

Marktbericht vom 15. Januar 2024

Aktuelles auf dem Markt Calçots, Krautstiel rot, Mairettich, Morcheln (China), Rettich aus Italien, Romanesco, Cherry-Ramati von La Palma, Tomaten Adora, Tomaten Merinda, Johannisbeeren weiss, Tarocco Ciccibello

Problematisch oder Saisonende Chicorée rot, Eiszapfen, Oxalis rot vom Keltenhof, Rosenkohl

Aktuelles vom Markt

Calçots Ja, es ist wieder so weit und wir können auf nächste Woche die ersten Calçots aus Katalanien importieren. Die beste Lauchzwiebel der Welt umtreibt uns bei Marinello bereits seit einigen Jahren. Kulinarisch und Party-Technisch. Wer jetzt nur Bahnhof versteht, war höchstwahrscheinlich an keiner unserer **Calçotadas** mit dabei. Wenn dem so sein sollte, würde ich mir den 23. März schon mal dick im Kalender anstreichen.



Krautstiel rot Wenn du im grauen Januar einen farblichen Booster benötigst, dann ist dieser super-fresche Krautstiel aus Bella Italia genau das richtige für dich. Feuoriges Rot in seiner schönsten Gemüseform. Anders als beim offen gewachsenen Mangold eignen sich seine knackigen Stengel perfekt für winterliche Gerichte. Unser Lichtblick der Woche.

Mairüben Wie jedes Jahr finden wir im Frühjahr die Speiserübe mit dem frühlingshaften Namen auf dem Markt. Dabei handelt es sich um die ersten erntereifen Rüben im Jahr. In Frankreich kennst du das Wurzelgemüse unter dem Namen Navet und den Menschen aus Brandenburg sollte das Teltower Rübchen ein Begriff sein. Mit diesem

pflegt die Mairübe eine enge Verwandtschaft. Das grösste und mildeste Radiesli der Welt. Ab auf den Salat damit!

Oxalis rot Leider wird Oxalis rot vom Keltenhof bis Februar nicht verfügbar sein. Aber keine Sorge. Wenn du nicht auf die feine und dekorative Säure des Sauerklees verzichten kannst, haben wir von 2bFresh die passende Alternative. [Hier](#) geht es zu den aktuellen Verfügbarkeiten. Auch bei der Firma Koppert wirst du fündig. Die verkaufen Oxalis rot unter ihrem Eigennamen Yka-Leaves.

Romanesco Ist das noch ein Gemüse, oder schon fraktale Kunst? Die Oberfläche des Romanesco widerspiegelt die Fibonacci-Folge und er wird in Italien schon seit über 500 Jahren kultiviert. Dazu ist die Kreuzung aus Broccoli und Blumenkohl ein Vitamin C-Wunder. Wenn du also ein Gemüse suchst, das Genuss, Gesundheit, Mathematik und Design vereint, dann wirst du beim Romanesco fündig. Aktuell in einer super Qualität aus Italien verfügbar.



Rosenkohl Für eine weitere Saison hat der sauber geputzte Rosenkohl dein Leben in der Küche einfacher gemacht. Ein grosses Dankeschön an alle regionalen Produzentinnen und Produzenten, die auch in diesem Winter dafür verantwortlich waren. Nun können wir dir

nur noch ungerüsteten Rosenkohl oder – noch schlimmer – Ware in der Plastikschale anbieten. Die Saison ist durch.



Tomaten Liebe Leute. Obschon wir dich auch im Winter mit tollen Tomaten versorgen können (dazu weiter unten mehr), ist jetzt definitiv nicht die Zeit für sommerliche Paradeiser. Geschmacklich ist mit den Standardsorten, von Fleisch- bis Ramati-Tomaten, aktuell kein Blumentopf zu gewinnen. Durch die kalten Temperaturen in Spanien vor einigen Wochen, ziehen zudem die Preise merklich an. Am besten verbannt du sie bis in den Frühling von deinen Salattellern und konzentrierst dich auf passenderes Gemüse. Kohlraben oder Mairüben, kennst du?

Tomaten Adora & Merinda Fernab der 0815-Auswahl gibt es auch Sorten, die unseren Gaumen genügen. Preislich liegen wir da aber auf einem deutlich stolzeren Niveau. Aus Spanien erhalten wir Adora-Tomaten mit einem wunderbaren Säurekick und aus Italien können wir dir Merinda- oder Sardo-Tomaten empfehlen. Wenn schon neben der Saison vorbeisündigen, dann schon richtig.

Tarocco Ciccibello Auch bei der edlen Tarocco gibt es mehr als eine Untersorte. Geschmacklich begeistert uns die klein kalibrierte Lempso-Tarocco, die auch unter dem Namen «Ciccibello» bekannt ist. Sie hat merklich weniger Säure, als du es dir von normalen Taroccos gewohnt bist. Ein Wermutstropfen ist hier die schlechte Schälbarkeit. Man kann nicht alles haben.