

Marktbericht vom 14. Februar 2024

Aktuelles auf dem Markt Auberginen Viola, Carciofini, Bärlauch Bundware, Favebohnen, Frisée-Pilz (Ästiger Stachelbart), Knoblauch neuerntig, Miso-Paste von «das Pure», Spargel grün, Tardivo, Glockenapfel, Mandalate- & Orri-Mandarinen

Problematisch Brätler-Kartoffeln, Violetter Blumenkohl vom Keltenhof, Kalettes, Schweizer Boskoop (alternativ aus Belgien)

Aktuelles vom Markt

Auberginen Viola Im Zürcher Oberland war gestern Schübligziischtig und ab heute leichte und vegetarische Kost angesagt. Raffaele, in dieser Region heimisch, weiss aber, wie er auch ohne Fleisch zu seinem Schnitzel kommt. Denn die Viola- oder Tonda-Aubergine eignet sich ideal zum fettig-nicen Ausbacken. Wenn du lieber rollst als panierst, legen wir dir dieses [Rezept](#) für «Melanzane a Beccafico» an dein Herz. Wurst war gestern, ab heute gibt's Aubergine. Damit hast du auch Zwingli's Segen.



Bärlauch Wer sich regelmässig an Waldrändern rumtummelt weiss, dass gar nicht so viel Sonnenschein nötig ist, um den Bärlauch aus seiner Hibernation zu locken. Die ersten jungen, und damit noch schön milden Blätter kannst du ab sofort als Bundware bei uns erstehen. Da wir noch einige Wochen Bärlauchsaison vor uns haben, spare ich mir für heute mein traditionelles Diffamieren. Dazu ist noch bis im Mai genügend Zeit.

Blumenkohl & Broccoli Geile Qualität und fallende Preise. Es ist lange her, seit wir für diese beiden Kohlsorten so wenig tief in die Tasche greifen mussten. Als dritter Kohl im Bunde versprüht der schöne Romanesco dazu seinen akademischen Charme. Alles klar und problemlos. Darf man auch mal schreiben.

Cavolo Nero Was freue ich mich auf den Pasta-Kurs bei Claudio del Principe diesen Samstag (danke Mami!). In seinem Kochtagebuch «a casa» findest du ein Rezept für «Paccheri rigati con cavolo nero». Wer da keinen Hunger bekommt, dem ist auch nicht mehr zu helfen. Eigentlich mag der Palmkohl so richtig frostige Temperaturen, doch auch in diesem viel zu warmen Februar ist er eine geschmackliche Bank.

Frisée-Pilz vom Keltenhof Mit etwas spezielleren Zuchtptilzen ist es so eine Sache. Es gibt mittlerweile viele tolle Produzent:innen, die mehr als Pleos, Shitake oder Champignons anbieten. Doch die Nachfrage der Gastro mit dem verfügbaren Angebot in Einklang zu bringen ist eine ziemliche Herausforderung. Vom formidablen und schneeweissen Frisée-Pilz (Ästiger Stachelbart) wurden uns wöchentlich 5-8 Kilo versprochen und die verteilen wir gerne salomonisch unter all jenen, die nett zu fragen wissen.



Knoblauch neuerntig Auf dem Beutel steht «Duran sélect, depuis 1936», im Beutel findest du dann ein Minizetteli mit der Aufschrift Argentinien. Proudly umgepackt in der Grande Nation. Ist das nun Beschiss oder nicht? Wir meinen, ja schon ein bitzeli. Aber das Spiel kennen wir seit jeher und schreiben es hier gerne offen und ehrlich im Marktbericht. Wer wirklich französischen Knoblauch in ebenso guter Qualität bevorzugt (wenn nicht sogar noch besser), greift zum altherwürdigen Ail Rose de Lautrec.



Spargel grün Neben dem weitgereisten mexikanischen Spargel tauchen nun bereits die ersten Stangen aus Europa auf dem Markt auf. Kleine Bündle à 500gr gibt es zum Beispiel aus Italien. Die Qualität ist ok, auch wenn sich bei diesen kleinen Einheiten die Gummibänder kaum lohnen. Weissen Spargel aus Italien erwarten wir in 1-2 Wochen. Und dieser war im letzten Jahr auch schon früh in der Saison nicht von schlechten Eltern.

Miso von «das Pure» Keiner kennt sich in der Welt der Fermentation so gut aus, wie Patrick Marxer. Ob Sojasauce, Shoyu, Garum oder eben Miso. Patrick kennt die Vergangenheit und tüftelt damit an der Ernährung der Zukunft. Seine Miso haben wir immer für dich an Lager. Ackerbohne, Erbse, Linsen, Sonnenblumen. Die Auswahl ist gross und wir organisieren dir gerne deine gewünschten Sorte.

Glockenapfel Es gab eine Zeit vor der Apfellagerung in kontrollierter Atmosphäre. Da war noch nix mit Gala und Golden über den ganzen Winter. Einzig der Glockenapfel rettete den güldenen Herbst bis ins Frühjahr. Denn diese Wintersorte entfaltet seine Vorzüge erst nach einer gewissen Lagerdauer. Seit 2009 eine ProSpecieRara-Sorte und im normalen Handel kaum noch zu finden, freuen wir uns jedes Jahr über dieses amorph-anachronistische Ding.

Mandalate Mandarinen Es gibt zig Kreuzungen, die sich Mandarinen schimpfen, aber mit dem Geschmack von ebensolchen nichts am Hut haben. Anders sieht das bei dieser sizilianischen Mandalatas aus. Bereits beim Schälén wirst du von den ätherischen Ölen im besten Sinne erschlagen. Geschmacklich eher auf der säuerlichen Seite, was aber Zitrus-Aficionados zu schätzen wissen. Prädikat empfehlenswert! Für die Süssholzaspler unter euch gibt es noch die Orris aus Spanien. Da kriegst du aktuell Zucker en-masse.