

Marktbericht vom 22. Dezember 2021

Aktuelles auf dem Markt Bittersalate, Eiszapfen, Favébohnen, Krautstiel farbig, Rettich rot, Winter-Rettich, Rucola rot (Red frills), Adora Tomaten, Buddhas Hand, Cara Cara-Orangen, Moro Pressorangen, **NEU:** ungekühlte Fruchtpurées von Boiron

Problematisch und Saisonende Carciofini, Stachis

Aktuelles vom Markt

Unsere Öffnungszeiten über die Festtage Obschon die Gastro in dieser Woche einmal mehr spürbar auf Halbmast läuft, halten einige Betriebe ihren Gästen die Türe über die Festtage offen. Das freut uns! Für alle, die über Weihnachten und Silvester kurzfristig Ware benötigen, steht unser Pikett-Dienst bereit. Am Sonntag, 26. Dezember und am Montag, 3. Januar beliefern wir euch mit allem, was unser Lager hergibt. [Hier](#) geht es zu unseren Öffnungszeiten über die anstehenden Feiertage.



Bittersalate Castelfranco, Radicchio Semilungo, Tardivo oder Trevisano. Was für klingende Namen! Schöner kommen Bitterstoffe aktuell nicht auf deinen Teller. Als Salat mit den ersten guten Orangen des Jahres eine lukullische Bank.

Adora Tomaten Auch im Dezember gibt es gute Tomaten. Nicht viele. Aber wir wissen, wo wir suchen müssen. Obschon alles andere als saisonal, können wir dir die spanischen Adoras guten Gewissens ans Herz legen. Ihr Zucker-Säure-Verhältnis ist unschlagbar und lässt die relative dicke Haut schnell vergessen. Beim Thema Nachhaltigkeit wärst du übrigens easy auf der sicheren Seite, wenn du vom billigen Massenschrott Abstand nimmst. Just saying...

Rettich Wenn dir, ob unserem Werben für dezemberliche Tomaten die Haare zu Berge stehen, dann greife zu regionalem Rettich. Vom Urvater, dem Wilden Ackerrettich, gibt es mittlerweile zig spannende Nachfahren. Den scharfen Winterrettich bringt uns Ernst Kämpf in der klassisch schwarzen, oder roten Variante vom Mutschellen auf den Markt. Roten Rettich kannst du auch milder in der länglichen Form bestellen. Für Eiszapfen, farbige Radiesli und grossgewachsenen Bierrettich müssen wir leider über die Grenze nach Holland und Italien schielen.

Rucola rot Auch wenn bei diesem Gewächs der Name Blattsenf oder Red Frills passender wäre, hat sich bei uns der Begriff «Roter Rucola» durchgesetzt. Mit Rucola ist der Brassica juncea jedoch nicht verwandt. Die Form und der scharfe Geschmack, welcher den Senfölen geschuldet ist, trugen zu dieser botanischen Inkorrektheit bei. Sei es drum. Neben seinen geschmacklichen Attributen ist er wunderbar anzusehen und peppt dir deinen Salat nullkommaplötzlich auf.

Zucchiolo Ein kleiner Teaser für ein Produkt, welches wir erst im Januar anbieten werden. Die 250gr schweren Zucchiolas sehen aus wie kleine Kürbisse, haben die Konsistenz von Zucchetti und schmecken nach frischen Gurken. Grossartig! Roh oder gekocht. Gefüllt und im Ofen gratiniert, oder sauer eingelegt. Die eierlegende Wollmilchsau der Gemüswelt. Kreativ, die Spanier. Coming soon...



Moro Pressorangen Zaghaft zeigen sich die ersten roten Farbtupfer im Fruchtfleisch der Moros. Followerinnen unseres [Insta-Kanals](#) wissen seit gestern auch um den Trick mit der einseitigen Farbgebung. Blutroten Saft wirst du damit auch mit der zauberhaftesten Presse nicht herauskitzeln. Doch das Thermometer fällt in den Anbaugebieten nun täglich und die Anthocyane stehen für ihre Aktivierung bereit.



Tarocco Orangen Auch hier regiert nach wie vor die edle Blässe. Doch geschmacklich haben unsere sizilianischen Favoritinnen von Zuccarello schon heute die Nase vorn. Zarter Biss, geile Säure und eben genau dieser Gout, der dir nur die vulkanische Erde des Ätna bieten kann. Go for Tarocco!

Neue Fruchtpurées von Les Vergers Boiron Die Franzosen verbiegen sich nicht gerne. Und das Team von Les Vergers Boiron gehört mit zu den stursten Köpfen der Grande Nation. Wenn es um neue Produkte geht, bewegen sich die Fruchtmark-Magier aus Valence behäbig. Meistens behalten sie damit aber Recht. Denn stabile Qualität wiegt schwerer als ein überbordendes Sortiment. Doch jetzt kommt Boiron mit einer neuen nicht tiefgekühlten Linie auf den Markt. Lange wurde mit der passenden Art der Pasteurisierung experimentiert.

Ab sofort findest du die neuen ungekühlten Fruchtpurées von Boiron in unserem Sortiment. [Hier](#) geht es zu mehr Infos.

Thank you, goodbye... Et voilà. Das war ein weiteres Marktbericht-Jahr mit vielen Höhen und noch mehr Tiefen. Über die Festtage erlauben sich die Schreiberlinge eine kurze Pause und sind am 5. Januar 2022 wieder mit allem Spannenden und Frischen vom Markt für euch da. Ade merci und liebe Grüsse aus der schönsten Markthalle der Welt.