Marktbericht vom 21. November 2018

Aktuelles auf dem Markt Auberginen weiss, Cipolotti Tropea, Fenchel aus Italien, Frisée Engelshaar, Snack Peperoni, Rondini-Zucchetti, Mini Clementinen, Übersee -Kirschen, Nektarinen, Nectacot, Chlaussäckli, «Opti Frisch»-Kartoffeln

Saisonende oder problematisch Mini Lattich, Französische Tomaten, Basil- und Limescress von Koppert

Aktuelles vom Markt

News von der Autobahn Dass sich die lieben Franzosen, neben ihrer beneidenswerten Genusskultur, auch aufs Streiken verstehen, ist bekannt. Neben den Problemen mit der Verfügbarkeit italienischer Ware, die immer noch von den Überschwemmungen von vor einigen Wochen herrührt, kommt nun noch die Transportproblematik spanischer Ware via Frankreich dazu. Vive la France!

Chlaus-Säckli Wir starten ganz traditionell in den aktuellen Marktbericht. Ab sofort können Sie bei uns Chlaus-Säckli in diversen Grössen bestellen. Vom grossen Jutesack in XXL-Grösse à 4.5kg bis zu kleinen günstigen Beuteln mit ca. 500gr. Chnuspernüssli, Baumnüsse, Biberli, Orangen, Clementinen und vieles mehr. Da hat der Chlaus Freude… Rufen Sie uns an und wir unterbreiten Ihnen eine Offerte.

Auberginen weiss Dass wir in den nächsten Jahren mit einer Auberginen-Trendwelle rechnen dürfen, haben wir im Marktbericht bereits mehr als einmal erwähnt. Aus Italien erhalten wir aktuell schneeweisse Prachtexemplare der gehypten Eierfrucht. Geschmacklich unterscheiden sich diese aber nicht sonderlich von ihren violetten Schwestern.

Broccoli Auch bei diesem wichtigen Blütengemüse haben wir prophezeit, dass die Ausfälle in Italien für Kopfzerbrechen sorgen werden. Zwar finden wir genügend Mengen auf dem Markt, doch leider müssen wir bei den Spaniern mit einem relativ grossen Stielanteil leben. Hier sollte sich die Lage in den nächsten Tagen bessern. Sorry!

Cipolotti Die Frühlingszwiebeln aus der Schweiz kommen nun wirklich nur noch im Miniformat auf den Markt. Da erhalten Sie gewichtsmässig wenig für Ihr Geld. Obwohl uns die Importware qualitativ noch nicht vollends zu überzeugen vermag, müssen wir ab dieser Woche auf Cipolotti aus dem Süden umsteigen.

Cipolotti Tropea Hier ist auf den regionalen Äckern seit längerem Schicht im Schacht. Als wunderbare Alternative können wir Ihnen ab dieser Woche aber wieder unsere Lieblinge der Zwiebelzunft, die Tropeas, anbieten. Nach einem Unterbruch von einigen Wochen eine aromatische Freude. Weshalb unsere Herzen beim klingenden Namen Tropea höherschlagen, können Sie hier nachlesen.

Fenchel Nach der Schweizer Fenchelflut der letzten Tage, sind die Bestände der lokalen Produzenten beinahe aufgebraucht und die Umstellung auf wunderbar zarte, italienische Holzware steht kurz bevor. Ein Grund zur Freude!

Frisée Engelshaar Ein Produkt zum Haare raufen (gell Kai?). Schönen feinen Frisée anzubieten, gehört zur Kür eines jeden Gmüeslers. Auch wir finden leider nur selten genau die goldgelbe Ware, die wir uns für unsere Kunden wünschen. Alternativ springt da meist der Keltenhof mit seinen abgerüsteten Frisée-Spitzen in die Bresche. Danke dafür! Aus Spanien wurden uns für die nächsten Tage Eingänge versprochen.

Tomaten Auch in Frankreich brettert die Tomatensaison nun definitiv in die Zieleinfahrt. Verständlich, wenn man auf den Kalender spienzelt und am Morgen mittlerweile die dicken Socken installieren muss. Saison kennsch? Verzichten müssen wir demnach auf die prallen Ochsenherz-, die Noir de Crime oder die ehrwürdige Marmande-Tomate. Wenn Sie auch gegen Ende November auf eine gute Tomate angewiesen sind, empfehlen wir Ihnen die vielkammerigen Primoras aus Spanien. Da gibt es auch ausserhalb der Saison enorm viel Geschmack zu geniessen.

Tafelorangen Bei den ersten Tafelorangen müssen wir uns täglich durch das Angebot der Markthalle degustieren. Auch wenn die Früchte der Sorte Navel geschmacklich einiges zu bieten haben, verhalten sie sich beim Schälen noch etwas zickig. Dieser Umstand wird sich aber in Bälde bessern. Versprochen!

Küchenfertige Kartoffeln «Opti Frisch» Verarbeitete Kartoffeln bieten wir Ihnen in allen erdenklichen Formen vorgerüstet an. Um eine vernünftige Haltbarkeit garantieren zu können, werden sie vielfach mit Ascorbinsäure behandelt. Roland Zeller vom Sanatorium Kilchberg hat uns auf einen Produzenten aufmerksam gemacht, der seine Produkte ohne jegliche Zusatzstoffe anbietet. Roland schwört auf das massiv bessere Kochverhalten dieser Kartoffeln und wir glauben es ihm gerne. Auch hier können Sie aus zig Schnittarten auswählen. Gerne senden wir Ihnen unsere aktuelle «Opti Frisch»-Artikelliste zu. Anruf oder Mail genügt.