

🗨️ **Aktuelles vom Markt** Bärlauch, Bodenkohlraben, Calçots, Peperoni Friggittelli, Krautstiel, Lauch, Morcheln, Rondini

🚫 **Problematisch oder Saisonende** Litchi, Verfügbarkeit Speiseblüten

## Aktuelles vom Markt

**Advance notice: Calçots!** Ha! Wer glaubt, wir lassen uns vom Lockdown unsere Freude an der schönsten Zwiebel-Tradition der Welt nehmen, hat sich ordentlich geschnitten. Man kann sich bei der versauten Calçots-Runde natürlich auf fünf Personen beschränken. Doch warten wir mal ab, wie die Lage im März ausschaut und ob Treffen im öffentlichen Raum mit mehr Personen möglich sein werden. Denn eine richtige Calçotada findet im Freien mit Freunden am Feuer statt. Passt gar nicht so schlecht, eigentlich. Da die Mengen dieses Jahr sicherlich tiefer ausfallen werden, sind wir froh, wenn du uns dein Interesse im Voraus kundtust. Den ersten Import werden wir auf Anfang März planen. Und wer beim Wort Calçots nun immer noch die Stirn runzelt, hier geht es zu mehr Infos.



**Bärlauch** Oh nein, es geht schon wieder los. Bärlauch gehört definitiv nicht zu meinen Faves der Frühlingsküche. Und auch wenn wir uns in der Markthalle noch jeden Morgen gehörig den Hintern abfrieren, spriessen an einigen sonnenverwöhnten Hängen bereits die ersten Blätter des vermaledeiten Bärenkrauts. Wenn es denn aber Bärlauch sein muss, dann diese ersten, feinen Schnitte. Die kosten in den ersten Tagen zwar eine gehörige Stange Geld, halten sich dafür mit ihrem aggressiven Odeur noch elegant zurück.

**Bodenkohlraben & Navets** Wie denn nun? Korrekte Benennung zum Ersten. Bei diesen beiden Wurzeln müssen wir einen Schlenker über die Begriffsdefinition nehmen. Die weissen oder auch violetten Navets nennt man auch Sauerrüben, im Winter Herbstrüben und im Frühling Mairüben. Wenn man genau sein will, sollte man nur die etwas kleineren Mairüben als Navets bezeichnen. Die gelben Navets wiederum heissen gar nicht gelbe Navets, sondern Bodenkohlraben oder Steckerüben. Sie sind eine Kreuzung von Kohlrabi und Herbstrübe. Alles klar?

**Krautstiel** Aus Italien erhalten wir wunderschönen Krautstiel am Strunk. Dieser hält sich im Lager um einiges länger als die geschnittene Blattware. Viele rümpfen bei diesem Gemüse ob seinem erdigen Goût die Nase. Doch diese Varietät aus dem Süden überzeugt uns nicht nur mit seinem feinen Biss, sondern auch mit seinem unerdigem, milden Geschmack. Und nun zur Gretchenfrage, was denn nun der Unterschied zwischen Krautstiel und Mangold ist. Schweizerisch unterscheiden wir zwischen dem gröberen Krautstiel mit seinen ausgeprägten Mittelrippen und dem feineren Mangold.



Im angelsächsischen Raum findest du Mangold als Swiss Chard. Unser grober Krautstiel, der ein naher Verwandter der Rande ist, nennt man in Deutschland wegen seinen langen weissen Stielen auch Stielmangold. Mit dem Begriff Krautstiel kommst du im grossen Kanton meist nicht weit. Ich lasse mich, aufgrund regionalen Gepflogenheiten, gerne eines Besseren belehren.

**Lauch** Der Primeur der Schweizer Gemüswelt steht in den Startlöchern. Die regionale Küche musste sich in den letzten Wochen mit allem zufrieden geben, was die Lagergemüse zu bieten haben. Nun endlich wieder frische News vom Feld. Der neue Schweizer Lauch ist da.



**Rondini** Wenn es bei dir gerade nicht so rund läuft, so greife zu diesen Zucchini-Kugeln, füll die Dinger mit all den feinen Produkten die dein Herz begehrt und schiebe sie in den Ofen. So einfach geht Glück. Der Name Rondini benutzen wir übrigens für zweierlei Produkte. Einmal die harten Kürbis-Rondini, welche lange schmoren müssen und eben diese weicheren Zucchetti-Verwandten. Es gibt sie in Gelb, Hell- und Dunkelgrün.

**Peperoni Friggittelli** Und nun zum letzten Kapitel Nomenklatur in diesem Marktbericht. Die italienischen Geschwister der Pimientos Padron nennen sich auch Friarielli. Wenn du aber jene Friarielli bestellst, kann es sein, dass dir dein Gmüesler feinen Cima di Rapa liefert. Dieser nennen wir wahlweise Cime Napoletane, oder eben auch Friarielli. Google spuckt bei Friggittelli oder Friarielli Rübstiel aus. Der deutsche Pseudobegriff für den Cima. Wir drehen uns also im Kreis. Egal wie du diese feinen Schmorpaprika nennst, in einer Region Italiens wirst du damit richtig liegen. Ob nun Peperoni oder Cima. Der Beiname Friarielli bezieht sich auf die Zubereitungsart, friggere, also das Anbraten. Eigentlich logisch.