

Marktbericht vom 22. Januar 2024

Aktuelles auf dem Markt Kerbelwurzel, Morcheln, Mönchsbar geputzt, Frühkartoffeln Caterina, Freiland Nüsslisalat, Randen mit Blatt, Steinpilze, Clementinen Mandared, Cranberry tiefgekühlt, Glockenapfel, Apfel Rubens, Passionsfrüchte aus Spanien,

Problematisch oder Saisonende Cranberrys frisch, Cardy, Essblüten, Pfälzer rot

Aktuelles vom Markt

Kerbelwurzel Wenn du das edelste Wurzelgemüse der Welt noch nicht kennst, wird es langsam Zeit. Entgegen der Vermutung, dass es sich bei der Kerbelwurzel einfach um den Unterbau des bekannten Kerbelkrautes handelt, gehören die beiden verschiedenen Pflanzengattungen an. Die Kerbelwurzel ist als Nutzpflanze höchst anspruchsvoll und man braucht viel Geduld bei der Keimdauer. So kommt zurecht der hohe Preis und ihr Image als Delikatesse für Mehrbessere zustande. Wenn du den Preis nicht scheust, schenkt sie dir einen einmaligen Geschmack nach Marroni, Kartoffeln und Pastinaken.



Frühkartoffeln Caterina Willst du dir die allererste Frühkartoffel der Saison sichern? Dann musst du aktuell bis in die supersüdliche Provinz Lecce schielen. Die Kartoffel mit dem holprigen Namen kannte man früher als Siena-Kartoffel. Gut möglich, dass sich die stolze Stadt in der Toscana wehren musste, als sich eine apulische Knolle ihren Namen geborgt hat.

Mönchsbar geputzt Natürlich kannst du es dir bei der Verarbeitung von Barba di Frate einfach machen und die Wurzeln grosszügig abschneiden. Dabei landet aber viel Essbares in der Tonne. Wenn für dich eine seriöse Kalkulation kein Fremdwort ist, weisst du, wie aufwändig das seriöse Putzen des Mönchsbar ist. Diese Anstrengung ersparst du dir, wenn du ihn bereits abgerüstet bestellst. Erhältlich in der 250gr-Einheit.

Frucht mehr fruchtige Exotik auf den Teller. Diese schönen Exemplare hier kommen aber nicht von weit her mit dem Flugzeug zu uns, sondern werden in Spanien angebaut. Und falls du nie verstanden hast, was der Unterschied zwischen Maracuja und Passionsfrucht ist; et voilà da häsch: Die Passionsfrucht ist ein Überbegriff und umfasst mehrere Arten der Gattung Passiflora. Wir kenne sie als dunkelschalige Variante mit dem Zusatz edulis, was so viel wie essbar bedeutet. Bei der Maracuja handelt es sich um eine gelbschalige Variation mit dem klingenden Namen Passiflora edulis f. flavicarpa. Flavicarpa steht für gelbe Frucht. Logisch. Geschmacklich haben die dunklen Früchte meist die Nase vorn, weshalb man sie auch mehr im Handel antrifft. Da haben wir wieder was gelernt.



Clementinen Mandared Auch wenn ihr Markenname etwas anderes suggerieren will, handelt es sich bei dieser Sorte um eine Kreuzung aus Clementine und Halbblutorange. Das Liebliche der Clementine wird perfekt mit dem komplexeren Geschmack der Orange vermählt. Sind dir Blutorangen zu sauer und Clementinen zu süss. Dann hast du mit der Mandared die passende Frucht zur Hand. Noch nicht perfekt in seiner Färbung, aber trotzdem unser saftiger Liebling der Woche.



Glockenapfel Wer diesen typischen Winterapfel im Herbst schon mal frisch vom Baum probieren wollte, weiss um seinen sauren und herausfordernden Geschmack. Genussreif wird er nach einer mehrmonatigen Lagerung, die er dank seiner dicken Schale bestens verträgt. Erst jetzt im Januar hat sich sein Aroma in dem Masse entwickelt, dass wir ihn dir anbieten können. Der Glockenapfel wurde immer mehr verdrängt, da moderne Lagermethoden mit kontrollierter Atmosphäre auch andere Sorten locker über den Winter bringen. So freuen wir uns umso mehr, dass wir ihn jedes Jahr in der Markthalle antreffen. Ein Klassiker der Apfelwelt.

Apfel Rubens Auch der Rubens braucht nach seiner Ernte im Spätherbst einige Wochen Zeit, um seine Stärke in geniessbaren Zucker umzuwandeln. Seine Herkunft hat er in der Emilia-Romagna und seine Eltern heissen Gala und Elstar. Wie er in Italien zu seinem flämischen Namen kam, können wir uns einzig mit der Italienreise von Peter Paul Rubens erklären. In Sachen barocker Kunst lehnen wir uns aber nicht zu weit aus dem Fenster.