

# Marktbericht vom 23. November 2016



- ☺ **Aktuelles aus der Region** Flower Sprouts (echt jetzt!), Rosenkohl gerüstet, Echte Marroni, Rote Demeter Topinambur
- ☺ **Neu** Mini Auberginen, Barbucine, Borlotti-Bohnen, Oca, Mashua, Bio Tafelorange, Tarocco Orangen (noch nicht blutig)
- ☹ **Problematisch oder Saisonende** Wynauer Brunnenkresse, Baby Kale-Mischung, Wildäpfel, KOPPERT Lime & Basil-Cress

## Aktuelles vom Markt

**Schokolade von Original Beans** Zweimal leer schlucken... So erging es uns ebenfalls, als die Anfrage eines Schokoladen-Produzenten bei uns eintraf, ob wir denn Lust hätten, seine Produkte in der Schweiz zu vertreiben. Kakaobohnen haben zwar irgendwie auch etwas mit Früchten & Gemüse zu tun; damit endete für mich aber bereits die Logik hinter dieser Geschichte. Als ich die Produkte von Original Beans aber auf dem Tisch liegen hatte, war ich restlos überzeugt, dass diese Firma zu uns passt wie



die süsse Faust auf's Auge. Original Beans versteht es wie kein zweiter Produzent, ein qualitativ grandioses Produkt mit einer wahnsinnigen Geschichte und einer (achtung Unwort) nachhaltigen Produktionsweise zu verbinden. Wilde, seltene Sorten. Kein leeres Geschwätz wenn es um den Anbau geht. Taten statt Worte. [Hier](#) geht es zu mehr Infos. Sind Sie an einer Degustation mit der Schokolade aus dem seltensten Kakao interessiert? [Serge Urban](#) und [Christian Gärtner](#) werden Sie gerne mit den diversen Kuvertüren und Tafeln von Original Beans bemustern.

**Mini Auberginen** Jetzt geht es aber wieder ums Gemüse. Diese schönen hell-violetten Auberginen aus Italien sind ideal um Sie halbiert zu kredenzen. Mit ihren sparsamen 7cm Länge passen sie auch ganz auf Ihren Vorspeiseteller.

**Barbucine** Barbucine, die gebleichte, hellgelbe Kreuzung von Chicorée und Löwenzahn findet man seit einigen Jahren auf dem Markt. Jetzt startet die Saison

wieder durch. Wunderbar dekorativ und mit einer sanften Bitterkeit, die auch Ihre zartbesaiteten Gäste nicht erschreckt.

**Blumenkohl gelb** Schlaflose Nächte für unseren Einkauf und böse Anrufe von Ihrer Seite. Der farbige Blumenkohl, sei es in violett, orange oder eben gelb, hat schon einige Male dafür gesorgt, dass wir uns in unserem morgendlichen Kaffee (den brauchen wir bekanntlich in rauen Mengen) eine zünftige Portion Valium gewünscht haben. Wir können auch diese Woche nicht versprechen, dass die knalligen Dinger immerzu erhältlich sein werden, da die Ankünfte unregelmässig in der Markthalle eintrudeln. Aber vorenthalten wollen wir Ihnen die farbigen Blütensprossen definitiv nicht. Wem die Farb Gewalt dieses Kohls zu artifiziell erscheint, dem muss gesagt werden, dass die Züchter im 16. Jh. lange gebraucht haben, um diesem Gemüse die Farbe auszutreiben und die bekannte schneeweisse Form des Blumenkohls hinzubekommen.

**Borlotti Bohnen** Die feurigroten Borlottis ziehen in der Markthalle immer alle Blicke auf sich. Sie sind auch wirklich toll anzuschauen. In den USA ist diese Sorte auch unter dem Namen Cranberry-Bohne bekannt.



**Wynauer Brunnenkresse** Was wir bereits vor zwei Wochen angedroht haben, ist nun eingetreten. Die Kälte, die die letzten Nächte über [die Brunnenkresse-Bassins in Wynau](#) zog, hat das würzige Kraut nun K.O. geschlagen. Wir informieren umgehend, wenn die Familie Motzet für Sie wieder frische Kresse schneiden kann. Das hängt aber stark davon ab, wie sich die Temperaturen in den nächsten Wochen verhalten. In der Zwischenzeit versorgen wir Sie mit Schweizer Landkresse.

**Demeter Topinambur** Auf dem Netz hat diese tragische Geschichte bereits die Runde gemacht. Hanspeter Saxer, ein grossartiger Demeter-Produzent, hat im Frühjahr seinen Hof bei einem Feuer verloren. Damit seine roten Topinambure nicht in der Erde versauern müssen, haben wir eine grössere Menge an Lager genommen. Wenn Sie nun roten Topinambur bestellen, erhalten Sie nicht nur ein grandioses Produkt, sondern tun auch noch ein bisschen was Gutes dabei. So einfach geht das manchmal. Topinambur ist mit der Sonnenblume verwandt und hört, wegen dem ihm eigenen Geschmack, auch auf den Namen Jerusalem-Artischocke.



**Ostschweizer Butterbirnen** Die Geschichte, dass eine gute Birne keine Schönheit sein muss, erzähle ich an jeder Marktführung. Am lebenden Objekt ist es auch einfacher, den Unterschied zwischen den schön-rotbackigen, aber leider ledrigen, Sorten zu den etwas charaktervoller anzuschauenden Butterbirnen aufzuzeigen. Mit diesen wunderbar weichen Birnen aus der schönen Ostschweiz hätten wir wieder eine Kandidatin im Angebot, die mit ihren inneren Werten und nicht nur mit dem Äusseren punkten will. Ich habe mich gleich ein bitzeli verliebt...

**Tarocco Orangen** Ob die ersten Taroccos aus Sizilien ihren Namen bereits verdienen stellen wir mal in Frage. Ohne ihr erotisches Innere sind unsere Favoriten aus Bella Italia einfach noch nicht so richtig sexy. Geschmacklich gehören die Früchte aber zum Besten was der Markt diese Woche an Orangen hergibt, wer aber auf Blutiges steht, sollte sich noch einige Wochen gedulden. Neu können wir Ihnen auch Bio-Tafelorange anbieten. Einfach auf der Bestellung vermerken was Sie sich wünschen.