Marktbericht vom 2. November 2016

Aktuelles aus der Schweiz Echte Marroni, Süsskartoffeln, Rosenkohl geputzt

Neu Barbucine, Blumenkohl gelb, Süsskartoffeln, Cipolotti mini in Schale, Nektarinen, Pfirsiche, Nectacot, Limequats, Mayer Lemon, Yuzu aus Spanien, Orangen mit Blatt, Clementinen Oronules

Problematisch: Lollo grün und rot

Aktuelles vom Markt

Lollo grün und rot Wir unterstützen die Schweizer Landwirtschaft ja gerne. Wenn das Angebot aus hiesigem Anbau den Bedarf nicht abdecken kann und die Herren in Bern mit den Kontingenten knausern, dann fluchen wir. Das hilft - mindest für die Laune.

Barbucine Die salatige Variante mit dem wohlklingenden Namen ist eine Kreuzung zwischen gelbem Löwenzahn und Chicorée. Er ist knackig, süss und überzeugt mit einer guten Balance an bitterem Geschmack.

Blumenkohl gelb Nachdem uns der violette Vertreter in diesem Jahr das ein oder andere Schnippchen schlug, bekommt er jetzt Gesellschaft in gelb. Wir hoffen, wir kommen mit seiner Verfügbarkeit gut über die Runde. Sie haben die Qual der Wahl: weiss, gelb oder violett? Oder alle drei?

Rosenkohl geputzt Es gibt wohl fast kein anderes Gemüse, an welchem sich die Geister so sehr scheiden. Ob heiss geliebt oder abgrundtief gehasst, das Schönste am Herbst sind für uns immer noch die von Hand abgerüsteten Rosenköhli. Ab sofort liefern wir Ihnen diesen als Standard.

Süsskartoffeln Grilliert, frittiert, gebacken oder gedämpft – die Süsskartoffel macht immer eine gute Figur. Im Gegensatz zur gewöhnlichen Kartoffel lässt sich die süsse Knolle sogar roh essen. Wir sind uns einig: die Süsskartoffel sollte viel öfter auf unseren Tellern landen. Und jetzt erst recht: Ab sofort haben wir Schweizer Ware im Angebot.

Echte Marroni Weil die Gallwespe vielerorts die Marroni-Ernte dezimiert hat, haben manche Kastanien eine halbe Weltreise hinter sich, bevor sie in Zürich eintreffen. Da sind die echten Schweizer Marroni aus dem schönsten Kanton der Schweiz eine gelungene Überraschung. Die kleinen Premium-Kastanien aus dem Bergell sind unsere Ferraris unter den angebotenen Dacias hier auf dem Engrosmarkt. Preislich rangieren die Perlen nur minimal über der europäischen Konkurrenz. Wer der grösseren Variante aus Italien den Vorzug gibt: Ihr Wunsch sei uns Befehl!

Nektarinen und Pfirsiche Eigentlich hatten wir schon mehrfach das Saisonende ausgerufen. Wer nicht hören will muss fühlen. Aktuell kommen diese Steinfrüchte mit dem Flugzeug von Südafrika nach Zürich. Sie sind steinhart und ihr Preis lässt vermuten, dass sie First Class geflogen sind. Von Nachhaltigkeit keine Spur. Aber wir sollen nicht jammern, denn die Nachfrage bestimmt das Angebot.

Nectacot Mutter Nektarine und Vater Pfirsich, so kann man sich diese Trottoirmischung aus Südafrika vorstellen. Die Ähnlichkeit zum Vater lässt sich nicht leugnen. Für alle unerbittlichen Aprikosenjünger hat es nun Ersatz. Doch Vorsicht! Auch hier ist der Preis mehr als heiss und lässt überlegen, ob man den Kerosinzuschlag wirklich in diese Früchtchen investieren soll.

Limequats und Mayer Lemon In Sachen Kreuzungen bleibt's auch im Reich der Zitrusfrüchte ganz schön spannend. Lime mal Kumquat gibt Limequat. So sieht sie auch aus: Klein aber oho. Knallig grün und glänzend mit bittersüssem Geschmack. Sie kann theoretisch en bloc gegessen werden. Wir haben beim Degustieren aber ganz arg die Gesichter verzogen. Trotzdem, die säuerliche Note kommt in der Dessertküche, in einem Chutney oder in einem Drink perfekt zur Geltung. Die Kleine aus Israel hat Starpotenzial. Es scheint noch immer nicht vollständig geklärt zu sein, ob es sich bei der **Mayer Lemon** um eine Hybride zwischen Zitrone und Orange oder Mandarine handelt. Auf jeden Fall steht fest: sie ist ganz besonders aromatisch, viel weniger sauer und spitz als die Zitrone, ja sogar wunderbar duftig und an Thymian erinnernd. Sie kommt aktuell aus der Türkei und ist ziemlich rar und teuer aber unverwechselbar.

Yuzu Im Schatten der grossen Schwester, der Zitrone, vollbringt die Frucht geschmackliche Wunder. Die Zitrone der Japaner sieht auf den ersten Blick mit ihrer schrumpeligen, beuligen Schale und den vielen Kernen eher wie ein Unfall aus. Geschmacklich wäre die Beschreibung „zitronig" eine absolute Beleidigung. Zur leichten Säure gesellen sich ein sanfter Süsston und eine leichte Bitternote. Zum Wachsen braucht sie ewig und dieser Aufwand hat dann halt auch seinen Preis.

Yuzu, Limequats und Mayer Lemon sind nur in geringen Mengen vorhanden, bitte vorbestellen!

Clementinen Sie sind ein wahrer Lichtblick für die grauen und nebligen Novembertage. Die Frühsorte Marisol, die zwar gut, aber nicht atemberaubend war, wird nun von unserem derzeitigen Favoriten der Varietät Oronules abgelöst. Ein perfektes Zucker-Säure-Verhältnis, saftig und easy schälbar. Was will man mehr? Weiter findet man noch Satsumas auf dem Markt, die dann zur Untergruppe der Mandarinen gehören.