

☺ **Aktuelles vom Markt** Artischocken Mammole, Calçots, Lupine-Cress von Koppert, Annabelle Kartoffeln aus Zypern, Meerrettich, Nüsslisalat extra, Patisson gelb, Birnen Import, Birnen Abate, Orri-Mandarinen, Press-Orangen Moro, Tarocco Orangen

⊗ **Saisonende oder problematisch** Chinakohl rot, Marroni, Kürbis Napoli, Rucola rot, Birnen Louise

Aktuelles vom Markt

Welcome back Selten ist es so ruhig auf dem Markt, wie während den Tagen nach Silvester. Ein verkatertes Gedümpel sondergleichen. Wir graben uns durch die übrig gebliebene Ware der Festtage und suchen meist vergeblich nach den Produkten, die unser Herz erweichen können. Ich hoffe, Sie sehen uns den kurzen News-Unterbruch nach. Nun gibt es aber wieder einiges zu entdecken und wir freuen uns auf Ihr Interesse an allem Schönen, Frischen und Besonderem, mit was uns die Markthalle allmorgendlich beschenkt. Ihnen allen ein positives „welcome back“. Los geht's!



Artischocken Mammole Mit den grossen Calico Artischocken aus Spanien dürfen wir Sie nun bereits seit einiger Zeit verwöhnen. Richtige Fat Bottomed Girls sind das. Nun kommt mit der Mammole die erste violett schimmernde Sorte auf den Markt. Sie sind etwas grösser als die mittel-gewachsenen Korbblütler aus Süditalien. Wenn Sie das zarte und aromatische Fleisch der brutalen Spinosos aus Sardinien schätzen, jedoch auf die bösen Dornen verzichten können, liegen Sie mit der Mammole genau richtig.

Calçots Ja, an diesen Jungzwiebeln habe ich einen Narren gefressen und ich freue mich schon seit Monaten darauf, Ihnen mitteilen zu können: Die Calçots stehen in den Startlöchern. Wir werden in den nächsten Tagen den Import starten. Wer nun immer noch nur Bahnhof versteht, [hier](#) geht es zu mehr Infos und auch zum grandiosen Rezept von Robert Burris Salsa-Romesco.

Neuerntige Kartoffeln aus Zypern Oh du stärkehaltige Sünde! Eigentlich hat Stefan Brunner vom Eichhof mit seinem digitalen Mahnfinger recht, wenn wir zum Jahreswechsel mit neuerntigen Kartoffeln um die Ecke kommen. Doch die Annabelle aus Zypern macht mit ihrem gelben Fruchtfleisch wirklich eine Heidenfreude. Sorry. Leider geil die Dinger. Die hellenischen Knollen gibt es nur im ungewaschenen Zustand, da sie – noch nicht schalenfest – etwas zimperlich auf alles reagieren, was ihnen der Transport und die Lagerung antun könnte.

Lupine Cress von Koppert Geschmacklich an Bohnen erinnernd, mit einem Hauch Erbse und einer angenehmen Bitternote. So beschreibt unser Einkäufer Alex Görges das neue Produkt der holländischen Alchemisten. Schöner könnte ich es auch nicht schreiben.

Frischer Meerrettich Das gastrojournalistische Enfant terrible vom Tagi, Alex Kühn, hat nicht immer, aber doch vielfach Recht, wenn es um tolle Produkte geht. Seine fast schon inflationäre Liebelei zur österreichischen Esskultur führte in den letzten Tagen dazu, dass die Nachfrage nach frischem Meerrettich in ungeahnte Sphären aufstieg. Recht hat er, der homo austriacus! Frischer Kren war bei uns zwar seit jeher problemlos erhältlich, aber einfach, dass wir es mal wieder deutlich gesagt haben. Da freut sie sich, die Sissi.



Nüsslisalat Je kleiner, je teurer, je besser. So ist das. Sie erhalten von uns als Standard Nüsslisalat extra zu einem fairen Preis. Dieser ist in den letzten Tagen um ca. 10% gefallen. Sollte es noch günstiger sein, können wir Ihnen auch eine 2. Qualität organisieren. Ihre Gäste sehen dann beim Verlustieren einfach aus wie Karnickel... Auf Vorbestellung erntet unser Produzent Sämi Bollinger noch eine Kalibrierung im XS- und XXS-Format. Size Zero auf dem Acker quasi. Hier muss man sich preislich aber etwas wärmer anziehen.

Birnen Bei den Standard-Sorten müssen wir nun heftig über den grossen Teich schießen. Wunderbar ausgereifte Alexander gibt es aber nach wie vor aus der Schweiz und grandiose Abates wären aus Italien erhältlich. Die Importware aus Übersee ist jedoch ein Drittel günstiger. Da kann man sich, muss man sich aber nicht darüber aufregen...



Clementinen & Mandarinen Mit der Orri ist nun, so behauptet zumindest das ORC (Orri-Überwachungs-Komitee), die beste Mandarine auf dem Markt eingetrudelt. Nun ist es etwas kompliziert. Was wir landläufig „Mandarini“ nennen, muss in die drei Untergruppen reine Clementinen, Hybridsorten und Satsumas unterteilt werden. Bei der Orri handelt es sich um einen Hybriden. Keine reine Clementine, aber irgendwie auch keine richtige Mandarine. Alles klar? Wir schicken Ihnen als Standard Clementinen aus Spanien. Die sind sensationell. Wenn Sie einen Touch mehr Säure wünschen, sind Sie mit der kernlosen Orri am besten bedient. Das sollten Sie auf Ihrer Bestellung jedoch deutlich vermerken. Und für die Connaissure unter Ihnen gibt es noch die richtigen Mandarinen aus der Region um Paterno. Das ist dann geschmacklich eine ganz andere Hausnummer.

Press-Orangen Moro Nun hoffen wir doch sehr, dass den Schwerenötern, die bei uns seit Monaten Blutorangen bestellen, die Lust nach dem tiefroten Fruchtfleisch der sizilianischen Aromabomben noch nicht vergangen ist. Die triefen nun nämlich so gewaltig purpurn, dass es eine Freude ist. Für die presswütigen unter Ihnen machen wir diese Woche gleich eine farbenfrohe Aktion.