

🌱 **Aktuelles vom Markt** Blumenkohl grün, Carciofini, Schweizer Dörrbohnen, Fenchel, Radicchio Rosello di Lusia, Minneolas

😞 **Problematisch oder Saisonende** Carotten Gniff, Kale rot, Cox Orange (Alternative: Rubinette)

Aktuelles vom Markt

What the f... Da unser Marktbericht immer mal wieder am Morgen vor der Bundesrats-PK erscheint, liegen die Nerven zuweilen ein wenig blank. Das Fluchen wurde mir von Socialmedia mittlerweile verboten. «Your post don't comply with our profanity policy...». Da bin ich schon fast ein bitzeli stolz darauf. Die letzten Tage ging es aber nicht ohne Malediktologie. Die WirMachenAuf-Psychos. Ich meine: What the f...! Da treffen sich Frust und Doof an der Bar und schütten zu viel Querdenker-



Rum in sich rein. Kommt nicht gut. Immerhin haben die meisten den Schwanz wieder eingezogen. Für die Gastronomie war es dennoch nicht gerade sympathiestiftend. Dann die unterirdische Reaktion von Klaus Stöhlker auf die Schreiben der Zürcher Gastronomen an den Bundes- und Regierungsrat. Was ist denn dem übers Leberchen gelaufen? Diese offenen Briefe kamen zwar auch mit einer ordentlichen Portion Missmut daher, jedoch fundiert und innerhalb der Grenzen von Anstand und Gesetz. Auch hier ein gepflegtes: What the f... Stöhlker?! So. Konnte ich mich mal wieder abreagieren. Zum Einlullen und Lieb sein, nun alles Schöne vom Zürcher Engrosmarkt. Seda!

Blumenkohl grün & Romanesco Im letzten Marktbericht kamen die beiden dramatischen Vertreter in violett und gelb zu Ehren. Die daneben fast schon bescheidene Variante in trivialem Grün gibt es aber auch noch auf dem

Markt. Und dann natürlich unser Streber, der Romanesco, mit seiner mathematisch komplexen Oberfläche.

Carciofini & Mammole Wir stehen mitten in der Saison und die Heilige Dreifaltigkeit ist nun in einer grossartigen Qualität erhältlich. Carciofini die feinsten und aufwändigsten der Artischockenzunft, die mittelgrossen, wunderbar frischen Mammoles aus Sizilien und die dickbauchigen Calicos aus Spanien für ertragsreiche Böden. So muss das sein, so wird jeder glücklich.

Schweizer Dörrbohnen Wer sich mit seinem nahegelegenen Angebot brüsten will, sollte keinen fernen Bogen um diese Bio-Dörrbohnen machen. Ja, verglichen mit Ware aus China kosten sie ein Gewehr. Doch wir schreiben es nicht grundlos zum dritten Mal in diesem Jahr: Der Umstieg auf regionale Qualität lohnt sich nicht nur geschmacklich.

Fenchel Der grosse Carlo Bernasconi selig erkor den Fenchel zu seiner liebsten Gemüsebeilage (mit viel Butter) und beschrieb ihn als stark und nicht zimperlich bei der Zubereitung. Recht hattest du Carlo! Und die Geschichte, dass Weinhändler die riechenden Exzesse ihres Berufes mit Fenchel-kauen übertüncht haben, kenne ich ebenfalls nur wegen dir. Diese Geschichte hat sich im italienischen Sprachschatz eingebürgert. Da kann «infinocciare» auch für «hereinlegen» stehen. Was ich eigentlich schreiben wollte. Fenchel ist ein Wintergemüse, superfein und hat jetzt Saison. Ab auf's Menu damit.



Radicchio Rosello di Lusia «de Busa» Wir sind uns so einige marktfrische Schönheiten gewohnt. Doch in diese Radicchio-Sorte haben wir uns stampede verguckt. Rot leuchtend wie ein Rosenfeld und dazu zartbitter im Geschmack. Wir sind verliebt! Antonello Rosello heisst der Produzent und der Radicchio kommt aus Lusia im Veneto. Der Beiname «de Busa» beschreibt die aufwändige Machart, die seit den 70ern beinahe in Vergessenheit geriet. Der erste Schnitt dient nur der Düngung des Bodens, welcher dann einen zweiten Wuchs hervorbringt. Ähnlich wie beim Chicorée. Der zweite, zarte Trieb kommt in den Verkauf und es gibt in jetzt bei uns auf dem Markt. Grande, grande, grande!



Minneolas Obschon uns die Clemenules aus Spanien noch ordentlich Dampf bietet, graben ihr die Orri-Mandarine und neu auch die Minneola gehörig das Wasser ab. Letzterer ist ihre Herkunft, eine Mischung aus Mandarine und Grapefruit, deutlich anzuschmecken. Das macht ein Heidenspass.

Wetterlage in Spanien Noch eine preisliche Hiobsbotschaft zum Schluss. Der Temperatursturz in Spanien schlägt sich verständlicherweise auf die Preise nieder. Das betrifft wichtige Produkte wie Auberginen, Zucchetti, Peperoni oder Gurken. Als ob wir nicht schon genug Problemchen hätten. Auch wenn es in Italien wettertechnisch nicht so schlimm aussieht, werden auch da die Preise etwas anziehen. Die sind ja nicht doof und kennen das von Angebot und Nachfrage.