

Marktbericht vom 13. Juli 2016



- ☺ **Neues aus der Region** Mini Auberginen, Mini Lattich rot, Tomaten Cuore di Bue (Kuhherz), gelbe Eier-Tomaten, Peperoncini rot und gelb, Spriggelbohnen, Zucchettiblüten, Zwie-Belle
- ☺ **Neu** Elmuyo Peperoni, Griffola-Pilz, neuerntige Saucenzwiebeln, frische Gojibeeren
- ⊗ **Problematisch** Broccoli, Pfälzer rot, Randen gelb, Randen farbig

Aktuelles vom Markt

Zur Wetterlage in der Region Das Wetter will es uns nicht recht machen und brachte uns die letzten Tage arg in's Schwitzen. Zugegeben, wir haben die hochsommerlichen Tage sehr genossen. Die plötzliche Hitze hat unserem Freilandgemüse nicht gut getan. Insbesondere der Broccoli quittiert Petrus's Launen und tritt in bleichem, statt sattem Grün auf. Immerhin geben unsere Produzenten vorübergehend bei Spinat, **Mesclun** und **Landkresse** Entwarnung. Beim Mesclun und bei der Landkresse werden wir diese Tage wieder zu 100% auf Schweizer Ware von der Familie Käser umsteigen.



Mini Auberginen Ernst Kämpf, der Innovator unter den hiesigen Gemüseproduzenten, verzückt uns immer wieder auf das Neue mit seinen Gemüsekreationen. Aktuell punktet er mit Mini Auberginen. Diese sind so glänzend und schwarz wie der schönste Onyx und eine regelrechte Trouville für jeden regionalaffinen Küchenkünstler.

AKTION Basilikum offen Gentlemen, werft eure Cutter-Motoren an und startet eure Thermo-Mixer (die gibt es ganz sympathisch bei [Prorest](#), so nebenbei). Die schönen Sonnenstunden liessen den Basilikum prächtig spriessen. Obwohl er aktuell wieder arg geduscht wird, offerieren wir Ihnen diese Woche Basilikum offen im 2kg-Gitter als Aktion. Das Kilo für nur Fr. 12.50. Jetzt heisst es zuschlagen und „stampfen“. Das gilt natürlich auch für die Damen. Sorry für diesen altmödigen Einstieg...

Grifola Auch als gemeiner Klapperschwamm oder Maitake bekannt, ist er ein asiatischer Pilz, der wegen seines intensiven Aromas von Feinschmeckern sehr geschätzt wird. Er hat einen angenehm nussigen Geschmack und bleibt auch nach dem Kochen knackig. Der Legende nach sollen japanische Sammler aus Freude getanzt haben, wenn sie den gut getarnten und damals sehr kostbaren Pilz in den Wäldern gefunden haben. Der exotische Grifola, lässt sich gekocht, geschmort, grilliert oder gedünstet vielseitig verwenden. Die Ware ist rar und die Ankünfte sind unregelmässig. Anruf genügt.

Mini Lattich rot Prädikat antik. Der Lattich wurde schon im alten Rom geliebt, weshalb er auch als „Romana“ bekannt ist. Er ist länger haltbar als der Kopfsalat, wenn auch nicht ganz 3'000 Jahre. Aktuell gibt es den kleinen Roten aus der Region.

Schweizer Peperoncini Nicht cool, sondern hot Man. Die gelben Peperoncini, aus der Karibik-Region bei Bülach, haben es uns ganz besonders angetan. Mit ihrem süsslich-scharfen Aroma reizen sie den Rachen fast wie eine Thai-Chili. Das wäre doch was für ein regionales Zürcher Curry (Nik aus Winterthur?!).

Spriggelbohnen Steckbrief: gekocht essbar, im rohen Zustand giftig. Essbare Pflanzenteile: Früchte, Samen, Hülsen. Geschmack: herzhaft, nussig. Erkennungsmerkmal: grün-violett-gespriggelt. Alles klar?

Schweizer Tomaten Die bekannten Cuore die Bue nennen wir in der Region natürlich Kuhherz. Neben den bereits beschriebenen Küssnachtern (unsere Favoritin), sind auch gelbe Eier-Tomaten, in der Form einer San Marzano nicht unähnlich, erhältlich. Weiter bieten wir Ihnen unseren Bio Tomaten Mix vom Müller in Steinmaur an. Danke für das tolle Feedback Christoph!

Zucchettiblüten Etwas Feineres wurde noch nie durch den Bierteig gezogen. Obwohl ich kein Fan dieses ollen Gemüses bin, gibt es auch für mich nichts Besseres als gefüllte oder eben im Teig frittierte Zucchetti-Blüten. Leider schwankt bei diesem Produkt die Qualität sehr stark. Es sind aber auch difficile Kameraden. Falk und Röbi können davon ein Lied singen, gell...

Zwie-Belle Die ersten unter Ihnen erwarten bereits sehnsüchtig den ersten Eingang der beliebten bierbäuchigen Zwiebel auf dem Markt. Achtung, Achtung! Durchsage des Nachrichtendienstes: Wir vermelden die ersten Ankünfte diesen Samstag.



Saucenzwiebeln Aus Frankreich kullern weisschalige, neuerntige Saucenzwiebeln auf den Engrosmarkt. Besonders gut kommen sie eingelegt in Rotwein zur Geltung. Ob in einer herzhaften Sauce oder als elegantes Apérohäppchen, die beschwipsten Kleinen werden Ihr Buffet rocken, versprochen.

Frische Gojibeeren Sie zeichnen sich durch ihren hohen Vitamin C-Gehalt und einer Vielzahl von Mineralien aus. Wegen der im Fruchtfleisch enthaltenen Antioxidantien werden der Goji Beere seitens der chinesischen Medizin zellverjüngende Wirkungen nachgesagt. Neben dem Einsatz in der chinesischen Medizin entfaltet sie für alle, die nicht allein an die lebensverlängernde Wirkung glauben, bei kulinarischen Köstlichkeiten ihre einzigartige, fruchtig-bittere Note. Die rot-orangen Winzlinge verleihen Müesli, Salaten oder Cocktails einen frischen, süssen Geschmack, der einer Komposition aus Cranberry und Kirsche ähnelt. Gemäss Ralph Schelling, schmecken sie ganz hervorragend in seiner Frühstückskreation, zusammen mit selbstgemachter Granola.

Steinfrüchte Da sollten Sie jetzt wirklich zuschlagen. Französische Nektarinen und Pfirsiche (bestellen Sie EXTRA), italienische Saturn-Pfirsiche und Pflaumen in Gelb oder Blau. Es ist eine Freude, was der Markt aktuell hergibt.