

# Marktbericht vom 15. November 2023

**Aktuelles auf dem Markt** Artischocken Jumbo «Green Queen», Broccolo Fiolaro, Chnuspernüssli, Hokkaido aus Frankreich, Winterportulak, Clementinen Clemenules, Mandarinen Avana, Paterno Mandarinenmark (TK), Yuzu aus Sizilien

**Problematisch** Aji Amarillo, Bio-Hokkaido von Klaus Böhler, Uva Italia

## Aktuelles vom Markt

**Aji Amarillo** Fruchtig, nicht brennend scharf, aber trotzdem mit ordentlich organoleptischem Wumms. Geheimtipp: Dank dieser Aji gibt es bei unserem liebsten Mexikaner El Luchador die besten Hotsaucen. Nun müssen wir aber alle Fans dieser Chilisorte vertrösten. Die Saison in Holland ist durch und aus Übersee sind in den kommenden Wochen keine Ankünfte zu erwarten. Leider



haben wir für sie bis heute keine regionale Alternative gefunden, die stabile Mengen liefern könnte. Hast du vielleicht einen Tipp für uns?

**Artischocken Jumbo** Die miserable Qualität der Jumbo-Artischocken gab in den vergangenen Wochen viel Grund zu Reklamationen. Da mussten wir uns einiges von euch anhören. Zu Recht. Aber irgendwie ist es nicht nur unsere Schuld, wenn alles immer verfügbar sein muss. Vielleicht sollten wir in Zukunft bei unseren Absagen, aufgrund der saisonal bedingten Qualitäten, resoluter zur Sache gehen. Gibt's nicht, geht nicht... Das ist irgendwie auch nicht die Lösung. Nun kommen aber aus Spanien wunderbar frische und grosskalibrige Bomber der Sorte Green Queen auf den Markt und du darfst wieder mit gutem Gewissen bestellen. Und wir werden in Zukunft mehr Mut zum Nein pflügen. Versprochen.

**Broccolo Fiolaro** Echt jetzt, ist schon fast wieder ein Jahr durch? Ich habe das Gefühl, erst vorgestern über den zerzaustesten Vertreter der Broccoli-Familie geschrieben zu haben. Im italienischen Süden ist der Cima di Rapa die Königin, im Norden bei Vicenza ist der Fiolaro der König. Klingt komisch, sollte aber grammatikalisch ordentlich gegendert sein... Bei dieser Sorte hat man es auf die «fioi» abgesehen, die zarten und wilden wuchernden Triebe dieses Kohls. Kennst du noch nicht? Dann wird es aber höchste Zeit!

**Chnuspernüssli** Bei Spanisch Nüssli gibt es bei den Profis verschiedene Qualitätsstufen. Seit Jahrzehnten verkaufen wir ausschliesslich Ware mit dem Prädikat «extra fancy». Dieser Begriff hat sich bei den Marinellos durchgesetzt. Auf den Beuteln der einschlägigen Röster ist vom Begriff fancy aber nichts zu finden, womit wir den Begriff als familieninternen Sonderfall abbuchen müssen. Bei Gerelli, der wohl bekannteste Rösterei der Schweiz, steht «Chnuspernüssli» für die beste Qualitätsstufe. Und diese bekommst du, wenn du bei uns Spanisch Nüssli bestellst.



**Hokkaido-Kürbis** Mit dem Orangen Knirps verabschiedet sich die erste Sorte von unserem Demeter-Kürbis-Guru Klaus Böhler in die Saisonpause. Danke für die wunderbaren Lieferungen in den vergangenen Wochen. Neu kommen die Hokkaidos aus Frankreich zu uns auf den Engrosmarkt. Weiterhin aus Seuzach und in formidabler Bioqualität sind Muscat und Butternuss erhältlich.

**Winterportulak** So jung kommt ihr nicht mehr zusammen. Der erste Schnitt Portulak von Ernst Kämpf ist dermassen fest und fleischig gewachsen, dass es eine wahre Freude ist. In diesem Stadium spielt der Portulak seine geschmacklichen Trümpfe voll aus. Eine leichte feine Säure, nussig und mineralisch. Grandios!



**Clementinen Clemenules** Kein Jahr vergeht, in dem keine neue Clementinensorte auf den Markt kommt. Ein Klassiker in diesem Zucht-Wirrwarr ist die Clemenules. Eine dünne, leicht schälbare Schale, super Zucker-Säure-Power und saftig. So müssen Clementinen sein.

**Limetten** Wir haben von mehreren Seiten die Anfrage nach europäischen Limetten erhalten. Normalerweise beziehen wir Limes aus Übersee und können, dank Schifftransport, einigermaßen hinter dem Produkt stehen. Doch eine nähere Lösung wäre auch uns lieb und wie erwarten morgen die ersten Muster aus Spanien. In kleinen Mengen wären bereits heute Limetten aus Sizilien erhältlich. Da sind wir aber nicht ganz so happy mit der Saftausbeute.

**Mandarinen Avana** Mit der Avana kommt die erste richtige Mandarine aus Süditalien nach Zürich. Naturbelassen mit viel Kernen, ist sie nichts für

Warmduscher. Aber geschmacklich eine ganz eigene Hausnummer. Eine wahre Mandarine halt. Für deine Patisserie empfehlen wir das Mandarinen-Mark aus unserem Tiefkühlsortiment. Gepresst aus 100% echten Paterno-Mandarinen.

**Trauben** Muscat, Lavallée oder Sultaninen finden wir nach wie vor in einer formidablen Qualität auf dem Markt. Bei unserer weissen Favoritin, der Uva Italia, ist jedoch bald Schicht im Schacht und bald werden wir dich hier mit Ware aus Übersee beliefern müssen. Freude macht uns das nicht und deshalb solltest du weisse Trauben in diesen Tagen von deiner Bestellliste streichen.