

# Marktbericht vom 17. Februar 2016



**NEU:** Baby Eisberg, Finger-Limes, Kartoffeln Brätler neuerartig, Spargeln grün Italien

**SAISONENDE:** Äpfel Elstar, Mandarinen Mineolas, Tacle, Zwie-Belle

## Aktuelles vom Markt

**Baby Eisberg:** Aus Italien erhalten wir aktuell einen neuen super-knackigen und gewaschenen Schnittsalat. Der Name ist etwas verwirrend, erinnert das Produkt doch eher an einen gerüsteten Crispy-Salanova. Wenn es um kreative Bezeichnungen geht, sind wir Gmüesler meist für jeden Schabernack zu haben. Hier fehlt uns aber irgendwie die Muse. Janu... das Produkt spricht aber für sich, macht sich formidabel auf Ihrem Salatteller und ist preislich mehr als attraktiv (siehe Preisliste). Die Einheit ist 1 Kilo.



**Bärlauch:** Wie versprochen fällt der Preis des frischen, jungen Bärlauchs nun fast täglich. Für Kiloware ist es heute aber immer noch etwas früh. Das kann sich aber schnell ändern und wir halten Sie auf dem Laufenden. Unser [Pesto-König Rolf Hunziker](#) wird nächste Woche übrigens die erste Charge unseres Bärlauch-Pesto produzieren. Gerne können Sie Ihre Vorbestellung bei uns platzieren.

**Kartoffeln Brätler:** Bei Brätlern sind Sie auf eine festkochende Kartoffel mit einem tiefen Stärkegehalt angewiesen. Zudem muss die Knolle eine attraktive Schale aufweisen, damit sie sich auf Ihrem Teller gut präsentiert. Umso höher der Stärkegehalt, desto mehlig verhält sich die Kartoffel in der Pfanne. Bei einem Gehalt unter 10% hat die Kartoffel aber wieder zu wenig Power, was sich wiederum auf ihre Lagerfähigkeit und den Geschmack auswirkt. Die Schweizer Brätler sind mittlerweile überlagert und nicht mehr attraktiv anzuschauen und so

kommt die im Herbst in Ägypten gepflanzte Sorte Princess nun gerade rechtzeitig, um die Lücke zu schliessen. Mit Schweizer Frühsorten können wir im Juni/Juli wieder rechnen. Diese werden im März gepflanzt und brauchen zwischen 90 und 110 Tage, bis sie reif und schalenfest sind. Mit Wissenswertem über die Kartoffel könnte man ein Buch schreiben. Eine komplexe Knolle ist das...

**Rucola rot:** Im tiefen Januar, und damit einige Wochen früher als in anderen Jahren, schickte die Produzenten-Familie Käser ihre Traktoren auf's Feld, um die ersten Produkte für den Frühling zu säen. Der rote Rucola, bekannt für seine Ungeduld, konnte bereits gestern geerntet werden. Dieses Produkt, auch Red Frills genannt, können Sie per Bund bestellen. Im März erwarten wir die ersten Asia-Salate, wie Mizuna, Tatsoi oder Amchoi, und im April sollte der erste Schweizer Spinat soweit sein. Beim Red Frill handelt es sich übrigens nur um einen fernen Verwandten des Rucolas und es fehlt ihm das senfige Aroma.



**Spargeln grün:** Vor kurzem haben wir Sie informiert, dass in Mexico die Spargel-Saison begonnen hat. Natürlich rümpften da wieder viele die Nasen, ob der saisonalen und logistischen Unvernunft. Diese Wochen tauchten aber schon die ersten grünen Spargeln aus Süditalien auf dem Markt auf. Auch dies ist eine Folge der ungewöhnlich milden Temperaturen. Qualitativ hauen uns die Italiener noch nicht vom Hocker. Hier sollte man sich noch einige Tage in Geduld üben und nicht den Fehler begehen, aufgrund von nachhaltigen Unkenrufen, ein schlechtes Produkt einzukaufen. Damit wäre nämlich gar niemandem geholfen. Wir informieren Sie, sobald wir hinter der Qualität der europäischen Ware stehen können.

**Zucchetti gelb:** Was sind uns die gelben Zucchetti die letzten Wochen auf die Nerven gegangen. Mit der Gefahr, einigen auf die Füße zu treten: Ich persönlich finde Zucchetti sowieso ein blödes Gemüse. Die gelbe Sorte macht mich gar zuweilen richtig aggressiv. Aber ich will jetzt nicht abschweifen. Sorry...! Schöne gelbe Zucchetti sind wieder genügend und in guter Qualität auf dem Markt verfügbar. Wohl bekomm's.



**Finger-Limes:** Diese ganz [spezielle Zitronen-Sorte](#) kommt aus Australien. Die Form hat ihr den „Finger“-Namen gegeben. Doch auch ihre Fruchtfleisch-Struktur ist aussergewöhnlich. Dieses lässt sich wie Kaviar in kleinen Perlen herauslösen. Im Mund platzt der zitronige Kaviar auf der Zunge und passt somit blendend zu Fischgerichten. Das Kilo kostet Fr. 170.-. Sie können aber auch kleinere Mengen bestellen (125gr-Schalen). Die Saison dauert von ca. Januar bis April. Da sie nicht täglich verfügbar sind, fragen Sie am besten telefonisch an.

**Sanddorn:** Die Familie Hartmann sammelt zwischen August und Oktober, mit Hilfe zweier Esel (sic!), in den Bündner Bergen frischen Sanddorn. Unverarbeitet wird dieser eingefroren und so können wir Ihnen diese regionale Spezialität in der 1kg-Einheit unverarbeitet offerieren. Neben seiner herb-feinen Säure ist Sanddorn auch für seinen Rekordgehalt an Vitamin C bekannt.