

- 😊 **Aktuelles auf dem Markt** Cherry-Tomaten gelb, Ramati gelb, RAF-Tomaten, Rosemarie-Birnen Übersee, essbare Rosenblüten, Kiwi aus Italien, Morcheln, Steinpilze und Totentrompeten getrocknet, Moro Orangen, Oliven Mammut grilliert
- 😊 **Lokales auf dem Markt** Bärlauch, Kapuzinerblüten, Kopfsalat, Pak Choi, Topinambur, Waldstauden-Risotto
- 😞 **Problematisch oder Saisonende** 2bFresh Basilikum (Alternative: Koppert Basilcress), Kiwi gelb, Litchis

Aktuelles vom Markt

Liebe Swisscom, wir müssen reden Auch in der vergangenen Nacht kam es im Swisscomnetz, von Internet bis Festnetz, zu einer weiteren vermaledeiten Störung. Einzig das Gallische Dorf der Fax-Benutzer konnte in der für uns wichtigen Zeit zwischen 0.00 und 0.30 problemlos bestellen. Heute Morgen sollten wir dennoch alle eure Wünsche beisammenhaben. Ärgerlich ist es trotzdem. Ich meine WTF! Gemüse bestellen ist das eine. Da geht die Welt nicht gleich unter. Aber wenn nicht mal Notrufnummern erreichbar sind... Swisscom du nervst uns mit deinem «Service» Public!



Carotten Bund Italien Bei den jungen Carotten könnte es sich lohnen, bei der Regionalitäts-Frage die Fünf gerade sein zu lassen. Da unsere Lagerware bereits einige Wochen auf dem Buckel hat, liegen zwischen ihnen und den neuerntigen Rübli aus Italien geschmackliche Welten. Für den Topf zu schade, aber roh sind die süssen Dinger ein beircender Genuss. Prädikat empfehlenswert!

Kapuzinerblüten Irgendwann im Spätherbst haben auch diese resistenten Blüten die Schnauze voll von der Kälte und ziehen sich in die verdiente Winterpause zurück. Nicht nur für uns gehört die Blütenpracht dieses Kressegewächses mit seiner süss-scharf-senfigen Note zu den Lieblingen. So waren wir die letzten Wochen für euch global auf der Suche nach Nachschub und mussten zuletzt die Segel streichen. Doch

nun sind wir bei unseren Buddies von 2bFresh fündig geworden. Das Gute liegt manchmal so nah. Man muss nur den Austausch pflegen. Es sind zwar keine überbordenden Mengen zu erwarten, aber immerhin.

Kopfsalat grün & rot Das gemüsiges Geschichtsbuch erzählt uns, dass Kopfsalat bereits auf Wunsch von Ludwig XIV in Gewächshäusern gezogen wurde. Da hat sich der olle Prunk-Absolut also doch nicht nur am Wildbestand rund um Versailles gütlich getan. Ab dieser Woche kann Kopfsalat auch in den Treibhäusern der Meiers geschnitten werden. Eichblatt und Auberginen haben die findigen Gebrüder ebenfalls im Sortiment. Da konnten sie uns von der Preisleistung noch nicht vollumfänglich überzeugen oder es fehlt noch an den nötigen Mengen.



Pak Choi Der Chinesische Senfkohl erlebt in den letzten Jahren einen regelrechten Boom. Die Shanghai Babys sind aber auch ein tolles Produkt. Ab dieser Woche kommt der Chinakohl-Verwandte wieder vermehrt aus der Schweiz. Leider müssen wir uns bei der hiesigen Ware auf grosse Bomber gefasst machen, die in einer Ramen-Bowl fast keinen Platz finden. Mit den Keltenhöflern sind wir aber daran, einen Mini-Pak Choi zu kreieren. Vorfreude ist die schönste Freude. Dankeschön an David & Sebastian für euer Feedback. Hier heisst es nun Geduld haben. Auch du Basti...

Tomaten Im Februar sommerliche Tomaten anpreisen? Nein aber auch... Bevor du aber zur nachhaltigen Backpfeife ausholst: Ist es wirklich so, dass in deinem Frigo wirklich nur «nette» Produkte schlummern? Es gibt in unserer Branche leider Gottes Schlimmeres als Tomaten aus Italien und Spanien. Aber auch hier sollte gelten: wenn schon, denn schon. Unsere säuerlichen Favoriten, die «Pseudo»-Sardos (weil sie aus der Puglia kommen). Oder RAF Marmande Tomaten aus Spanien. Diese starten im Mund ebenfalls sauer, schieben dann aber eine ordentliche Dosis Zucker hinterher. Gross!



Orangen Moro Mit der Genuss-Medaille können sich diese Woche die Moros von Zuccarello schmücken. Bei den Blutorangen ist es so eine Sache. Erst ist man ungeduldig und dann traurig, weil im Fruchtfleisch von der tiefroten Färbung nichts zu finden ist. Zudem ist die prägnante Säure in dieser Phase nicht jedermanns Sache. Nun ist der Zeitpunkt aber perfekt. Der Zucker kann mit der Säure mithalten, das Fruchtfleisch leuchtet blutig-rot und das Aroma. Woouuww!! So schön wird es nur einige Tage sein. Also zuschlagen. Auch die kleine Kalibrierung der Moros, die sich zum Pressen eignen, sind in vollem Umfang zu empfehlen. Ein geiler Saft gibt das.

Waldstauden Risotto Vor genau einem Jahr haben wir den Waldstauden-Risotto von unserem Demeter FARM-Sozius Klaus Böhler ins Sortiment genommen. Die polierten Körner dieses Urroggens kannst du wie die norditalienische Reisspezialität zubereiten. Ein grandioses Produkt, das du bei uns an Lager in der 400gr-Einheit findest. Übrigens spannend, was Klaus in Seuzach sonst noch so treibt. Sein neustes Projekt Frishling solltest du unbedingt auschecken. Zwar nicht unsere Baustelle, aber sehr erzählenswert.