

# Marktbericht vom 18. Januar 2022

**Aktuelles auf dem Markt** Cipolotti di Tropea, Romanesco giallo & bianco, Tomaten Adora, Tomaten RAF, Tomaten Piccadilly gelb, Nespole, Bergamotten, Orangen Caracara, Cedri-Zitronen, Snack-Zitronen

**Problematisch und Saisonende** Wilder Blumenkohl, Krautstiel farbig, Kürbis, Marroni, diverse Bio-Pilze, Snack-Gurken

## Aktuelles vom Markt

**Cipolotti di Tropea** Müssen wir dir nicht mehr vorstellen, oder? Unsere Lieblingszwiebel aus Kalabrien kommt aktuell in junger Bundform zu uns auf den Markt. Getrocknet und zu Zöpfen gebunden findest du sie ab Mai bei uns im Sortiment. Die beste Zwiebel der Welt, für das feinste Confit auf Menschenerden oder natürlich den grandiosen Tarte-Tatin à la Richard Kägi.



**Romanesco giallo & bianco** Es muss nicht immer grün sein. Den formvollendeten Kohl der Markthalle gibt es wieder in sattem Gelb zu erstehen. Und wenn du dir nicht zutraust, seine Farbe beim Kochen bewahren zu können, kannst du ihn gleich in der schneeweissen Variante bestellen. Da kann dann farblich garantiert nichts schief gehen.

**Affila & Vene-Cress von Koppert** Zwei der schnellstrotzenden Pferde im Stall der holländischen Micro-Pioniere sind aktuell etwas schwach im Saft. Aber keine Sorge. Als Alternative legen wir dir den roten Sauerampfer (für Vene) und Micro-Erbsen (für Affila) von 2bFresh an dein Herz. Margret und Andreas produzieren für uns die feinsten Microgreens in Füllinsdorf bei Basel. Wie sie von ordinären Gemüseproduzentinnen zu einem der wichtigsten Anbieter der kleinen Blätter wurden, kannst du dir in diesem Bericht anschauen. Wir bei Marinello sind super happy, mit den beiden arbeiten zu dürfen 😊

**Tomaten Adora** Frische Tomaten zu dieser Jahreszeit. Darf man das? Wir erlauben uns diesen saisonalen Frevel. Denn mit ihren mindesten 7° Brix sind die Adoras jede Sünde wert. Dem hohen Zuckergehalt stellt sich eine ausgeprägte Säure entgegen. Dieses Wechselspiel macht die Spanierin zu einer krassen Geschmacksbombe. Die tiefen Temperaturen im iberischen Süden sorgen zudem für ein zögerliches Wachstum, was dem Gout einen zusätzlichen Schub verleiht. Leider geil!

**Tomaten RAF** Und wenn es sich schon so ungeniert schreiben lässt, setzen wir mit der bekannten RAF-Tomate gleich noch einen drauf. Das Akronym beruft sich weder auf den Deutschen Herbst, noch auf die Englische Luftwaffe, sondern steht für «resistente al Fusarium». Sie ist demnach resistent gegen Wurzelfäule. Praktisch. Geschmacklich belohnt dich die RAF-Tomate mit einem würzig-salzigen Geschmack und einer wunderbaren Fleischigkeit.

**Kürbis** Natürlich werden Butternuss, Hokkaido und Muscat auch in den kommenden Wochen nicht vom Markt verschwinden. Doch mittlerweile müssen wir uns bis nach Portugal nach den dicken Bombern umsehen. So richtig regional ist das demnach nicht mehr.

**Nespole** Wir preisen diese Frucht gerne als erste Steinfrucht des Jahres an, was nicht ganz korrekt ist. Denn botanisch gesellt sich die Japanische Wollmispel zur Kernobstfamilie. Um an das sämige und süss-saure Fruchtfleisch ranzukommen, musst du die Nespole von ihrer herben Schale befreien und dich mit mehreren flachen Kernen herumschlagen. Nicht gerade benutzerfreundlich, aber der Aufwand lohnt sich. Im grauen Januar unser mediterraner Lichtblick der Woche.



**Orangen Caracara** Obschon wir von dieser Zufallsmutation der Washington-Navelorange bereits berichtet haben, kommt hier ein nett gemeinter Reminder. Nicht nur ihre Farbe erinnert stark an eine rosafarbene Grapefruit. Auch geschmacklich gibt sie uns genau das, was wir an der Grapefruit lieben. Zudem hat unser Einkäufer Raffaele wir etwas viel an Lager. Es lohnt sich also doppelt, Caracara zu bestellen. Für dich, für uns und für Caracara.

**Cedri Zitronen** Size matters! Zumindest bei dieser Gattung der Zitronenwelt. Denn bei der Cedri gelüstet es uns nicht nach spritzigem Fruchtfleisch, sondern nach dem Mesokarp, also dem weissen Teil direkt unter der Schale. Wie bei einer fetten Guancia windet sich dieses duftende, leicht schwammige Schicht um den Fruchtschlauch. Klingt alles etwas anzüglich, ist aber garantiert jugendfrei und grandios lecker. Wenn du die richtigen Rezepte kennst. Am besten geht das mit den Werken von Claudio del Principe.

**Snack Zitronen** Für endgeile nordafrikanische Tajine-Gerichte brauchst du den herben Säureboost eingelegter Salzzitronen. Die kleinen Dinger eignen sich hervorragend um sie einzumachen. Dank ihrem Durchmesser von ca. 5cm passen sie wunderbar ins Weckglas. Damit konservierst du die feinsten Bitterstoffe für die kommenden Monate.