Marktbericht vom 17. Januar 2024

Aktuelles auf dem Markt Artischocken, Carciofini, Bohnen gelb & violett, Corne di Bue, Grumolo, Kohlraben, Favebohnen, Stangensellerie grün, Tardivo, Wurzelspinat, Apfel Rubens, Blut-Clementinen «Donnalia», Orri-Mandarinen, Orangen Tarocco

Problematisch Cardy (Qualität), Trüffel weiss

Aktuelles vom Markt

Bohnen Neben bombastischen Erbsen, erreichen uns in dieser Woche knackig frische Bobbybohnen in Violett und Gelb aus dem nahen Süden. Da vor allem die gelbe Variante nicht lange haltbar ist, bestellen wir nur kleine Kontingente in Italien vor. Daher nichts für dein fixes Menu, aber als sonniger Frühlingsgruss zu besonderen Anlässen definitiv eine gute Wahl.

Favebohnen Ackerbohne, Saubohne, Pferdebohne oder Puffbohne. Die Fave hat mehr Namen, als wir sie in Kilo verkaufen. Der Rüstaufwand ist riesig, das Ergebnis aber lohnend. In der Puglia gehört sie zu den Grundnahrungsmitteln und wäre für blosses Tierfutter viel zu schade.

Peperoni - Corne di Bue Die grossgewachsenen Ochsenhörner gibt es in Rot oder Gelb zu erstehen und im degustativen Quervergleich schlagen sie rudimentäre Peperoni um Längen. Ob roh oder gebraten. Diese Hörner bringen dir viel italienischen Genuss auf deine Teller.

Trüffel weiss Allen Fans des Tuber magnatum pico müssen wir leider mitteilen, dass die Saison so gut wie durch ist. Unsere Lieferanten-Buddies von der Trüffelfront können nach zwei katastrophalen Jahren endlich mal wieder auf eine erfolgreiche Saison zurückblicken. Wir mögen es ihnen gönnen und freuen uns auf das nächste Jahr.

Wurzelspinat Obschon auch der feinblätterige Salatspinat seinen Reiz hat, geht es hier um seinen groben und frostresistenten Bruder. Leider, oder zum Glück für unseren Tiefkühl-Partner Ditzler, kommt Winterspinat meist vorverarbeitet und gefroren in die Gastronomie. Doch der deutliche Mehraufwand ihn frisch zuzubereiten lohnt sich. Vor allem, wenn er so herzhaft wie aktuell aus Bella Italia zu uns kommt. Die popey'sche Mär vom hohen Eisengehalt ist übrigens einem Tippfehler in einer Nährwerttabelle geschuldet, die dem Spinat jahrzehntelang eine Zehnerpotenz zu viel dieses Metalls anerkannte.

Apfel Rubens Irgendwie nicht der richtige Zeitpunkt, um über Äpfel zu schreiben. Doch der Rubens-Apfel finden wir neu auf dem Markt und wollen ihn daher nicht unerwähnt lassen. Eine Clubsorte aus Südtirol, gekreuzt aus dem betulichen Gala und dem braven Elstar. Solch ausdrucksschwache Eltern können keine spannende Brut hervorbringen und damit ist dieser Apfel etwas für Menschen, die eigentlich keine Äpfel mögen. Gute Werbung? Bitte gerne geschehen.

Blut-Clementinen «Donnalia» Mal wieder etwas Neues auf dem Markt. Nicht nur bei Orangen verfärbt sich das Fruchtfleisch bei kalten Temperaturen ins Rubinrote. Das passiert auch bei dieser sizilianischen Clementinen-Sorte. Geschmacklich eine geile Haunummer. Doch leider etwas schwer zu schälen. Man kann nicht alles haben.

Mandarinen Orri Unsere Clemenules aus Spanien verkaufen wir zwar immer noch gut und gerne, doch den geschmacklichen Peak haben sie hinter sich. Die Orri-Mandarinen aus Israel springen hier mit gustatorischer Wucht und einer deutlich prägnanteren Säure in die Bresche. Ausprobieren lohnt sich.

Orangen Newhall mit Blatt Aus Preisgründen bleiben wir bei unseren Tafelorangen bei spanischer Ware. Doch wenn es etwas ruraler, unkalibrierter und geschmacklich noch besser sein darf, legen wir dir diese Newhalls vom Produzenten Santi aus Sizilien an dein Herz. Zu allem schönen Überfluss noch mit dekorativem Blattwerk. Schön und gut.

Tarocco Bio oder konventionell? «Quando l'Etna è zuccherato di neve, il tarocco diventa rosso». Die Bio Tarocco von Pietro Arcorio haben wir bereits letzte Woche abgefeiert. Nun ist es aber so, dass diese nicht mehr mit einem qualitativen Alleinstellungsmerkmal trumpfen können. Konventionell produzierte Tarocco sind aktuell um einiges günstiger zu erstehen und machen geschmacklich genau so viel Spass. Um deinen Geldbeutel zu schonen, stellen wir um. Doch auf Wunsch kannst du natürlich Bio-Qualität aus Sizilien ordern.

Passionsfrüchte aus Spanien Mit diesen ungeflogenen Passionsfrüchten kann Richi Kägi seine Pavlova mit noch weniger schlechtem Gewissen beträufeln. Obschon Spanien auch nicht ums Eck liegt, ist das eine Exotin, die wir gerne aus etwas näheren Gefilden beziehen. Vor allem, wenn sie sich qualitativ nicht von ihren Schwestern aus Übersee verstecken müssen.