

☺ **Aktuelles auf dem Markt** Artischocken Spinoso aus Sardinien, Carottes de sables, Cima di Rapa, Frisée Import, Frisée Engelshaar, Minigurken mit Blüte, Kefen Spanien, Tomaten Chocmande, junge Tropea-Zwiebeln, Boskoop Deutschland, Grapefruits Florida, R2E2-Mango aus Australien, Nektarinen & Pfirsiche aus Übersee

⊗ **Saisonende oder Probleme** Apfel RubINETTE & Cox Orange, Schweizer Boskoop, Feigen Türkei, Trauben Red Globe

Aktuelles vom Markt

Artischocken Spinoso Für die härtesten Artischocken-Fans kommt nur die Sorte Spinoso aus Sardinien in Frage. Ihre Stacheln machen es einem nicht gerade einfach, an das wunderbar zarte Innere zu kommen. Aber der Aufwand lohnt sich. Ein kleines bisschen Masochismus gehört aber dazu. Grosse Jumbo-Artischocken spült es nur noch ganz vereinzelt auf den Markt. Preislich exorbitant und deshalb mit Vorsicht zu geniessen.



Friseline Die französischen Marketing-Heinis nennen ihn „den Kleinen mit Charakter“. Wie ein struppiger Chicorée sieht er aus, knackt schön und macht in jeder Salatmischung Freude. Für Frisée ist der Import nun offen und so begegnet man dem heiss begehrten Engelshaar nun vermehrt auf dem Markt. Alternativ legen wir Ihnen die Frisée-Spitzen von Keltenhof wärmstens ans Herz.

Carottes de sable Nach einem kurzen Unterbruch ist das teuerste Rüebli der Welt nun wieder erhältlich. Nicht nur wegen des hohen Preises geniesst es in der Gastronomie mittlerweile Kultstatus. Im Sand Nordfrankreichs gezogen, mit Algen gedüngt und unschlagbar im Biss und Geschmack. Muss nicht, kann aber...

Cima di Rapa Das typische Wintergemüse, dessen italienischer Name an einen romantischen Canzone erinnert, gibt es nun in rauen Mengen auf dem Markt. Obwohl man den „Stängelkohl“ von Kopf bis Fuss verwerten kann und sollte, gibt es ihn aktuell auch abgerüstet zu kaufen. Cima di Rapa gehört nun unbedingt auf das winterliche Menu.

Mini Gurken mit Blüten Die Produkte dieses französischen Produzenten wurden auf unserer kleinen Reise nach Rungis von einigen bestaunt. Wir erhalten diverse französische Mini-Gemüse jeweils am Donnerstag, für die Auslieferung am Freitag.

Schwarzer Knoblauch Die gesundheitlichen Vorteile von frischem Knoblauch gehen naturgemäss mit einem eher scharf-strengen Odeur einher. Das ist zwar nicht weiter schlimm, doch beim Lunch pochen viele Gäste auf einen frischen Atem. Beim fermentierten Knoblauch profitieren Sie von allen wichtigen Inhaltsstoffen, ohne die Umwelt allzu fest in Mitleidenschaft zu ziehen. Der Knoblauch bekommt durch die Fermentation eine sehr weiche, teilweise fast klebrige Konsistenz, der Geschmack verschiebt sich ins Süssliche und erinnert an getrocknete Früchte. Stark! Es soll sogar Halunken geben, die sich dieses Produkt auf ihr Raclette schmieren...

Blattsalate Die Sorten Lollo und Eichblatt beziehen wir nach wie vor aus hiesiger Produktion. Doch flüchten die knackigen Köpfe nun vor der bissigen Kälte in ihre heimeligen Tunnels und ziehen daher im Preis ein wenig an. Bei Lattich, Eisberg und – wie obig beschrieben - Frisée ist ab dieser Woche der Import frei und die Preise verhalten sich stabil.

Tomaten Chocmande Da im nähergelegenen Europa die Temperaturen nun nicht mehr ausreichen um geschmacksreiche Paradeiser hervorzubringen, müssen wir etwas weiter nach Spanien schielen. Die RAF Chocmande gefallen uns aktuell sehr gut und sind eine wunderbare Alternative zur beliebten Noire de Crimée. Zu ihrem bombigen Kürzel kommen die Dinger nicht durch Baader Meinhof. RAF steht für „Resiste A Fusarium“, also für ihre Resistenz gegen Wurzelfäule.

Apfel-Saison Wer sich aktuell auf dem Markt nach etwas spezielleren Sorten wie RubINETTE, Cox-Orange oder Boskoop umschaute, läuft heuer früher als gewöhnlich ins Leere. Sorten, die nicht in rauen Mengen produziert werden, waren dieses Jahr mehr als rar.



Dem Frost im April während der Blütezeit sei Dank. Beim Boskoop haben wir die Möglichkeit, Ware aus Deutschland zu importieren (leider mit Strafzoll). Auch der Redlove ist bereits wieder vom Markt verschwunden. Wir haben jedoch noch ein paar Kisten gebunkert. First come, first serve. Bei unseren 1-Lage Äpfeln werden wir voraussichtlich nächste Woche vom Gala auf heimische Pink Rosé umstellen. Dieser gefällt uns mit seiner leichten Säure etwas besser (ja, ja Kai...).

Grapefruits rosé Die besten Grapefruits kommen, das predigen wir seit jeher, aus dem Sunny State Kalifornien. Am Freitag erwarten wir die ersten Eingänge, die dann die spritzig-bitteren Früchte aus Südafrika ablösen werden.

Limes Der Markt für Limetten ist aktuell derart ausgedünnt, dass mit Flugware nachgeholfen muss, um die Angebotslücke zu schliessen. Das verteuert dieses Produkt ungemein. Leider macht sich das schwache Angebot auch bei der Qualität bemerkbar. In ein paar Wochen sollte sich die Situation aber wieder beruhigen. Sorry Patrick. Ich hoffe du hetzt nicht deine Luchadoren auf uns...

IGEHO 2017 Für manche die schönsten, für andere die schrecklichsten Tage im Jahr. Die grösste Gastromesse der Schweiz in Basel steht bevor. Ab Samstag freuen wir uns, Sie an unserem Stand-Konzept „Flavour Shack“ begrüßen zu dürfen. Unsere Produkte, unsere Produzenten-Freunde in einer entspannten Bar | Restaurant | Lounge-Atmosphäre. Es lohnt sich also auch für Igeho-Hasser.