

NEU: Artischocken Carciofini und Mammole, Frische Erbsen, Mandarinen ORRI und Mineola, Orangen Salustianas

SAISONENDE: Kürbis Napoli

PROBLEMATISCH: Keltenhof Oxalis rot

Aktuelles vom Markt

Artischocken: Im letzten Marktbericht noch in der Saison-Prognose, heute bereits auf unserer Showbühne. Die ersten frühlingshaften Carciofini kommen nun zu uns in die garstige Schweiz. Che bella! Da die kleinen Dinger laufend frisch geschnitten werden, geben wir Ihnen die „Keine-Heu-Garantie“. Feiner geht's nimmer. Die ersten Paletten sind noch etwas hochpreisig, doch sobald die Erntemengen ansteigen, werden die Preise purzeln. Sollten Sie auf Ihrer Bestellung nichts Spezielles vermerken, so liefern wir für Sie als Standard grosse Jumbo-Artischocken aus Spanien. Bei der grösseren Sortierung gefallen uns die italienischen Mammole-Artischocken einen Tick besser. Sie sind nicht ganz so gross, überzeugen dafür mit einem wunderbar zart-fleischigen Biss. Sie haben die Qual der Wahl...



Erbsen frisch: Mit gutem Gewissen nennen wir die kleinen Dinger auch „Gmüesler-Pralinés“. Doch leider finden sich immer weniger frische Erbsen auf den Menus. Das ist aber auch verständlich, wenn man die Rüstarbeit in Betracht zieht. Dabei holt man mit diesen zuckersüssen Hülsenfrüchten auch die verwöhntesten Gaumen hinter dem Ofen hervor. Versprochen! Die ersten Ankünfte aus Spanien sind noch unregelmässig. Ein Anruf um abzuklären, ob wir Ihnen für den nächsten Tag etwas organisieren können, lohnt sich.

Kürbis Napoli: Dieser Gigant der italienischen Kürbis-Gärten trumfft mit seiner schieren Grösse und er lässt sich, im Gegensatz zum französischen Muscat-Kürbis mit seinen vermaledeiten Falten, viel einfacher verarbeiten. Die Saison dieser Sorte ist nun beendet und wir schicken Ihnen als Alternative eben jenen komplizierten Muscat de Provence, der uns geschmacklich jedoch immer schon ein bisschen besser gefallen hat.

Mandarinen ORRI: Die Clementinen-Spätsorten Clemenvillas oder Nadacot aus Spanien haben sich in unseren Breitengraden etabliert und schmecken auch gut. Doch einfach gut ist uns nicht immer gut genug. Deshalb haben wir uns entschieden, ab sofort auf die neuerntigen Mandarinen mit der Sortenbezeichnung Orri aus Israel umzustellen. Diese sind etwas teurer, doch gehören sie geschmacklich zu den besten Mandarinen/Clementinen-Sorten auf dem Markt. Dünnschalig und mit einem optimalen Zucker- Säure-Verhältnis kommen sie in einer regelmässigen Kalibrierung daher. Für die Spanien-Fans unter Ihnen hat es aber immer noch genügend Clementinen von der iberischen Halbinsel zu tiefen Preisen auf dem Markt. Ein deutlicher Vermerk auf Ihrer Bestellung genügt.



Mandarinen Mineolas: Die Mineola ist ein, in den 30er-Jahren in Amerika gezüchteter, Hybrid aus Grapefruit und Mandarine. In der Grösse zwischen beiden Früchten liegend, hat sie eine dünne Schale und ist wunderbar saftig. Der Geschmack punktet mit der herben Note der Mandarine, gemischt mit der leicht bitteren Säure der Grapefruit.



Orangen Press blond: In Spanien startet die Saison der besten Orangensorte Salustianas, welche die bekannten Navels ablöst. Dünnschalig, kernlos und zuckersüß! Genau die richtige Sorte, um Ihren Gästen in der frostigen Jahreszeit den nötigen Vitaminschub zu verabreichen. Bei den blonden Tafelorange bleiben wir weiterhin unserer Favoritensorte aus Sizilien treu.

Preise und Wertschätzung: Wir versuchen in unseren Marktberichten das Augenmerk auf das Spezielle und Gute zu richten. Produkte die einen Wert und damit ihren Preis haben. Ich bin mir sicher, dass Sie auch bei diesen Artikeln immer einen günstigeren Anbieter finden werden. Und neben diesem gibt es sicherlich noch einen, der es noch billiger macht. Und nach jenem kommt einer daher, der es Ihnen fast gratis offeriert. Es handelt sich ja auch bloss um Dinge die wir fressen.

Weshalb dem so ist und ob es langfristig Sinn macht, das kann ich nicht sagen. Aber vielleicht bin ich einfach zu blöd, um diese Mechanismen zu verstehen. Wir sehen Ihre Foodkosten auch als unsere Verantwortung an und tun das Möglichste, Ihnen das richtige Produkt zu einem fairen Preis zu liefern. Dazu gehören auch harte Verhandlungen mit unseren Produzenten. Die, manchmal übermässige, Sparsamkeit aber, werden wir in Zukunft vermehrt bei der Verfügbarkeit von Speziellem und Gutem spüren. Da freue ich mich drauf. In diesem Sinne, en Guete.