

Marktbericht vom 1. Februar 2022

Aktuelles auf dem Markt Broccolo Fiolaro, Cicorino misto, Calçots, Krautstiel farbig, Rucola rot (Red Frills), Tomaten «Azienda Agricola Russo», Tomaten aus der Provence, Topinambur FARM, Spargel Mexico, Wirz violett, Tafelorange Late Lane

Problematisch und Saisonende Gartenkresse, Kalettes, Kerbelwurzel, Romanesco, Apfel Kissabel

Aktuelles vom Markt

Broccolo Fiolaro Der Broccoli mit dem wohl wildesten Haupthaar zeigt sich noch einmal für zwei Wochen auf dem Engrosmarkt. Die – nicht belegte – Erwähnung Goethes dieser Kohlsorte macht die Produzenten in Vicenza natürlich stolz wie Oskar. Da wird auf der offiziellen Website mit der grossen Kelle angerührt, Proust zitiert und blumig die Geschichte des Fiolaro erzählt. So viel Emotion für einen Broccoli. Das geht nur in Italien. Schön!



Cicorino misto Unsere Liebe zu norditalienischen Bittersalaten reiben wir euch im Winter fast wöchentlich unter die Nase. Nun gibt es wirklich keine Ausrede mehr, die herzhaften Blattrosen nicht auf dein Menu zu nehmen. Denn mit diesem gemischten Cicorino-Wunder in der 3kg-Einheit ist es nun nubi einfach, deinen Gästen das beste Blattwerk aus dem Veneto zu kredenzen. Für ganz Zurückhaltende machen wir sogar Anbruch. Wow!

Calçots Sí, sí, claro que sí! Bekanntlich wiederholen wir uns gerne, wenn es um unsere liebsten katalanischen Jungzwiebeln geht. In der vergangenen Woche bereits ein bisschen Vorfreude verbreitet und jetzt - zack! Ab morgen frisch aus dem schönen Spanien bei uns an Lager. Nichts gegen abgeflämten Lauch oder zarte Cipolotti. Doch über den Gout von über dem Feuer gerösteten Calçots geht einfach nichts.

Gartenkresse Neben all den Microgreens und Spezialkressen geht die ordinäre Gartenkresse fast schon vergessen. Dabei verkaufen wir das das senföhlhaltige Kraut im Winter wie im Sommer in rauen Mengen. Aktuell haben wichtige Produzenten in der Region etwas zu kämpfen und es ist für uns nicht einfach, für genügend Nachschub zu sorgen. Erst wenn es mal eng wird, weiss man, was man an gewissen Produkten hat.

Krautstiel farbig Nachdem wir ein Weilchen auf farbigen Krautstiel verzichten mussten, da regional nicht mehr zu holen war, erreichen uns aus Mailand wahre Prachtexemplare in Gelb und Rot. Ein Lichtblick im kaltgrauen Zürich. Prädikat empfehlenswert.

Cherry-Tomaten & Datteri «Russo» Auf dem südlichsten Zipfel Siziliens produziert die Azienda Agricola Russo die besten Cherrytomaten, die wir seit langem degustieren durften. Besonders angetan haben es uns die klein kalibrierten Cherry dulce. Grossartig! Aber auch die Datteri in Gelb, Rot oder im grünlichen Zebrato sind den Aufpreis mehr als Wert.



Tomaten aus der Provence Auch im südlichen Frankreich denkt man langsam, aber sicher an den Frühling. Nicht gerade saisonal, wir wissen schon. Doch die Coeur de Boeuf-, Marmande- und Ananas-Tomaten, welche in diesen Tagen auf dem Markt aufgeschlagen sind, gehören geschmacklich auch im unterkühlten Zustand zu einer beachtlichen Hausnummer.



Spargel Mexico Wenn der saisonale Ruf schon ruiniert ist, erwähnen wir hier den Start der mexikanischen Spargelsaison. Grünspargel aus Übersee bedeutet Flugzeug. Und wie wir alle wissen müssten, wird aus dieser Welt kein besserer Ort, wenn wir weiterhin auf diese Transportart setzen. Es wird übrigens immer nur so viel importiert, wie auch an den Gast und die Kundin gebracht werden kann. Also hast du es in der Hand.

Wirz violett Italien beglückt uns diese Woch mit schönen Eingängen an grünem Wirz. Dank der Kälte fest gewachsen und damit eine gesunde Powerbombe für deine winterlichen Gerichte. Es muss nicht immer Tuscan-Kale sein. Als farbiges Schmankerl gesellt sich ein violetter Vertreter der Wirzfamilie hinzu. Ob er im Eintopf die Farbe hält, ist aber zu bezweifeln.

Tafelorange Lane Late Mit richtig guten Tafelorange konnten wir uns in dieser Saison bisher noch nicht brüsten. Abhilfe schafft die Sorte Lane Late.

Eine Mutation der Washington Navel. Auch wenn sie also botanisch zu den Navelorange gehört, ist bei ihr der namensgebende Nabel nicht ganz so stark ausgeprägt. Das macht die Schälarbeit um einiges einfacher. Und geschmacklich gibt es bei ihr definitiv nichts zu monieren. Top! Das geben wir gerne zu, lieber Christian.