

Marktbericht vom 8. Januar 2019



🌿 Aktuelles auf dem Markt Artischocken mittel, Barba di Frate Schalenware, Carciofini, Cavolo Nero, Cimone, neue zypriotische Kartoffeln, Nüsslisalat, Portulak, Rettich Schwarz, Erdbeeren Spanien, Minneolas, Aranca Navel Cioccolato, Tacle

🌿 Neu im Marinello Sortiment Feta aus Lesbos, Olivenölkäse Ladotyri

🙄 Problematisch oder Saisonende Blumenkohl violet, Cocobohnen gelb, Eierschwämme, Knoblauch jung, Kohlrosen, Napolikürbis, Rettich rot, Steinpilze, Zuchetti gelb, Apfel Kissabel, Kaki Tomatero

Aktuelles vom Markt

Feta aus Lesbos Die Familie Jordan produziert auf Lesbos nicht nur ihr preisgekröntes Olivenöl, welches du bei uns im Sortiment findest, sondern auch einen Feta der absoluten Spitzenklasse. Bevor der Käse – aus 85% Schaf- und 15% Ziegenmilch – verpackt zu uns kommt, wird er für mindestens zwei Monate gelagert. Eine Geschmacksexplosion, die auch Feta-kritische Zeitgenossen überzeugen wird. Wir waren derart begeistert, dass wir bereits vor Weihnachten auf den Feta der Jordans umgestellt haben. Erhältlich in der 1kg-, mit 5 Scheiben à 200gr, oder als 200gr-Einheit. Grandios!



Ladotyri Mytilinis PDO Und gleich noch ein Produkt, prall gefüllt mit griechischer Genussfreude. Ladotyri heisst wörtlich übersetzt Olivenölkäse und er darf ausschliesslich auf Lesbos produziert werden. Daher das schmückende PDO. Der Käse kommt zuerst für drei Monate ins Kühllager. Danach wird er für vier Wochen in Fässern mit Olivenöl versenkt und reift dort gemütlich weiter. Durch diese althergebrachte Form der Käselagerung erhält er ein unvergleichliches Aroma und seinen Geschmack. Macht süchtig! Hier eine Rezeptidee der Familie Jordan.

Artischocken Nun geht die Saison in Bella Italia in die Vollen. Aktuell überzeugen uns die mittleren runden Kaliber am meisten. Carciofini sind problemlos verfügbar und wenn du auf Big Bottoms stehst, dann bringen wir dir voll-fette Jumbos aus Spanien.

Cavolo Nero Leider können wir dir den wuchtigen Palmkohl nicht mehr aus unserem regionalen FARM-Netzwerk anbieten. Ernst Kämpf hat seine Felder abgeerntet. Der deftigste Vertreter der Kale-Front kommt aktuell aus Italien zu uns und hört auf den schönen Namen Cavolo Nero.

Cimone Beim ultravioletten Cimone ist die Farbgebung nur oberflächlich. Anders als beim violetten Blumenkohl, der mittlerweile nur noch sporadisch erhältlich ist, durchdringt sein coloriertes Äussere nur die oberste Schicht des Blütenstands. Ein tolles Produkt, wenn du schlau genug bist, um die Farbe beim Kochen zu erhalten.



Nüsslisalat Uns freut es, wenn sich das Wachstum des Nüsslis auf der untersten Behäbigkeitsstufe befindet. Kleine, starke und ausgeprägte Blätter. Das ist die Kür eines jeden Gmüeslers. Das sehen unsere Produzenten ganz anders. Logisch, denn die kleine Kalibrierung führt zu einem Mehraufwand, der auch mit deutlich höheren Preisen kaum gedeckt werden kann. A propos Preise und Kosten in der Landwirtschaft: Die aktuelle Analyse der Schweizer Landwirtschaft von Avenir Suisse muss zwar kritisch beäugt werden, doch sollte sie uns schon zum Nachdenken anregen. Auch was unsere Freude an Regionalem betrifft. Ein schwieriges Thema voller Widersprüche.



Erdbeeren Ja, auch dieses Produkt gehört in unser Sortiment. Auch mitten im Winter. Wasser predigen und Wein saufen, das ist nicht so unsere Sache (ok, Zweiteres schon...). Bei den ersten Erdbeeren aus Spanien müssen wir zwar mit den noch ausgeprägten grünen «Ärschen» leben, doch geschmacklich bieten diese Früchte bereits einiges. Ob es einem nun gefällt oder nicht. Wir verkaufen heuer aber deutlich weniger Beeren ausserhalb der Saison. Da hat sich was getan. Gut so!

Minneolas Mit dem neuen Jahr verlieren die Clementinen ein wenig an Sprungkraft. Vor allem Liebhaber von Zitrusfrüchten mit einer säuerlichen Prägung kommen nicht mehr vollumfänglich auf ihre Kosten (das wäre dann ich). Mit der Minneola, eine Kreuzung von Mandarine und Grapefruit, gibt es für Menschen wie mich eine tolle Alternative. Etwas grösser kalibriert, leicht zu schälen und mit dem ihr typischen «Gupf»-Fruchtknoten. Fein!

Zitrusfrüchte Der Markt quillt über mit unzähligen Sorten, die uns die Sonne in die Schweiz bringen. Tarocco, Navelinas, Minneolas, Moro, Tacle oder Cedri. Eine Freude! Besonders legen wir dir die Aranca Cioccolato an dein Herz. Diese Orange kommt nicht wegen ihrem Gout, sondern durch die ausgeprägte bräunliche Schalenfärbung zu ihrem Namen. Ein kleines Marketing-Genie, dieser Produzent. Trotzdem süss, weichfleischig und exquisit. Prädikat empfehlenswert.