

Marktbericht vom 16. November 2022

Aktuelles auf dem Markt Artischocken Calico, Broccolo Fiolaro, Cavolo Nero, Knoblauch jung, Kornblumen von 2bFresh, Hokkaido Frankreich, Pinienzapfen, Romanesco grün & weiss, Radicchio Rosa del Sile, Tomaten Primora, Clementinen unbehandelt, Mini-Clementinen «Pitufo», Mandarinen Avana, Tafelorange Spanien

Problematisch und Saisonende Mini-Artischocken, Schweizer Liscio, Pflaumen gelb

Aktuelles vom Markt

Mini Artischocken Den Ärger der kommenden Tage arbeiten wir mal schön an erster Stelle ab. Bei den Mini-Artischocken aus Frankreich ist Schicht im Schacht und wir steuern direkt auf das alljährliche Carciofini-Gate zu. Bis Italien im Dezember mit den kleinen Artischocken am Start ist, müssen wir dich leider verträsten.



Broccolo Fiolaro Bimi, Wilder Broccoli oder Cima di Rapa. Broccoli ist in der Gastro nicht gleich Broccoli. Der Cima kann als inoffizielles Nationalgemüse der Puglia angesehen werden. Dahingegen steht der krausige Fiolare für die Region um Vincenza. Seine Triebe sind am Anfang der Saison besonders zart und punkten mit einer nussigen Süsse. Sein Umgang ist unkompliziert. Die grössten Blätter rüstet man ab, kurz blanchieren und danach ab in die Pfanne mit allem was dein italienisches Herz begehrt. Solange genug Knoblauch mit im Spiel ist, kann da nichts schief gehen.

Cavolo Nero Obschon es fast nichts Schöneres gibt, als fette Palmkohl-Stauden im morgendlichen Frost, kommen unsere Exemplare bereits aus Italien. Super fresh und jung! Das ist wichtig, denn ältere Exemplare neigen gerne dazu, etwas faserig zu werden.

Microgreens von 2bFresh Margret und Andreas von 2bFresh haben wahrlich keine einfache Saison hinter sich. Die Situation auf dem Saatgut-Markt gleicht einer Lotterie. Das macht sich auch heute bei der schwierigen Verfügbarkeit von Pak Choi gold bemerkbar. Zudem hat der Wetterwechsel ihrem Atsina etwas zugesetzt. Unbeeindruckt von diesen Schwierigkeiten zeigen sich die Kornblumen. Die spriessen diese Tage als ob es kein Morgen gibt und bringen uns die Erinnerung an den Sommer zurück.

Kürbis Hokkaido Die Schweizer Kürbissaison neigt sich dem Ende entgegen. Gemeinsam mit Klaus Böhler durften wir in den vergangenen Wochen tonnenweise feinsten Butternuss und Knirps aus Seuzach in die Gastro liefern. Bei dieser Qualität war der kleine Bio-Aufschlag gerechtfertigt. Grande Klaus! Bei den orangen Hokkaidos steigen wir auf Ware aus der Grande Nation um.

Romanesco Die mathematischen Blütenknospen des Romanesco sind nicht nur grossartig anzuschauen. Wenn sie nicht totgekocht auf dem Teller landen, gehört diese Blumenkohlvariante zu unseren absoluten Faves. Auch diese Saison finden wir eine relativ neue Varietät auf dem Markt, die mit einer schneeweissen Krone auftrumpft.

Rosa del Sile Neben dem fulminanten Castelfranco und dem dunkelroten Trevisano hat sich dieser zartrosa Radicchiosalat zu unseren geheimen Lieblingen gemausert. Kein anderer Salat aus dem Veneto verwöhnt dich mit dieser Melange von Süsse und Bitterkeit. Grossartig!



Tomaten Noir de Crimée Paradieser gehören Mitte November nicht mehr in den Marktbericht. Doch weil immer noch viele Gastronominnen nach dunklen Noir de Crimée schreien, geben wir hier gerne die passende Alternative bekannt. Mit den sensationellen Primoras, oder den augenfälligen Mar Azul finden wir in Spanien adäquaten Ersatz. Und auch bei den Tomaten gilt punkto Nachhaltigkeit: Lieber aus Spanien hergekartt, als in nördlicheren Treibhäusern mit viel Energie zur Reife gepusht.

Mandarinen Avana Mit der Sorte Avana kommt die erste originäre Mandarine mit ordentlich Paterno-Power auf den Markt. Den Fünfer und das Weggli gibt es aber nicht und mit einem Wust an Kernen muss man bei der Avana leben. Wem das zu kompliziert ist, hier etwas aus unserer Sortiments-Trickkiste: Am einfachsten bringst du den Paterno-Geschmack mit unserem tiefgekühlten Mandarinen-saft von FAR auf den Teller. Erhältlich in der 500ml-Einheit.

Tafelorange So richtig zufrieden waren Raffaele und ich bis jetzt noch nicht mit der Qualität der Tafelorange. Doch immerhin kann die spanische Qualität mittlerweile mit der Ware aus Übersee mithalten. Den cringen Vogel haben die ersten «Taroccos» aus Sizilien abgeschossen. Das orangegewordene Geschmacks-Prädikat steht da wirklich schamlos auf den Kisten. Doch geschmacklich haben die Dinger so wenig mit echten Taroccos zu tun, wie die anstehende WM mit einem Freudenfest.