

Marktbericht vom 1. Dezember 2021

Aktuelles auf dem Markt Bouquetsalat «Cicorino Misto», Chnuspennüssli, Grumolo, Krautstiel, Romanesco, Clementinen, Granatapfel Spanien, Orangen Sizilien, Chlaussäckli

Problematisch und Saisonende Essblüten, violette Süsskartoffeln, Wildpilze, Satsumas, Sultaninen, Trauben Regina

Aktuelles vom Markt

Bouquetsalat «Cicorino Misto» Die Auswahl an Bittersalaten ist etwas vom Schönsten im Winter. Da gibt es das bekannte Dreigestirn aus dem Veneto: Castelfranco, Trevisano oder Tardivo. Daneben haben aber eine Vielzahl an norditalienischen Städtchen ihre ureigene Version der Zichoriensalate am Start. Ob dieser Farbenpracht kann man schnell die Übersicht verlieren. Für Unentschlossene haben wir unsere «Cicorino Misto»-Box kreiert. Eine knackige Auswahl mit ordentlich Bitterstoffen, gemischt im Ifco à circa 2 kg. Wir finden die Idee gut. Und du?



Blattsalate Bis auf wenige Sorten, wie Salanova oder Kopfsalat, ist die Umstellung auf Import in vollem Gange. Diese Phase bringt auch Qualitätsprobleme mit sich. Das wird sich aber bald einpendeln. Mit Nüsslisalat können wir dich in diesen Tagen aber so richtig happy machen.

Grumolo Der erste Schnitt dieser böschön-bitteren Zichorienart spriest jeweils etwas übermotiviert aus der Erde. Im Februar folgt die zweite Ernte. Dann sind die Blattrosen wunderbar klein gewachsen. Als kleine Überbrückung gibt es sie in annehmbarer Grösse aus Italien. Nur für Menschen, die Bitterstoffe zu schätzen wissen. Die Dinger knallen nämlich richtig rein.

Krautstiel Der herbe Bruder des Blattmangolds gehört in den Spätherbst. Die letzten Schnitte kommen aktuell aus der Schweiz und Italien versorgt uns bereits wieder mit neuerntiger Ware. Den Namen Krautstiel findest du fast nur

in der Schweiz. In Deutschland ist diese Sorte als Stielmangold bekannt. Fleischige Blattstiele, deren Konsistenz an Spargel erinnern und ein herber Geschmack, für den die Oxalsäure verantwortlich ist.

Romanesco Botanisch müsste man den grünen Minarettkohl dem Broccoli zuordnen. Im Handel und in der Küche, im realen Leben also, gehört er in die Ecke des Blumenkohls. Romanesco wurde bereits vor 400 Jahren in Süditalien gezüchtet. Demnach ein alter Hut. Er ist ein Zögling des dort beheimateten Meerkohls, dem Vater der meisten bei uns weit verbreiteten Kohlgewächse.

Speiseblumen Die Gewächshäuser unseres FARM-Buddies David Frey sind in den warmen Monaten ein schöner Anblick. Nun kann David aber nur noch das ernten, was die wenigen Sonnenstrahlen hergeben. Veilchen, Veilchen und nochmals Veilchen. Diese gibt es dafür in diversen Farben. Auch wenn wir es nicht gerne tun, versuchen wir gewisse Sorten mit Importware zu überbrücken. Doch bei Borretsch- oder scharfe Kapuzinerblüten, Tagetes und gelben Margeriten musst du dich auf unregelmässige Verfügbarkeiten einstellen oder es bis zum nächsten Frühling sein lassen. Der nächste Sommer kommt bestimmt. Hoffentlich...



Granatapfel Da haben wir es wohl zu gut gemeint. Die beeindruckenden Kaliber aus Italien haben unser Herz erobert. Auf der Preisliste machen die grossgewachsenen Granatäpfel keine günstige Figur. Wir stellen auf kleinere spanische Früchte um. Die kann man auch zu angenehmen Preisen anbieten.

Tarocco Orangen Bevor die Sizilien-Fans im Jubeltaumel versinken, müssen wir diese News etwas relativieren. Die ersten Taroccos auf den Preislisten unserer Importeure machen ihrem holden Namen noch keine Ehre. Spannend wird diese Sorte wirklich erst gegen Ende Dezember. Alles, was du bei einer Tarocco suchst, das schön gefärbte Fruchtfleisch und der ihr eigenen Gout, ist bei diesen Frühzüglern noch nicht zu finden. Wir haben dich gewarnt. Deutlich!

Chlaussäcke Die Familie Berner aus St. Gallen versorgt uns während der Saison nicht nur mit Marroni aus Italien. Auch wenn es um hochwertige Chlaus-Säcke geht, sind sie für uns die erste Anlaufstelle. Die Auswahl ist gross. Von Mini bis Maxi, mit oder ohne Früchte. Klassisch im Jutesack oder günstig im unschönen, dafür transparenten Cellophan. Am besten forderst du bei uns die komplette Liste an.

Chnuspennüssli Den wichtigsten Inhalt der Chlaussäckli gibt es bei uns natürlich auch sortenrein zu erstehen. Unsere Spanisch-Nüssli der extra-fancy Qualität nennen wir seit jeher Chnuspennüssli. Ihr Ursprung ist Israel, geröstet werden sie im schönen Thurgau. Weder stammen Spanische Nüssli aus Spanien noch gehören sie zu den Nüssen. Es handelt sich bei ihnen um Hülsenfrüchte. Den Beinamen Spanisch stammt wohl von ihren Entdeckern, den spanischen Konquistadoren.