Marktbericht vom 11. Oktober 2017

☺ **Aktuelles aus der Schweiz** Kastanien aus dem Bergell, Physalis, Rettich schwarz rund, Portulak fein, Stachis

☺ **Aktuelles auf dem Markt** Tomate Monte Rosa, Merinda und Camone, Tomate Cherry Peperoni, Kartoffel Lilly Rose, Decana Birne, Clementine Blue Orange, Clementine mit Blatt, Mandarine Satsuma, Hibiskusblüten im Glas

☹ **Saisonende oder problematisch** Coco Bohnen gelb, Kastanie mit Stachel, Zerbinati Netzmelone, Apfel Elstar, Kumquat

Aktuelles vom Markt

In der vergangenen Woche hat die Vergabe von Punkten und Sternen in gelben und roten Büchern so manches Gemüt erhitzt. Wir gratulieren allen Küchenchefs und ihren Teams ganz herzlich zu ihren Auszeichnungen! Wir freuen uns mit euch! All den Betrieben, die nicht zum Zug gekommen sind, gratulieren wir nicht weniger herzlich. Ob mit oder ohne Orden, Kochen ist ein Knochenjob und ihr gebt Tag für Tag Alles, um eure Gäste zu verwöhnen. Chapeau!

Kastanien Einst waren sie ein Grundnahrungsmittel der Jäger und Sammler. Heute haben wir eine beträchtliche Auswahl an Kastanien unterschiedlicher Herkunft. Für echte Marroni muss man sich noch etwas gedulden. Kennen Sie den kleinen Unterschied? Gestern sind die ersten Nussfrüchte aus dem Puschlav, aus dem schönsten Kanton der Schweiz, bei uns auf dem Markt eingetroffen. Sie sind deutlich kleiner, als die schön glänzendenen Exemplare aus Frankreich, Spanien und Italien. Auf dem Green Egg lassen sie sich übrigens vorzüglich braten. Ich konnte weder geschmacklich noch schältechnisch einen Unterschied unter den europäischen Mitbewerbern ausmachen. Sie dürfen drei Mal raten, für welche südliche Provenienz ich mich entscheide. Excuse-moi, cher Cyrille!

Tomate Monte Rosa, Tomate Cherry Peperoni Gott sei Dank ist das Tomatentrauerspiel für dieses Jahr wieder Geschichte. Es tummeln sich noch die letzten Schweizer Veteranen auf dem Markt. Wir hingegen sind tomatentechnisch schon über alle Berge und verwöhnen Auge und Gaumen mit verschiedensten Sorten aus Italien, Frankreich und Spanien. Ganz besonders gefällt uns aktuell die Fleischtomate Monte Rosa aus Spanien. Wem simple Ochsenherztomaten zu langweilig sind, dem legen wir diese wunderbar tomatigen, rosaroten Fleischbomben an's Herz. Wer nach Abwechslung bei den Cherry Tomaten sucht, der findet sie mit den Cherry Peperoni. Einverstanden, über die Namenwahl lässt sich streiten.

Sauerkraut & Co Seit Jahren setzten wir auf die regional produzierten Produkte der Firma Schöni. Sauerkraut „roh" und „gekocht" liefern wir Ihnen im 5kg Eimer oder im praktischen 1kg Beutel. Neben dem sauren Kraut finden Sie bei uns auch das fix-fertig gekochte Rotkraut. Ob es sich dabei, wie von Schöni angepriesen, um das wahrscheinlich beste Rotkraut der Welt handelt, davon überzeugen Sie sich am besten selbst.

Hibiskusblüte Zugegeben, ich bin hin und her gerissen und habe noch ein paar Runden gedreht, bevor ich mich entschieden habe, Ihnen an dieser Stelle davon zu berichten. Ich habe den Eindruck, dass der „Drink-Hype" den Zenit noch längstens nicht überschritten hat. Eins muss man der geschmacklich an Rhabarber und Himbeeren erinnernden knallroten, wilden Schönheit lassen: sie ist sehr dekorativ im Glas und lenkt die Blicke auf sich, wenn die Perlung des Champagners durch die Blüte nach oben steigt. Ein Glas enthält 11 Blüten in Sirup eingelegt. Cheers! Ich bin gespannt auf Ihr Feedback.

Clementinen Die spätsommerlichen Temperaturen rücken die Vorstellung von Samichlaus und Co wieder weit in die Ferne. Nicht nur die Auswahl an Clementinen und Mandarinen lässt sich sehen, sondern auch die Qualität und der Geschmack machen Freude. So gefällt uns das Label Blue Orange mit ihren Clementinen der Frühsorte Oronules, die handsortiert und nicht nachgereift wurden, ganz besonders. Und weil das Auge bekanntlich mit isst, führen wir Clementinen mit Blatt im Sortiment. Mandarinen-Fans machen wir mit der Sorte Satsuma eine Freude. Sie sind 100% kernlos, weniger süss als Clementinen, dafür wunderbar spritzig frisch.

Schweizer Physalis Aus Erdkultur, ungespritzt und im Freien gewachsen, sind die Physalis aus Otelfingen. Sie sind etwas grösser, als die südamerikanische Importware, geschmacklich ein µ süsser und etwas weniger bitter im Abgang. Einziger Wehmutstropfen: so viel Regionalität hat seinen Preis.

Decana Birne Der dekorative Siegellacktropfen auf dem Stiel macht die grosse, rundliche Birnensorte aus der Emilia-Romagna unverkennbar. Er ist nicht nur dekorativ, sondern bietet am Stil Schutz gegen den Angriff von allerhand Mikroorganismen. Das Fruchtfleisch ist weiss und fest, saftig, aromatisch und sehr duftend; der Geschmack ist süss und gleichzeitig leicht säuerlich. Für uns ist sie aktuell die Königin unter den Birnen. Wer lieber den heimischen Gewächsen die Stange hält, der ist jetzt bestens bedient. Das Birnen-Angebot reicht von Kaiser Alexander, Conference, roten und gelben Williams über Santa Maria. Unsere Standardbirne mit dem besten Preis Leistungsverhältnis ist momentan die Gute Louise. Sie überzeugt uns von der Grösse, dem Geschmack und der Optik.

Zerbinati Netzmelone Die Saison neigt sich dem Ende entgegen. „Äs hät noch so langs hät."

Kumquats Auch wenn manche unter Ihnen (gäll, Tiziano) gar nichts mit ihnen am Hut haben, so merken wir erst, wie beliebt sie sind, wenn wir einen Lieferengpass vermelden. Wir teilen die knappen Eingänge so unter den Bestellungen auf, dass jeder zumindest ein paar der kleinen Früchtchen bekommt und danken herzlich für's Verständnis!