

Marktbericht vom 2. Dezember 2015



NEU: Spanische Jumbo-Artischocken, Bohnen Fave, Cicorino Verde, Schweizer Chicorée rot, Spinat aus Italien, Sizilianische Bio Orangen, Tarocco Orangen

SAISONENDE: Artischocken gross aus Frankreich, Schweizer Cipolotti rot, Schweizer Spinat

PROBLEMATISCH: Brunnenkresse, Trauben blau, Zucchetti-Blüten

Aktuelles vom Markt

Artischocken gross: Wie bereits angedroht gehen die Lagerbestände der Jumbo-Artischocken aus der Bretagne zur Neige. Wir stellen bei den grosskalibrigen Korbblütlern auf neuerntige spanische Ware um. Ihre Grösse ist noch nicht ganz so beeindruckend, dafür erhalten Sie top-frisches und butterzartes Fruchtfleisch. Aus Frankreich sind weiterhin die Mini-Artischocken erhältlich.



Bohnen Fave: Wenn es um den Arbeitsaufwand geht, ist dieser Bohne ein Podestplatz sicher. Es ist eine knifflige Sache, um an die zuckersüssen Kerne zu kommen. Die Fave - auch Sau-, Pferde- oder Puffbohne genannt - gehört zu der Familie der Wicken. Anders als die Bobbybohne (Phaseolus-Familie) enthält sie kein Phaseolin und kann roh verzehrt werden.

Brunnenkresse: Der Teich, auf dessen Spiegel unsere beliebte Brunnenkresse gedeiht, ist abgeerntet. Als Alternative bieten wir Ihnen Landkresse an. Diese Kresseart überzeugt ebenfalls mit einer aromatischen Senfnote und springt für die fehlende Brunnenkresse formidabel in die Bresche. Jetzt müssen sich die Franzosen aber warm anziehen: Die Brunnenkresse kommt ursprünglich aus Deutschland und wurde 1809 von Napoleon mit nach Versailles gebracht. Désolé!

Cicorino Verde: Bitter macht lustig. Leider ist es in der Deutschschweiz nicht immer einfach, die Gäste von den bitteren Vorzügen gewisser Salate zu überzeugen. Der Meister seiner herben Zunft ist zweifelsfrei der Cicorino Verde. Wir erhalten die ersten Ankünfte aus Italien. Doch sind mir hier die Blätter noch etwas zu grob geraten. Zudem braucht diese Wegwarten-Art noch einige kalte Nächte, um ihr volles Aroma zu entwickeln. Da heisst es noch einige Tage abwarten.

Chicorée rot: Der rote Chicorée ist eine Kreuzung von Cicorino Rosso und Chicorée. Durch den Anteil seines belgischen „Vaters“ ist die Blattstruktur deutlich feiner und er eignet sich vorzüglich für Dips oder als Dekosalat. Aktuell ist er aus Schweizer Anbau erhältlich, womit der leidige Strafzoll endlich wegfällt.

Spinat: Was wurden wir in den letzten Wochen zusammengestaucht. Der des groben Spinats sorgte bei vielen für Stirnrunzeln. Sorry! Beim groben Wurzelspinat konnten wir den Preis stark nach unten korrigieren (alles klar Röbi?). Der Import für frischen Spinat ist seit Dienstag ebenfalls frei. Ab sofort erhalten Sie echten, kleinfallenden Salatpinat, der seinen Namen auch verdient.



Tomaten Cherry Ramati: Der Geschmack der italienischen Cherry-Tomaten treibt uns aktuell nicht gerade die Freudentränen in die Augen. Wir haben ja auch Dezember... Wir stellen auf die spanische Sorte Juanita um. Diese Tomaten ähneln den holländischen Honey-Cherrys und machen geschmacklich einiges her.

Tomaten RAF: Diese Tomaten mit dem arg negativ konnotierten Namen, kommen ebenfalls aus Spanien und gehören zur Familie der Fleischtomaten. Ihren intensiven Charakter verdankt diese Sorte dem salzhaltigen Boden auf dem sie gedeiht. Im leicht grünlichen Zustand gefallen sie uns geschmacklich am besten. Weiter können wir aus Spanien die französische Sorten Marmande und die gelbe Datteri-Tomate am Strauch importieren. Aus Bella Italia kommen nun sensationelle Merinda-Tomaten. Die Schale der Merindas ist etwas dick und „chätschig“, doch ihre inneren Werte werden Sie überzeugen. Versprochen!

Tarocco Orangen: Die Königin der Orangen bekam ihr halbblutiges Fruchtfleisch durch ihre Ahnen der Sorte Sanguigno. Durch Züchtung und Auslese entstand die mir liebste Orangensorte, die Tarocco. Wie bei allen Blutorange sind für ihre rötliche Färbung die Anthocyane verantwortlich. Dieser natürliche Farbstoff wird

erst bei hohen Tag-Nacht-Temperaturunterschieden aktiviert. So geht es noch einige Wochen, bis das gelbe Fruchtfleisch ihren purpurnen Charakter bekommt. Geschmacklich sind sie aber schon jetzt eine Wucht.

Trauben: Bei den Trauben ist in Europa nun endgültig Schluss mit ansprechender Ware. Im Laufe der nächsten Woche werden wir auf Übersee-Ware umstellen müssen. Bei den weissen Trauben aus Italien stimmt die Qualität weiterhin. Trauben rosé gibt es nur noch in 10x500g Schalen (kernlos) aus Brasilien.

