

Aktuelles auf dem Markt Carciofini, Eierschwämmli, Lauch grün, Rosenkohl am Strauch, Rhabarber, Pflaumen und Litschi aus Südafrika, Wasabi, Granatapfelkerne

Problematisch oder Saisonende Brunnenkresse, Randen farbig, Rucola rot, Mangold farbig, Rettich Jumbo

Aktuelles vom Markt

Wettersituation Italien und Spanien Die schweren Unwetter in Spanien sowie der ungewöhnlich heftige Wintereinbruch in Italien machen uns das Leben sehr schwer. Alles Salatige wird rar. Die Brunnenkresse ist ganz erfroren und ähnlich schlecht steht es um Zucchini, Aubergine, Broccoli, Blumenkohl und Co. Die gehorteten Festtagsvorräte der Importeure sind aufgebraucht, der Markt ist trocken und die Preise schnellen in die Höhe. Sorry für die schlechten News!

Carciofini Zürich zeigt sich winterlich weiss und die aktuellen Minustemperaturen lassen uns die Hände bei den nächtlichen Streifzügen durch die Markthalle noch etwas tiefer in die Jackentaschen vergraben. Kulinarisch schwärmen wir jedoch schon von den nächsten Frühlingsboten aus Italien. Die ersten Carciofini sind da! Die Baby Exemplare werden so klein geerntet, dass sie noch keinerlei Blütenansatz gebildet haben. Fast ohne Rüstaufwand lassen sie sich mit „Haut und (ohne) Haar“ verspeisen. Als Standard liefern wir Ihnen weiterhin unsere grossen Jumbo-Artischocken aus Spanien. Noch besser gefallen uns jedoch die italienischen Mammole. Sie sind etwas kleiner, wunderbar aromatisch und fleischig im Biss. Die Artischocke ist eine Diva unter dem Gemüse. Wer sie einmal erobert hat, dem entblättert sie ihre ganze aromatische Leidenschaft und zeigt sich sowohl roh fein gehobelt im Salat, als auch geschmort und gebraten von ihrer unwiderstehlichen Seite.



Eierschwämmli Rückblickend auf das vergangene Jahr haben uns die Steinpilze und Eierschwämmli richtig auf Trab gehalten. Oft gab es keine Eingänge oder die Qualität war so mies, dass wir Ihnen diese nicht zumuten wollten. Aktuell gibt es wieder Eierschwämmli auf dem Markt. Bei der Ware aus Portugal sollten wir jedoch eher von „Schwämmen“ sprechen. Sie sind fest und trocken aber der Preis ist entsprechend dem knappen Angebot.

Rosenkohl am Strauch Das Wintergemüse schmeckt am besten nach dem ersten Frost. Den hatten wir letzte Woche definitiv. Aus dem schönen Thurgau kommt der Rosenkohl am Strauch und mit Blättern. Perfekt für eine Zubereitung nach dem „from leaf to root“. Oder doch nicht. Pascal schreibt aus Israel: „Ich hatte keinen Erfolg damit. Der Strauch war zu holzig. Im Inneren gibt es zwar ein kleines Stück das weich wäre, weil ich nicht noch ein zweites Messer kaputt machen wollte, habe ich da nicht weiter herumgewürgt.“ Somit kann der Knüppel nach dem Abstreifen der Röschen allenfalls für die vitaminreiche Küchenrauferei zum Einsatz gelangen. So oder so liefern wir Ihnen die Waffen gerne auf Vorbestellung.

Rhabarber Das ist kein Witz! Auch die Holländer schicken mit den rotgrünen, zarten Stangen die ersten Frühlingsgrüsse zu uns nach Zürich. Weder optisch, noch qualitativ gibt es etwas an dem sauer-fruchtigen Gemüse auszusetzen. Mit den Erdbeeren zur Kreation einer süssen Versuchung können wir Ihnen natürlich auch behilflich sein. Momentan kommen diese zwar noch aus Ägypten, die ersten Spanier sind jedoch auch schon in Sicht. Über die Saisonalität müssen wir Sie ja nicht aufklären...

Granatapfelkerne Die paradiesische Frucht mit ihrem süss-säuerlichen, leicht herben Geschmack bringt Farbe und ein wenig Sonne auf Ihre Teller. Allen Tricks zum Trotz endet das Auslösen der Kerne nicht selten in einer kleinen Schweinerei in der Küche und auf dem blütenweissen Kleid. Auf Vorbestellung liefern wir Ihnen die roten Perlen ausgelöst in der 1 kg- Einheit.



Pflaumen rot Alle Jahre wieder, um diese Jahreszeit, kommen die Pflaumen aus Südafrika. Qualitativ erhalten sie das Prädikat „gut“. Den Rest entscheiden Sie!

Litschi Ihr Bekanntheitsgrad ist in Südasien so gross wie bei uns der Apfel. Aktuell gelangt sehr gute Ware von Südafrika zu uns nach Zürich. Ihr süsslicher Geschmack und ihre saftig-fleischige Konsistenz ist unverwechselbar. Wenn man die Augen schliesst und seinen Sinnen folgt, wird man an Himbeeren und Sauerkirschen erinnert. Der Duft ist exotisch mit einem Hauch von Rosen und Ingwer. Die grosse Schwester Rambutan ist wesentlich empfindlicher. In den letzten Tagen waren die Eingänge schlichtweg von katastrophaler Qualität, sodass wir uns erlaubten, Ihnen Litschis als Ersatz zu liefern. Wünschen Sie diese Alternative nicht, so bitten wir Sie, das so auf Ihrer Bestellung zu vermerken.

Wasabi Dies ist ein Genussmittel. Lesen Sie die Packungsbeilage, und misstrauen Sie den Herstellern. Wo Wasabi draufsteht, ist nämlich selten Wasabi drin. Der Geschmack der giftig grünen Paste, und derjenige dieses edlen Rhizoms aus Japan, haben nichts gemeinsam. Der Preis hat es leider in sich, nicht umsonst nennt man das rare Gewächs auch den Trüffel Japans. Die Eingänge sind zwar sehr unregelmässig, doch auf Wunsch ziehen wir alle Register, um Sie in den Genuss der exotischen Würze zu bringen. Wissenswertes über Wasabi finden Sie [hier](#).

Mandel-, Hafer-, Haselnussmilch, Soja Mandel Drink Die Stars und Sternchen in Hollywood haben vor ein paar Jahren den Trend gesetzt und nun sind Alternativen zur konventionellen Kuhmilch in aller Leute Munde. Wir haben unser umfangreiches Molki-Sortiment mit einer Haselnuss-, Hafer- und Mandelmilch auf Reismilchbasis sowie einem Soja Mandel Drink erweitert.