

Marktbericht vom 21. Oktober 2020

- 🌱 **Aktuelles aus der Schweiz** Farbige Mini-Carotten, Luzerner Cardy, Chinakohl rot, Räbeliechtli, Radiesli farbig, Topinambur
- 🌱 **Aktuelles auf dem Markt** Cicorino Verona, Borettane-Zwiebeln, Kerbelwurzel, Stachys, Clementinen, Feigen Peru, Granatapfel Italien, Buddhas Hand, Bergamotten, Fingerlimes, Kafirlimes, Wintermelonen, Spanische Nüssli
- 🚫 **Problematisch oder Saisonende** Zucchetti gelb

Aktuelles vom Markt

Borettane Zwiebeln Süsslich-knackig, für uns eines der Spitzenprodukte aus dem Veneto und der Emilia-Romagna. Wer sie gekonnt mit Balsamico vermählt, hat unser Herz gleich doppelt gewonnen. Wie jedes Jahr geht es hier zum Rezept von René Widmer. Den Namen entlehnte sich die flache, kleine Zwiebel wohl der Ortschaft Boretta am Rande der Po-Ebene.



Schweizer Cardy Den bösesten und stacheligsten Vertreter unter den Artischocken-Verwandten erhalten wir diese Woche ausnahmsweise nicht aus der Westschweiz, sondern aus Luzern. Wenn deine masochistische Veranlagung nicht so weit gedeiht ist, um den Cardy selbst zu rüsten, können wir ihn dir auch verarbeitet und eingelegt im Glas organisieren. Wir verraten es niemandem.

Radicchio Rosso di Verona Und gleich noch ein schönes Produkt aus Norditalien. Diese spitz zulaufende Rosso-Variante ist eine Spezialität aus – Überraschung – Verona. Feine Bitterstoffe, knackiges Kleid. Was will man mehr?

Mini Carotten & farbige Radiesli Ernst Kämpf zeigt uns gegen Ende der Saison noch einmal, was er und seine Böden alles draufhaben. Radiesli in den schönsten Farben, Pariser-Carotten und colorierte Bundrüebli. Es ist eine Freude!

Chillies galore! Wenn es dich noch nicht genug zum Schwitzen bringt, dass der Bund heute mögliche Circuit Breaker-Szenarien durchdeklinieren wird (klingt immerhin geil), können wir dir noch etwas zusätzliche Schützenhilfe leisten: Der Innerschweizer Demeter-Hero Salvador Garibay hat uns mit einer Lieferung diverser Bio-Chillies überrascht. Poblano, Habanero, Serrano, Ajis und mehr. Am besten bestellst du eine gemischte Auswahl, probierst dich durch und lässt deine Rezeptoren vibrieren.

Räben für Räbeliechtli Obschon grossangelegte Umzüge heuer kein Thema sein werden, schnitzen kann man die Dinger trotzdem. Ich selbst habe das als Kind zwar gehasst, doch die Familie Huber pflegt seit jeher den Anbau der violett-weißen Kohlrüben und es wäre schade, wenn man sie unterpflügen müsste. There's a light, that never goes out. Auch wenn es nur ein Räbeliechtli ist.

Stachys Die kleinen Würzelchen schauen aus wie Maden und auch ihr korrekter Name „Knollen-Ziest“ weckt nur bedingt Gelüste. Doch ihr saftig-knackiges Fleisch hat es in sich. Es ist wunderbar nussig und erinnert markant an Artischocken. Aktuell erhalten wir Stachys aus Frankreich. Zum Anfang der Saison strahlend weiss. Roh im Salat oder klassisch gratiniert. Prädikat empfehlenswert.



Topinambur Bei der Jerusalem-Artischocke können wir in diesen Tagen auf hiesige Produktion vom Mutschellen umstellen. Denn die Sonnenblumenverwandte gedeiht auch in unseren Breiten graden formidabel. Sie kommt sogar noch etwas grösser gewachsen daher als ihre Kolleginnen aus Italien.



Clementinen Mit jedem Tag ein bisschen besser. Auch wenn es sich bei der Sorte Clemenules mittlerweile um ein Massenprodukt handelt, überzeugen uns die Früchte bereits Ende Oktober. In unserer Branche haben sich einige Brands eingebürgert, denen man jedoch nicht blind vertrauen sollte. Also heisst es für uns allmorgendlich: Degustieren, bis die Schwarte kracht. Unser Job eben.

Mangos Qualitatives Gerumpel gibt es bei diesem Exoten zu vermelden. Immerhin finden wir hin und wieder adäquate spanische Ware, ohne Kerosin-Stigma, auf dem Markt. Alternativ legen wir dir das Mangomark von Boiron ans Herz. Oder noch besser: Du ersetzt deine Mangos mit Kaki. Saisonaler und günstiger. Brauchst du noch mehr Argumente? Eben!

FARM Züri Chnebel Wir beschränken unser FARM-Label nicht nur auf Frisches. Vor knapp einem Jahr haben wir dieses tiefgekühlte Brot im Baguette-Stil, gemeinsam mit der Bäckerei Buchmann lanciert. 24h Ruhezeit, regionale Rohstoffe, auf Sauerteig-Basis und in Züri produziert. Das Mehl kommt aus Embrach. Die Lievito Madre nennt sich logischerweise «Walter» und lebt in Brüttisellen. Erhältlich sind die Chnebel in vier Stück à drei Sorten mit einem Gewicht von 420gr. Christian bringt dir gerne ein Muster vorbei.