

Marktbericht vom 2. Dezember 2020

🟢 Aktuelles auf dem Markt Borlotti-Bohnen, Erbsen, Grumolo rosso, Haferwurzel, Puntarelle Schalenware, Winterportulak, Kiwi Italien, Kiwano, Sudachi, Tafelorange unbehandelt, Fregola Sarda

🔴 Problematisch oder Saisonende Koppert Basil- und Limes-Cress, Eierschwämme, Radiesli farbig, Cox Orange

Aktuelles vom Markt

Borlotti-Bohnen Kaufen und zubereiten, nicht nur liken. Die flamboyante Borlotti kommt immer dann zum Zug, wenn wir unseren Insta-Account etwas boosten wollen. Denn schöner weiss sich keine Hülsenfrucht zu präsentieren. Vom schönen Äusseren sollte man sich nicht in die Irre führen lassen. Denn diese Bohne flankiert am liebsten deftige Eintopfgerichte.



Erbsen frisch Gestern Schneegestöber und heute ein süsser Frühlingsgruss aus Bella Italien. Zuckersüss, knackig, wunderbar. Frische Erbsen finden wir sowieso mit das Geilste, was du deinen Gästen kredenzen kannst. Saisonal ist anders, aber c'mon! Das Leben ist auch so schon hart genug.

Grumolo Der erste Schnitt dieser bös-schön-bitteren Zichorienart spriesst jeweils etwas übermotiviert aus der Erde. Im Februar folgt die zweite Ernte. Dann sind die Blattrosen wunderbar klein gewachsen. Als kleine Überbrückung gibt es die rote Variante in einer angemessenen Grösse aus Italien. Nur für Leute, die feine Bitterstoffe zu schätzen wissen.

Haferwurzel Last Call! Die letzten 20 Kilo FARM-Haferwurzeln wurden gestern in Rümlang aus der Erde gezogen. Danke Moritz! First come, first serve. Falls

du noch nicht mitbekommen hast, was es mit diesen Wurzeln auf sich hat, hier wird dir geholfen.

Winter-Portulak So jung kommt ihr nicht mehr zusammen. Der erste Schnitt Portulak von Ernst Kämpf ist dermassen fest und klein gewachsen, dass es eine wahre Freude ist. In diesem Stadium spielt der Portulak seine geschmacklichen Trümpfe voll aus. Eine leichte feine Säure, nussig und mineralisch. Grandios. Also hopp!

Radiesli farbig So langsam gehen die letzten Sätze farbiger Radiesli vom Mutschellen zur Neige. Es sei ihnen gegönnt. Wir wünschen der scharfen Rabauken eine genehme Winterpause. Für deinen regionalen Salat musst du dich nun aber nach alternativen Farbtupfern umschauen.

Wintersalate Hat da jemand Farbtupfer gesagt? Dann wären die winterlichen Salate aus dem Veneto etwas für dich. Castelfranco, Tardivo oder der obig erwähnte Grumolo. Wenn du nicht über die Grenze spienzlen willst, sei dir der violette Chinakohl von den Käses empfohlen. Weshalb kauft den niemand?

Microgreens Bei der Basilikum- und Limes-Cress von Koppert haben wir die jährlichen Qualitätsquerelen. Diese beiden Sorten machen bereits beim Transport, ob den kühlen Temperaturen schlapp. Alternativ gibt es Micro-Basilikum und Micro-Zitronenmelisse von 2bFresh.

Kiwi Heute noch Übersee, ab Freitag aus Italien. Das freut nicht nur die Kilometerzähler, sondern auch die Buchhalter. Denn die italienische Ware ist deutlich günstiger zu erstehen. Die ersten Eingänge werden noch etwas hart daherkommen. Doch in der Warenkunde haben wir ja gelernt, dass sich die klimakterischen Kiwis prima nachreifen lassen.



Sudachi Yuzu ist super, doch schon bitzeli von vorgestern. Das heisse Ding auf dem zitronigen Parkett nennt sich Sudachi! Eine Kreuzung aus Koji- oder Tachibana-Orange, die mit ordentlich Säure-Wumms daherkommt. Dafür aber mit einem parfümierten Odeur, das sich gewaschen hat. Gustatorisch eine wirklich gute Limette x Orange mit einem Touch Bergamotte. Fein! Wir haben nur kleine Mengen an der Hand. Am besten bestellst du sie vor.

Tafelorange So irgendwie kommt der Krösus Götterfrucht nicht aus dem Quark. Geschmacklich ok, doch der Biss ist uns zu zäh und die Saftigkeit medioker. Ab morgen können wir auf einen kleineren Produzenten aus Sizilien umstellen. Diese Orangen kommen mit Blatt zu uns auf den Markt. Schön!

Fregola Sarda Wer von euch überzeugt ist, seine präferierte Pasta-Marke wirklich perfekt al-dente hinzubekommen, darf gerne einen Level aufsteigen und sich an die makellose Konsistenz seiner Fregola Sarda machen. Klingt einfacher, als es ist (gell Antonio!). Die gerösteten Hartweizengriess-Kügelchen passen wunderbar zu Krustentier oder Fisch. Wir haben uns beim Einkauf einen Zahlendreher erlaubt und nun steht ein Jahresbedarf Fregola Sarda in der 500gr-Einheit bei uns an Lager. Also, ab auf's Menu damit. Wir werden es euch nie vergessen!