

Marktbericht vom 6. Januar 2016



NEU: Eierschwämme aus Portugal, Erdbeeren aus Spanien, Feigen aus Argentinien, Mönchsbart/Barba di Frate

SAISONENDE: Birnen klein für Wild, Kastanien und Maroni, Saucenzwiebeln

PROBLEMATISCH: Mini-Artischocken, Randen gelb, Steinpilze frisch

Aktuelles vom Markt

Mini-Artischocken: Die kleinen feinen Artischocken aus der Bretagne, mit denen wir Sie die letzte Wochen beliefern durften, bereiten uns seit einigen Tagen einiges an Kopfzerbrechen. Die französische Ware, die jetzt noch auf dem Markt zu finden ist, wurde bereits lange gelagert und neigt zur Kernfäule. Von Aussen ist dies schwer zu erkennen und das Malheur zeigt sich meist erst bei Ihnen in der Küche. Das gibt dann wieder böse Anrufe... Wir raten dringend, auf die mittleren Artischocken aus Italien umzusteigen. Falls gewünscht organisieren wir Ihnen auch die dornig-formidablen Spinosos. Die Artischocke treibt eine erste



grosse Blattrosette, in Italien klangvoll „la mamma“ genannt, der später ein zweiter und dritter Trieb folgt. Hierbei hat man es dann mit den „figli“ des Korbblütlers zu tun, eben den zarten kleinen Carciofini. In 1-2 Wochen sollte es soweit sein.

Bleichsellerie: Einst braute die Nymphe Kalypso für Odysseus einen hörig machenden Zaubertrank. Hauptbestandteil war der Legende nach unser rudimentärer Sellerie. So will es die Sage. Auch heute geistern noch manche Geschichten über das aphrodisierende Doldengewächs durch die Bücher. Jetzt aber genug von Schubeck'schem Geplänkel..., denn bei diesem Gemüse bedarf es einiges an Erklärung. Beim Knollensellerie handelt es sich nicht um die Wurzel des Stangenselleries. Hier haben wir es mit zwei, zwar nah verwandten, aber verschiedenen Arten zu tun. Und aktuell noch wichtiger: Es muss zwischen dem normalen grünen Stangensellerie und dem ungleich zarteren gebleichten Sellerie unterschieden werden. Der gebleichte Sellerie benötigt eine längere Wachstumszeit und wird auf dem Feld entweder mit Erde zugehäuft oder einzeln mit Folie eingepackt. So bleiben die Stengel schön hell und zart. Jetzt können wir den gebleichten Sellerie strafzollfrei importieren. Sollten Sie auf Ihrer Bestellung nichts vermerken, erhalten Sie als Standard die gebleichte Variante.

Eierschwämme: Eierschwämme aus Nordamerika sind nicht immer eine Augenweide. Unkalibriert und feucht schlummern sie in Ihren schwarzen Kunststoffgebänden. Ab dieser Woche kommen nun mittlere Pfifferlinge aus Portugal auf den Markt. Immer noch nicht das Gelbe vom Eierschwamm, dafür wird die Flugfracht obsolet. Bei Steinpilzen sieht es diese Woche ebenfalls etwas „schitter“ aus. Wir hoffen auf nächste Woche und frische Ankünfte.



Mönchsbart, Barba di Frate: Es wird Frühling in Italien. Den Beweis findet man auf dem Markt in der bärtigen Form meines liebsten Krauts, dem Barba di Frate. Der Mönchsbart hat in den letzten Jahren zu Recht einen wahren Hype erlebt und als Wintergemüse ist er mir um Welten sympathischer als der omnipräsente Kale. Sein fleischiger Biss, der entfernt an Salicorn erinnert, und sein erdiges Aroma haben es aber auch wirklich in sich. Der zu Deutsch genannte Krähenfuss-Wegerich wächst nur an Küstennähe und ist dadurch reich an Mineralien, was ihm einen salzigen Gout verleiht. Dies ist mit ein Grund, weshalb diese Salzpflanze früher zur Soda-Herstellung verwendet wurde.



Saucenzwiebeln: Die letzte Ernte der kleinen Saucenzwiebeln liegt nun schon ein Weilchen zurück und die letzte ausgeschossene Ware, die noch auf dem Markt zu finden war, ist verkauft. Als Alternative liefern wir Ihnen gerne kleine Echalotten, oder wenn es nicht anders geht, Silberzwiebeln aus unserem Tiefkühl-Sortiment.

Birnen für Wild: Alles Kleine scheint sich vom Markt zurück zu ziehen. So ist auch bei den richtig kleinen Wildbirnen Schluss mit lustig. Sollten Sie dennoch einen schönen Wildteller auf der Karte haben, so geben wir uns Mühe, für Sie auf dem Markt die kleinsten auffindbaren Birnen zu suchen.

Erdbeeren: Bitte nicht hauen! Auf frische Erdbeeren sollte man sich aktuell wirklich nicht konzentrieren. Doch erhalten wir aus Spanien ansprechende Ware mit einem Preis, der nach den Festtagen auf ein humanes Januarloch-Tief gesunken ist. Über das grüne Füdli brauchen wir Sie wohl nicht mehr aufzuklären. Nur dass es nicht heisst, wir hätten Sie nicht informiert...

Feigen: Endlich erhalten wir wieder süsse und feine Feigen aus Argentinien und können die staubgezuckerten Früchte aus Brasilien links liegen lassen. Dazu würde unser formidabler [Burrata aus Süditalien](#) passen. Weisch wie guet!