Marktbericht vom 10. Januar 2024

Aktuelles auf dem Markt Barba di Frate, Veneto Salatbouqet, Calçots, Zahmer Friséepilz, Maitake, Rucola rot, Tomaten Adora, Bitterorangen, Moro Orangen, Moro Pressorangen, Tarocco Orangen, Mandarinen Tango (Bio)

Problematisch Kerbelwurzel, Broccolo Fiolaro, Mini-Carotten farbig Bundware, Birnen Luise, Nectacots, Satsumas

Aktuelles vom Markt

Veneto Salatbouquet Manchmal müssen uns unsere Kunden an unsere eigenen Ideen erinnern. Und so findest du dank Sebastian unser Veneto Salatbouquet ab sofort wieder auf deiner Preisliste. Die geilsten Bittersalate aus Norditalien, gemischt im 2kg-Ifco.

Darin findest du keinen ollen Cicorino Rosso. Sondern Rosa di Sile, Castelfranco, Tardivo, Rosa di Gorizia oder Grumolo. Mindestens fünf Sorten, mit welchen du deinen Gästen den spannendsten Salatteller des Jahres kredenzen kannst. Überzeugt? Wenn nicht, dann lohnt sich ein Besuch im Lindenhofkeller bei Basti und seinem Team. Da findest du unser Bijou nämlich ab sofort auf der Karte.

Barba di Frate Zwei Wintermonate ohne Erwähnung unseres liebsten Salzwiesenkrauts aus Bella Italia. Das geht je gar nicht! Den mineralhaltigen Mönchbart gibt es derzeit in einer formidablen Qualität zu erstehen.

Carciofini Belle notizie da Milano! Heute werden endlich die ersten, feinen Carciofini verladen. Lukas ist mal wieder der Retter in der Not. Nach einem viel zu langen Unterbruch freut sich da der ganze Markt darauf.

Broccolo Fiolaro di Creazzo Dem zerzausten Broccoli aus Creazzo müssen wir leider Ade sagen. Doch mit dem Wilden Broccoli und dem brandneuen violetten Blumenkohl vom Keltenhof haben wir potente Alternativen am Start. Beides bekommst du in der handlichen 300gr-Einheit frisch aus Filderstadt. Prädikat empfehlendwert.

Calçots Ein Königreich für eine Zwiebel! Calçots sind spanische Jungzwiebeln, die vor ihrer Ernte mehrfach umgesetzt werden, damit sich keine bauchigen Knollen bilden. Man findet sie im Spätwinter bis Frühling auf den Märkten Katalaniens. Bei der Calçotada, einem traditionellen Volksfest, werden die Zwiebeln auf dem offenen Feuer geröstet, bis die äussere Haut schwarz ist. Danach werden sie in Zeitungspapier eingeschlagen, wo sie in ihrem eigenen Dampf fertiggaren. Die verbrannte Haut wird von Hand abgelöst und man kommt an das butterzarte Innere. SAVE THE DATE: Am Sonntag, 3. März wird in Zürich zum dritten Mal unsere legendäre Marinello-Calçotada stattfinden. Was dich dort erwartet, kannst du dir hier ansehen.

Zahmer Friséepilz Schneeweiss kam gestern das erste Muster aus Deutschland zu uns in die Markthalle. Wow! Die Mykologen sind sich nicht ganz einig, ob dieser Ästigen Stachelbart wirklich das gleich ist wie der Pom Pom. Wir wollen uns da auch nicht festlegen und bleiben wir beim Namen Zahmer Friséepilz. Das passt wie die Faust aufs Auge. Die Produktion hat erst gerade gestartet und wir erhalten in der kommenden Woche bescheidene Mengen. Am besten gibst du uns schon heute Bescheid, ob wir eine etwas für dich reservieren sollen. Dann setzen wir dich auf unsere zahme Warteliste.

Maitake Und wenn wir schon bei super-nicen Zuchtpilzen sind, die du nicht an jeder Strassenecke findest, erwähnen wir diese Umami-Bombe gerne noch einmal im Marktbericht. Sollte dir unsere Info zum gemeinen Klapperschwamm während den Festtagen untergegangen sein, erinnern wir dich an dieser Stelle gerne erneut an den Maitake. Noch nicht probiert? Dann wird es aber Zeit.

Tomaten Adora Wenn es den im Winter unbedingt Tomaten sein sollen, dann greife doch gleich zu einer lohnenden Sorte. Aber aufgepasst: Diese Sünde kostet ein bisschen was. Die Adora trumpft mit einer schönen Säure auf, die auch bei zu tiefen Temperaturen für ordentlich Geschmackspower sorgt. Und wenn du dich nun ob den Tomaten im Januar-Markbericht aufregst, dann erwähnen wir hier am Rande die Paletten voller Erdbeeren, die sich in auf dem Engrosmarkt rumlümmeln. Die greifen wir aber nur mit der Kneifzange an.

Blutorangen Moro Hervorgekreuzt aus diversen mediterranen Sorten, ist die Blutorange unsere liebste Frucht des Winters. Denn ihr hoher Gehalt an Anthocyanen, der für die tiefrote Färbung zuständig ist, wird erst ab einer gewissen Temperatur aktiviert. So kommst du auch mit kalten Füssen vom sonnigeren Süden träumen. Mit einem zartherben Unterton und ordentlich Säure versehen, sind die Moros auch geschmacklich eine Wucht.

Pressorangen Moro Und natürlich gibt es neben der rubinfarbenen Tafelorange auch die kleine Kalibrierung für deine Saftpresse zu erstehen. Mit dem Saft dieser Moros machst du deiner Erkältung in nullkommanichts den Gar aus. Was zwar medizinisch nicht erwiesen ist, sich aber gut anhört und noch besser schmeckt. Zum Wohl!