

# Marktbericht vom 20. November 2024

**Aktuelles auf dem Markt** Blumenkohl gelb, Cocobohnen gelb, Longbeans aus Italien, Cima di Lecce, Cimone, Cipolotti di Tropea, Cubio, Oca di Peru, Buddhas Hand aus Korsika, Orangen Navelina, Orangen Newhall

**Problematisch oder Saisonende** Eierschwämmli extra, Apfel Elstar

## Aktuelles vom Markt

**Cima di Rapa & Cima di Lecce** Natürlich kannst du einfach Cima bei uns bestellen. Aber bei den italienischen Händlern gibt es beim traditionellen Stängelkohl einen kleinen, aber wichtigen Unterschied. Beim ordinären Cima di Rapa geht es vornehmlich um die leicht bitteren Blätter, beim Cima di Lecce (oder Cima di Rapa Leccese) findest du am Stängel zarte Blütenknospen, welche seine nahe Verwandtschaft zum Broccoli deutlich unterstreichen.



**Cimone & Blumenkohl gelb** Das Leben ist zu grau für normalen Blumenkohl. Auch wenn es mit dem Farberhalt in der Pfanne bei diesen beiden flamboyanten Kohlarten nicht ganz so einfach ist, wollen wir dir diese beiden Farbtupfer der Markthalle nicht vorenthalten. Anders als beim violetten Blumenkohl ist der Cimone innerlich nicht durchgefärbt. Als Mogelpackung würde ich die beiden dennoch nicht bezeichnen.

**Cipollotti di Tropea** Unsere liebste Zwiebel stammt genau genommen nicht aus der namensgebenden Ortschaft, sondern aus Capo Vaticano. Der nächstgelegene Bahnhof, von wo aus die süssigen Zwiebeln früher in die weite Welt verschifft wurden, liegt aber in Tropea. Aha! Die Cipolla di Tropea kann mit einem Zuckergehalt von 6-7% punkten. Zum Vergleich: Eine normale Zwiebel bringt es höchstens auf 4%.

**Cocobohnen gelb** Ultrafrisch vom Mailänder Markt. Wenn es kalt wird, wir es Zeit für herzhaft-schnibbelbohnen. Noch schöner ist es, wenn die Cocobohne als gelbe Variante in einer so wunderbaren Qualität verfügbar ist. Vermählt mit der oben beschriebenen Zwiebel und Speck, ein perfektes Wintergericht.

**Cubio** Die Frucht der knolligen Kapuzinerkresse gehört in den Anden seit jeher zu den Grundnahrungsmitteln. Bei uns konnte sich die Zimtkartoffel nie richtig durchsetzen. Wie man es von der Kapuzinerkresse kennt, verströmt auch ihre Knolle ordentlich Senföle. Damit muss man in der Küche umzugehen wissen. Aktuell erhalten wir sie aus Frankreich.

**Oca de Peru** Auch die Wurzel des Sauerklees kommt vom französischen Produzenten Prince de Bretagne zu uns nach Zürich. Bei der Oca dominieren säuerlichere Noten als bei der Cubio. In Südamerika werden Ocas an der Sonne getrocknet, um dieser Säure Herr zu werden. Das ist in unseren Breiten im Winter aber einfacher gesagt als getan.

**Buddhas Hand aus Korsika** Die knorrigste Zitrusfrucht der Welt erhalten wir seit einigen Jahren nicht mehr nur aus Asien. Morgen sollen schöne



Exemplare aus Korsika bei uns eintreffen. Preislich sind sie ein exklusiver Genuss, aber wenn du auf der Suche nach der besten Zitronatzitrone bist, wirst du damit glücklich werden.



**Tafelorange Navelina** Schon fast Ende November und noch nichts über Tafelorange geschrieben. Aus gutem Grund. Denn obschon mittlerweile Navelinas mit dem illustren Götterfrucht-Logo auf dem Markt aufgetaucht sind, machen es uns die frühen Spanierinnen beim Schälen nicht einfach. Geschmacklich top, aber wenn man händisch noch kaum ans unverletzte Fruchtfleisch kommt raten wir noch zu etwas Geduld.

**Orangen Newhall** Wir wollen dir die ersten Navelinas nicht madig machen, ohne eine tolle Alternative in der Hinterhand zu haben. Diese kommt in Form der unbehandelten Newhall auf den Markt. Super saftig und mit ihrem perfekten Zucker-Säure-Verhältnis geschmacklich um Klassen

besser als spanische Ware. Sie stammen aus Palagonia in der Nähe von Catania.

**Orangen Tarocco** Wie jedes Jahr versuchen wir beim Thema Tarocco die Pferde etwas still zu halten. Obschon es bereits heute italienische Taroccos auf dem Markt gibt, wirst du mit diesen nicht glücklich werden. Die beste Orange aus Sizilien solltest du erst zu Weihnachten, noch besser im Januar verlustieren. Da verstehen wir bei Marinello keinen Spass.