

# Marktbericht vom 04. Januar 2016



☺ **Aktuelles auf dem Markt** Artischocken Calico, Barba di Frate, Lauch gebleicht, Schweizer Bodenkohlraben & Navets, Rucola Rot (Red Frills), Spitzkabis, Mandarinen Orri, Melonen Karibik, Tacle Orange

⊗ **Problematisch oder Saisonende** Carciofini, Frisée Engelshaar, gerüsteter Schweizer Rosenkohl

## Aktuelles vom Markt

**Wettersituation Spanien** Obwohl sich die Regenwolken über Spanien (siehe [Marktbericht](#) von vor zwei Wochen) wieder verzogen haben, liegen die grossen Verfügbarkeitsprobleme noch vor uns. In diesen Tagen sollte die Aussaat für die kommenden Monate eigentlich bereits erledigt sein. Doch da ist aktuell nichts zu machen. So können wir für die Monate Februar und März bereits heute stark steigende Preise bei Broccoli und Zucchini prognostizieren. Aktuell halten sich die Importeure noch zurück, da von den



Festtagen her noch viele Produkte in der Pipeline stehen, können Sie in dieser Woche noch von tiefen Preisen bei Auberginen, Tomaten und Zucchini profitieren.

**Artischocken Calico** Die grossen Calico Artischocke wäre eigentlich eine Sorte, die traditionell im Gebiet Roussillon im schönen Frankreich kultiviert wird. Auf den sandigen und mineralhaltigen Böden östlich von Avignon startet die Saison jedoch erst im März. Da es uns bereits im Winter nach grossen Artischocken für Böden gelüftet, springen hier die findigen Spanier in die Bresche. Auch auf der iberischen Halbinsel findet diese Sorte alles, was sie zum Gedeihen benötigt. Vor einigen Wochen befanden sich die Preise noch in schwindelerregenden Sphären. Aktuell kosten die dicken Bomber zwar immer noch ihr Geld, dieses ist bei dieser Qualität aber gut angelegt.

**Artischocken Carciofini** Weiterhin gedulden muss man sich bei den zarten Mini-Artischocken. Für diese sind die italienischen Temperaturen noch zu mild. Gegen Freitag sollte es aber auch in Bella Italia abkühlen und uns wurden die ersten Ankünfte versprochen. Wir glauben es aber erst, wenn wir die ersehnten Kisten in den Händen halten.

**Barba di Frate** Da wir letzte Woche den Marktbericht ausfallen liessen, kommt diese „Neuigkeit“, für alle die uns nicht auf [Facebook](#) oder [Instagram](#) folgen, etwas spät. Da die Nachfrage nach dem mineralhaltigen Mönchsbarthaart jährlich zunimmt, finden wir ihn immer früher auf dem Markt. Sein fleischiger Biss, das erdige Aroma und der spürbare Salzgehalt machen dieses Gemüse zum Star der Saison. Mönchsbarthaart, oder noch korrekter Salsola soda, gehört zur Gattung der Salzkrauter.

**Rucola rot** Bei diesem Produkt, der botanisch nicht mit Rucola verwandt ist, mussten wir Sie die letzten Tage immer wieder enttäuschen. Exgüsi. Nun kommen die Red Frills, so der korrekte Name, wieder zaghaft aus Spanien auf den Markt.

**Schweizer Gemüse** Für die Freunde des Regionalen dünnt sich das Angebot mit den fallenden Temperaturen merklich aus. Wir können Ihnen aktuell schönen gebleichten Lauch, Navets, Pastinaken, diverse Randen, Spitzkabis, gelbe Bodenkohlraben oder dunkelgrünen Winter-Wirz aus der heimischen Erde anbieten. Der winterliche Wirz ist vielen etwas zu hart (gell Roland...). Aber wenn Sie die frostigen Nächte auf dem Feld verbringen müssten, wäre Ihnen sicherlich auch nicht mehr so zart ums Herz oder?

**Navets & Bodenkohlraben** Bei diesen beiden Wurzeln kommt es immer wieder zu Konfusionen. Die weissen, meist auch violetten, Navets nennt man auch Sauerrüben, im Winter Herbstrüben und im Frühling Mairüben. Wenn man genau sein will, sollte man nur die etwas kleineren Mairüben als Navets bezeichnen. Die gelben Navets wiederum heissen gar nicht gelbe Navets, sondern Bodenkohlraben oder Steckerüben. Sie sind eine Kreuzung von Kohlrabi und Herbstrübe. Alles klar?



**Wild- und Spezialkräuter** Nun ist die Saison an Spezialkräutern definitiv durch und der Schweizer Bronzefenchel und der Ysop haben ihre Fahnen ebenfalls gestrichen. Neben unserem Standardsortiment können wir bloss noch Lavendel, Beifuss, Currykraut oder Blutampfer in geringen Mengen anbieten. Vogelmiere, Bronzefenchel, Pimpinelle und Schafgarbe erhalten wir, mit der nötigen Vorlaufzeit, von unseren Freunden vom [Keltenhof](#). Bitte beachten Sie bei diesen Produkten die [Verfügbarkeitsliste](#).

**Bitterorangen** Ab Oktober schreien alle nach dieser wuchtig-bitteren Zitrusfrucht und wir vertrösten Sie immer bis Mitte Dezember. Nun wäre die Kreuzung von Pampelmuse und Mandarine in rauen Mengen verfügbar und keinen interessiert's.

**Mandarinen Orri** Mit den Storys hinter dieser Sorte liesse sich ein Agententhiller schreiben... Auf ihre Orri sind die Israelis so dermassen stolz, dass sie das Orri-

Überwachungs-Komitee (ORC) gegründet haben. Dieses überwacht die Lizenzvergabe dieser Mandarine und das auch sonst alles mit rechten Dingen zu und hergeht. Die Orri sind kernlos, zuckersüss und gehören mit zum Besten, was mandarinentechnisch auf dem Markt zu finden ist. Obwohl sie nicht zu den günstigsten Früchtchen ihrer Gattung gehören, liefern wir Ihnen diese Sorte ab sofort als Standard. Wer den originären Mandarinen-Gout sucht, kommt um die Paternos mit ihren vielen Kernen aber nicht herum.

**Melonen Karibik** Irgendwo auf der Welt ist immer Melonen-Saison und so kommen aus der Dominikanischen Republik aktuell süsse, rotfleischige Prachtsexemplare zu uns ins verschneite Zürich. Der Preis ist ebenso wuchtig wie ihr Aroma. Doch wer seine Gäste lukullisch in den Süden entführen will, kommt um diese unvernünftigen Früchte nicht herum. Wenn schon, denn schon...

**Tacle Orange** Diese Zitrusfrucht hat sich in den letzten Jahren zu einer unserer Favoritinnen gemausert. Die Tacle-Frucht ist eine Kreuzung einer Tarocco-Orange und der Clementine. Dadurch bekam sie auch ihren Namen. Da haben die Marketing-Fritzen mal wieder tief in die Linguistik-Trickkiste gegriffen. Der Geschmack zeichnet sich dadurch aus, dass die Säure der Tarocco vom Clementinenanteil etwas nivelliert wird. Fein süss-säuerlich, mit dem unverwechselbaren Tarocco-Flair und einfach zu schälen.