aktueller Favorit auf dem Markt. Die veredelte Zuchtform der Kaki hat es in sich. Obwohl ihr Fruchtfleisch um einiges fester ist, als bei der pfludrigen Romagnola-Kaki, wurden ihr durch geschickte Züchtung die Kerne und die unangenehmen Gerbstoffe ausgetrieben. Sie erhalten eine fein-vanillige und schnittfähige Frucht, die Ihnen den kalten Start in den Februar versüsst.

**Taggiasca Oliven** Noch immer streiten sich Franzosen und Italiener, wer denn die besseren Taggiascas anbaut. In Frankreich nennen sie sich Cailletier oder Niçoise, in Ligurien eben Taggiasca. Im Nordwesten Italiens schätzt man die säurearme Sorte für ihr wunderbares Öl. Aber auch ungepresst sind die kleinen Früchte eine Wucht. Wir führen die Taggiasca DOP in der 1kg-Einheit im Sortiment und sie sind ausschliesslich mit Stein erhältlich.