

☺ **Aktuelles vom Markt** Calçots, Mini Artischocken, Eierschwämme, Lauch & Lauch gebleicht, Mönchsbart abgerüstet, Tomaten Kumato, Tomaquet de penjar, Rhabarber aus Holland, Salad Peas offen, Anis-Champignons, Pioppini-Pilze, Violetter Ritterling

⊗ **Saisonende oder problematisch** Schweizer Mini-Carotten farbig, Pariser-Carotten, Stachis, Totentrompeten

Aktuelles vom Markt

Mini Artischocken Wir nennen sie jetzt bewusst nicht Carciofinis, auch wenn sie uns als solche angepriesen werden. Die Italiener würden uns gleich zum mediterranen Schafott führen. Denn diese kleinen Dinger kommen nachweisbar nicht aus Bella Italia, sondern von der Iberischen Halbinsel. Wie die Sorte genau heisst, konnten wir noch nicht in Erfahrung bringen. Mit ihrem violetten Äusseren erinnern sie aber stark an die Petit Violet, die im Frühling in der Bretagne Saison hat. Die Spanier haben uns aber bereits mit ihren Calicos bewiesen, dass sie das Copy & Paste in der Artischockenwelt beherrschen. Und das Wichtigste: Sie quietschen! Eine frische Sache ist das.



Anis Champignons There's a new kid in town! Mit der Pilzhandel AG, einer Tochter der Dubnos, haben wir im Engrosmarkt einen neuen Nachbarn bekommen. Welcome! Und wie man ein tolles Sortiment an speziellen Pilzen pflegt, das muss man den Feinschmeckern aus Hendschiken nicht erklären. Die Anis-Champignon, auch Schafs-Egerling oder Ackerblättrling genannt, ist äusserlich dem hunds-kommunen Champi nicht unähnlich. Er trumpft aber zusätzlich mit seinem leichten Gout nach Mandeln und eben Anis. Ebenfalls in kleinen Mengen sind Pioppini und Violette Ritterlinge erhältlich.

Calçots Diesen Freitag kommt die grandiose Frühlingszwiebel zu uns. Wer sich ein Bild des Calçots-Hypes machen will; diese schönen Betriebe haben sich ihre Menge bereits gesichert: Krone Altstetten, Bar Basso, Gustav, Gamper, Löweneck und das Hide & Seek. Danke David, Sanne, Antonio, Marius, Thomas und Raphael. Ihr seid grossartig!

Noras Wer sich immer gefragt hat, wie die Salsa Romesco zu ihrem fauchig-rauchigen Geschmack kommt, dem wird mit diesem getrockneten Chili geholfen. Hier geht es zum Rezept von Robert Burri unserem liebsten Schrebergärtner und Tavolata-Experten.

Lauch Das aromatischste Schweizer Wintergemüse erhält nun Konkurrenz vom bösen Importgeist. Unsere Produzenten können uns aber nach wie vor mit einer tollen Qualität beliefern und wir bleiben daher, trotz des höheren Preises, noch brav in der Schweiz. Nun wollen wir mal sehen, ob bei Ihnen das Gerede von Regionalität und Nachhaltigkeit mehr als eine leere Phrase ist.

Bleichlauch Wenn uns der gemeine Lauch mit seiner aufdringlichen Art an den grobschlüchtig-rudimentären Trumpf erinnert, so handelt es sich bei diesen fermentierten Stangen um den schöngeistigen Macron. Wie der Bleichlauch entsteht und weshalb sich der Aufpreis lohnt, das können Sie hier nachlesen. Bitte erwähnen Sie jeweils deutlich, welchen Lauch Sie bevorzugen.

Salad Peas Diese jungen Triebe beziehen wir bisher von Koppert-Cress oder Keltenhof. Preisbedingt sollte die Schalenware dieser beiden Produzenten aber eher als Dekorationsmaterial benutzt werden. Morgen erhalten wir von einem italienischen Partner, der uns auch unseren Mesclun produziert, offene Salad Peas in der 800gr-Einheit. Diese können Sie auch im Anbruch bestellen. Also darf nun erbsenmässig geklotzt statt gekleckert werden, ohne dass es Ihnen Ihre Food-Kosten um die Ohren haut. Schön oder?

Tomaquet de penjar Kennen Sie das? An einem milden Abend sitzen Sie in Barcelona vor einer Tapas-Bar und Ihnen wird ziemlich simpel eine geröstete Scheibe Brot, eine Knoblauchzehe und eine kleine Tomate serviert. Den Knoblauch und die Tomate zerreiben Sie auf der krossen Scheibe, Olivenöl und Salz stehen bereit, und bald beschleicht Sie das Gefühl, noch nie etwas Deliziöseres verlustiert zu haben. Genau diese Tomate kommt am Freitag zu uns. Die Tomaquet de penjar ist mit ihrer speziellen Konsistenz für 'pà amb tomàquet' unerlässlich. Irgendwie schmelzig, nicht zu feucht, aber auf keinen Fall trocken. Diese Tomaten-Brötli gehören in Katalonien oder auf den Balearen zur kulturellen DNA. Das geht ab Freitag nun auch in der kalten Schweiz.



Melonen Charentais Oben winden wir uns ein nachhaltiges Kränzli mit dem Schweizer Lauch und nun kommen wir mit bösen Kerosin-Melonen. Wenn Ihnen aber einmal der süsse Saft dieser Charentais aus der Dominikanischen Republik über die Couture gespritzt ist, werden Sie uns diese Schizophrenie nachsehen. Versprochen! Unser Einkäufer Alex Görges behauptet gar, dass es im Jahr nur zwei Melonen gibt, die es schaffen, ihn vollends zu beglücken: Die sommerlichen Jollys aus Sizilien und eben diese unvernünftig guten Prachtexemplare im Winter. Wetten? Liebe Gutmenschen, Sie können das Schafott bei den Italienern ausleihen. Wir bekennen uns schuldig!

Rhabarber Wenn wir schon aussersaisonal unterwegs sind... Aus holländischen Treibhäusern findet der erste Rhabarber zu uns auf den Markt. Ja, sie haben richtig gelesen. Es ist leider so, dass wir immer noch auf der Suche nach hiesigen Produzenten sind, die es in Sachen Zartheit mit den feuerroten Stangen aus den Niederlanden aufnehmen können.

Yuzu-Mark von BOIRON Der nächste Eingang wurde uns auf Mitte Februar versprochen. Nun hapert es aber in Frankreich wegen den Pestizid-Rückständen der erhaltenen Rohware. Verflixt und zugenagelt! Wir müssen Sie nun bis Mai vertrösten. Hier geht es zum nigelnagelneuen online Sorbet-Kalkulator von Boiron. Eine grandiose Dienstleistung, die Sie unbedingt auschecken sollten.