

# Marktbericht vom 23. November 2022

**Aktuelles auf dem Markt** Artischocken Schalenware (abgerüstet), Blumenkohl Fioretto, Broccoli di Torbole, Chinakohl, Saxer Helianthi (Sonnenwurzel), Krautstiel, Krautstiel farbig, Lauch gebleicht, Mangold, Mangold farbig, Saxer Topinambur, Schweizer Yacon, Kiwi Gold, Limequats

**Problematisch und Saisonende** Wilder Blumenkohl, Eierschwämme, Radiesli farbig, Tomberries, Semmelstoppel, Totentrompeten

## Aktuelles vom Markt

**Blumenkohl Fioretto** Aufgrund der Herkunftsumstellung haben wir beim Wilden Blumenkohl vom Keltenhof erneut mit Qualitätsproblemen zu kämpfen. Alternativ legen wir dir italienischen Fioretto-Broccoli ans Herzlein. Von Mailand kommt er nicht



dick in Plastik eingeschlagen, sondern offen verpackt zu uns auf den Markt. Erfreulich! Da leben wir gerne mit dem etwas höheren Stielanteil.

**Chinakohl** Der regionale Klassiker, der sich nicht nur für Asiatisches eignet. Obschon es fast nichts geileres als Kimchi gibt, kann man mit diesem kälteresistenten Kerl noch viel mehr anstellen. Suppe, Salat, Rouladen oder Eintöpfe. Die Kreuzung von Pakchoi und Speiserübe ist ein Alleskönner. Für einige Wochen haben wir ihn auch in ehrfurchtsgebietendem Rot im Angebot.

**Krautstiel** Farbenfroher bringst du im November kaum ein Gemüse auf den Teller. Ernst Kämpf profitiert vom warmen November und bringt uns colorierten Stielmangold, so sein Name ausserhalb der Schweiz, in einer absoluten Spitzenqualität auf den Markt.

**Mangold** Für alle Heimweh-Bündner ist es jetzt an der Zeit, um freshen Mangold zu bestellen. Dank der grossartigen Blattstruktur ist die Capuns-

Produktion damit auch was für Grobmotoriker. Natürlich gibt es diesen Randenverwandten in schönem Rot oder knallgelb.

**Lauch gebleicht** Den Bugatti des Lauchs erhalten wir nicht mehr von unserem angestammten Produzenten vom Mutschellen. Doch Beat Huber ist sich nicht zu schade, sich dem Mehraufwand dieses Produktes anzunehmen und fermentiert aktuell die wunderbarsten, hellsten und zartesten Stangen auf seinem Feld in Berikon. Danke Beat! Wer genau wissen will, wie viel Arbeit und Können hinter dem Bleichlauch steckt, kann das [hier](#) nachlesen.

**Topinambur von Hanspeter Saxer** Was vor einigen Jahren, nach einem furchtbaren Hofbrand seinen Anfang nahm, wurde zu einer alljährlich fruchtbaren Zusammenarbeit. Auch heuer bringt uns Hanspeter Saxer seine fulminanten Topinambur aus dem Bernbiet nach Zürich. Von der weissen Sorte konnte Hanspeter grössere Mengen ernten. Seine roten Exemplare schicken wir dir nur auf ausdrücklichen Wunsch.

**Helianthi** Auch wenn der Siegeszug der Topinambur andauert, wollen wir dir Produkte bieten, die noch nicht alle deine Gäste auf dem Schirm haben. Wie ihre bekanntere Schwester gehört die Helianthi zur Gattung der Sonnenblumengewächse. Geschmacklich ist sie von der Topinambur fast nicht zu unterscheiden. Vielleicht ein bisschen nussiger und dank ihrer ebeneren Oberfläche einfacher zu verarbeiten. Dazu kommt ein klingender Name: Sonnenwurzel. Solltest du unbedingt ausprobieren. Auch diese Knollen erhalten wir von Hanspeter Saxer.



**Yacon** Mit der Yacon haben wir das regionale Dreierlei der Sonnenblume zusammen. Ursprünglich in den Anden beheimatet, funktioniert der Anbau von Yacon auch in unseren Gefilden formidabel. Mit einer deutlich süsseren Note und einem ähnlichen Aussehen wie violette Süsskartoffeln besteht gerne Verwechslungsgefahr.



**Zuckerhut** Das Bittere feiern wir im Marktbericht zu Genüge ab. Heute präsentieren wir dir mit dem holden Zuckerhut den mildesten Vertreter der Zichorienwelt. Umsatztechnisch ein Mauerblümchen. Dabei wäre er, neben dem Nüsslisalat, die preisgünstigste Wintersalat-Alternative. Wenn du ihn dann noch, wie die Franzosen, als «Chicorée Pain De Sucre» auf dein Menu schreibst, läuft das Ding wie geschnitten Brot. Wetten?

**Wildpilze** Für Eierschwämme müssen wir mittlerweile auf Ware aus den USA zurückgreifen. Das muss nicht sein. Bei Semmelstoppel, Totentrompeten und Konsorten ist im nördlichen Europa Ende Gelände. Hier kommt es zu einem kurzen Unterbruch, bis uns die Portugiesinnen aus der wilden Patsche helfen.

**Limequats** Die Hybride aus Limette und Kumquats fährt erst voll ausgereift zur geschmacklichen Hochform auf. Das ist bei diesen italienischen Limequats

definitiv der Fall. Saftig als ob es kein Morgen gäbe und mit einem betörenden Odeur. Unsere Zitrusfrucht der Woche.