

☺ **Aktuelles auf dem Markt** Artischocken gerüstet, Borlotti Bohnen, Mini Rondini, Broccolo Fiolaro di Creazzo, Charantais Melone aus Senegal, Jumbo Avocado, Kumquats aus Italien, Mini Orangen evt. am Freitag, Mini Clementinen Pitoufo, Bio Orangen, Guaven aus Sizilien, Meyer Limes aus der Türkei, Kirschen aus Chile

⊗ **Saisonende oder Probleme** Shitake aus dem Bunker unregelmässig, Artischocken mini schwierig, Schweizer Fenchel, Französische Ochsenherz Tomaten

## Aktuelles vom Markt

**Die Lage der Nation** Die Verfügbarkeit von Kopfsalat, Eichblatt, Lollo und Konsorten aus Schweizer Anbau wird knapp und die Preise ziehen einhergehend mit den frostigen Temperaturen nochmals deutlich an. Bei Mini Lattich, Lattich, Eisberg und Frisée greifen wir bereits nur noch auf Import-Ware zurück. Ab Freitag ist auch mit heimischem Fenchel Schluss für dieses Jahr. Wer's gerne saisonal und regional mag, der kann mit unserem Bio Topinambur, mit Pastinaken, Peterliwurzel, farbigen Carotten und Pfälzer aus dem Vollen schöpfen. Die gefühlt hundert verschiedenen Sorten Kürbis kommen allerdings aus der EU.

**Borlotti Bohnen** Ursprünglich aus Südamerika kommend, wurden sie im 16. Jahrhundert vom Kirchenoberhaupt höchstpersönlich in Italien eingeführt. Die Schönste aller Bohnen ist bei den Italienern schnell populär geworden und heute vom Stiefel kaum mehr wegzudenken. Als Zuppa di Fagioli, Riso e Fagioli oder in Kombination mit Pasta erwärmt sie Magen, Herz und Seele.



**Broccolo Fiolaro di Creazzo** Fantastico, was unsere Amici aus Bella Italia uns aktuell wieder alles in die Markthalle schicken. Zu Recht trägt das feine Gemüse den Beinamen Gourmet-Broccoli und seiner Verwendung sind auch fast keine Grenzen gesetzt. Auf jeden Fall geriet bereits Goethe, der alte Feinschmecker, auf seiner Italienreise beim Genuss ins Schwärmen. Und diesem Herrn stehen wir nun wirklich in Nichts nach...

**Artischocken** Antonio und Antonino können euch ein Lied davon singen. Die Verfügbarkeiten sind nicht konstant und so haben wir mit dem edlen Gewächs jede Woche ein neues Sörgeli. Aktuell sind die Minis nicht nur sehr rar, sondern sie machen uns auch qualitativ ganz und gar keine Freude. Neu haben wir die praktisch abgerüstete mittlere Variante in der Schale à vier Stück im Sortiment. Den Eingang der ersten Spanier erwarten wir am Wochenende.

**Charantais Melone** Die wunderbar geschmackvolle, süsse und festfleischige Melone kommt aus dem weiten Senegal zu uns. Preislich ist sie der Bentley auf dem Markt und schreibt mit mehr als zehn Franken für das Kilo ordentlich zu Buche.

**Guave** In der Form ähnelt die rundlich-ovale Guave einer Birne. Botanisch allerdings gibt es zwischen den Früchten keine Verwandtschaft, denn Guave sind die Beerenfrüchte von immergrünen Bäumen. Die ursprüngliche Heimat der Guave liegt in den tropischen Gebieten Amerikas. Zwischenzeitlich werden sie unter anderem auch in Sizilien angebaut. Das betörend und sehr intensiv duftende Fruchtfleisch von reifer Guave schmeckt süss-säuerlich und erinnert an einen Mix aus Himbeere, Stachelbeere und Birne.



**Meyer Limes aus der Türkei** Als grosser Zitrusfrüchte Fan haben es mir die Meyer Limes ganz besonders angetan. Obwohl sie von den einen verächtlich als Yuppie-Zitrone abgetan werden, finde ich das Aroma von Saft und Schale einmalig und den Preis wert. Beim nächtlichen Streifzug durch die lange Halle sind uns die Exemplare aus der Türkei sofort in's Auge gestochen. Optisch unterscheiden sich weder Schale noch Fleisch deutlich von einer „hundskomunen“ Zitrone. Geschmacklich können sie dann zwar mit der Meyer Lime aus USA auch nicht ganz mithalten. Preislich sind sie hingegen mit sechs Schutz pro Kilo sehr spannend und allemal einen Versuch wert.

**Mini Clementinen Pitoufo** Diese kleine Clementine aus Spanien legen wir Ihnen ganz besonders an's Herz. Sie lässt sich sehr gut schälen, ist schön saftig und besticht durch ein gutes Süsse-Säure-Verhältnis. Wunderbar, gäll Domenico Migiano?

**Bio Orangen** Die ersten Bio Orangen aus Sizilien sind bei uns eingetroffen. Wenn Sie unsere Standard Orange bestellen, so bleiben wir aktuell noch bei der geschmacklich ein Mü besseren und etwas preisgünstigeren Sorte Blue Orange aus Spanien. Falls Sie Bio Orangen wünschen, so bitten wir Sie, dies auf Ihrer Bestellung zu vermerken. Alle Blutorangenliebhaber müssen wir leider weiterhin vertrösten. Ohne Frost geht da gar nichts. Wir werden Ihnen die freudige Botschaft des ersten Eingangs subito überbringen.

**Gala Einlage** Wir sind auf die Sorte Pink Rose umgestiegen. Sie gefallen und schmecken uns momentan besser. Wünschen Sie weiterhin Gala Einlage? Alex organisiert diese selbstverständlich gerne für Sie.

**Ochsenherz Tomaten** Von den Grossen aus Frankreich liegen nur noch grüne Restposten in der Halle rum, welche wir Ihnen nicht zumuten wollen. Wir lassen die Finger davon und empfehlen Ihnen als gute Alternative aktuell die Sorte Monte Rosa aus Spanien.