

☺ **Aktuelles auf dem Markt** Capucine Frankreich (Kapuzinerknollen), Birnen Import, Bitterorangen, Erdbeeren Spanien, Litchis Madagaskar, Melonen Charentais Übersee, Tarocco Bio, Zitronen Cedri

⊗ **Saisonende oder Probleme** Rettich Jumbo Schweiz, Red Chard, Wilder Broccoli Keltenhof

Aktuelles vom Markt

Frau Holles Rache Wir haben gestern via [Facebook](#) und [Instagram](#) informiert, dass Chiasso mit einem kalten Problemchen zu kämpfen hat. Durch die starken Schneefälle reihten sich die Camions am Zoll und wir mussten auf die frischen Eingänge aus Bella Italia verzichten. Die Strassenlage hat sich zwar schnell wieder beruhigt, doch werden wir heute und morgen noch einige Nachwehen bei der Verfügbarkeit zu spüren bekommen. Auch der Lastwagen mit dem beliebten Wilden Broccoli vom [Keltenhof](#) musste auf den eisigen Strassen die Segel streichen. Hier kommt es zu einem Unterbruch von 2-3 Tagen. Sorry!



Capucine Tubereuse Diese Knollige Kapuzinerkresse kommt diese Woche aus Frankreich zu uns. Besser kennt man bei uns die helle Variante, die wir als Cubio bezeichnen. Durch die nahe Verwandtschaft mit dem Knolligen Kapuzinerklee, den wir wiederum Oca de Peru nennen, kommt es immer wieder zu Konfusionen. Dazu schleicht sich noch der Name „Mashua“ ins Bezeichnungskarussell. Eine komplizierte Sache ist das... Irgendwie will sich mir der Sinn dieser Produkte nicht so richtig erschliessen. Die Knollen mit den starken Senfönoten sind zwar spannend, doch was sie uns auf dem Teller bringen, das überlassen wir lieber euch Profis

Rosenkohl violett Dass die gehass-liebten Rosenköhli nicht immer grün daherkommen müssen, beweist diese Sorte aus Schweizer Anbau. Auch hier sorgen natürliche Anthocyanen für die lila Farbgebung. Geschmacklich können wir bei ihm

kaum einen Unterschied zu seinen grünen Brüdern ausmachen. Attraktiv sehen sie aber allemal aus.

Tomaten Ramati Mit den schönen französischen Ramatis verschwinden die letzten Paradeiser unserer westlichen Nachbarn aus der Markthalle. Ja, sie waren die letzten Tage nahe an der überreifen Grenze und ja, die grossen Einheiten machten uns das Leben auch nicht gerade einfacher. Aber geschmacklich konnten wir voll und ganz hinter den prallen Tomaten aus Frankreich stehen. Ab heute müssen wir auf spanische Ware umsteigen. Diese überzeugen unsere Gaumen leider nicht in vollem Umfang. Aber eben das mit der Saison und so. Kennsch?



Morcheln Diese Dinger aus Mexiko sind für alle geeignet, die gerade beim Pferderennen gewonnen oder eine glückliche Hand an der Börse bewiesen haben. Der Kilopreis liegt nämlich im properen dreistelligen Bereich. Dafür erhält man eine ansehnliche Qualität inklusive „Spinner-Zuschlag“. Einfach, dass wir es gesagt haben.

Birnen Ab morgen ist der Import offen und es kommen so allerlei Sorten aus allen Herren Länder auf den Markt. Erfahrungsgemäss sind die ersten Ankünfte noch pickelhart und trumpfen bloss mit ihrem ansprechenden Äusseren. So liefern wir Ihnen, solange es die Qualität zulässt, Kaiser, Louisen und Conference aus der Schweiz. Die sind nämlich ziemlich buttrig unterwegs und machen auch geschmacklich Freude. Wir werden in den nächsten Tagen entscheiden, welche Standardsorten zum Zug kommen werden.

Bitterorangen Das Bittere liegt im Auge des Betrachters. Diese Zitrusfrucht ist definitiv nichts für Sissis, welche alles scheuen, was nicht zuckersüss um die Ecke biegt. Die Bitterorange ist als Hybride von Pampelmuse und Mandarine entstanden und erschreckt roh so manch schnäderfrässige Markthallenbesucher. Eine wuchtige Keule ist das! Aber was wäre die englische Küche ohne die herbe Bitterorangen-Marmelade?



Melonen Draussen Schneetreiben und dann schreibt der olle Gemüsehändler über Melonen... Geht ja gar nicht so was. Ich habe aber Verständnis, dass man sich bei den aktuellen Temperaturen ein paar warme Gedanken verdient hat. Tolle Melonen kommen aktuell aus Senegal. Nicht so tolle aus Brasilien oder Marokko. Also wenn schon unvernünftig, dann wenigstens ein Produkt das Spass macht und keine als Melonen verkleidete Gurken, oder? Die Charentais aus Westafrika sind um einiges teurer als die Ware aus Marokko. Sie haben die Möglichkeit, rotfleischige Melonen „extra“ oder „eco“ zu bestellen. Wenn Sie uns die Entscheidung überlassen, schicken wir Ihnen aber die Früchte aus Senegal. Sie sind uns eben sympathisch!

Orangen Tarocco Seit einigen Jahren ist es die gleiche Familien-Leier: Die besten sizilianischen Taroccos kommen vom Produzenten Zuccarello – das sagt zumindest der Senior. So sind wir jeweils übervorsichtig, wenn wir einem anderen Produzenten den Vorzug erteilen. Aktuell überzeugen uns aber Bio Taroccos am meisten. Diese kommen aus der gleichen Region wie die berühmten Zuccarellos und schmecken für uns einfach einen Tick mehr nach Tarocco. Schwierig diesen Geschmack in Worte zu fassen. Augen schliessen und an Sizilien denken... So ungefähr.