Marktbericht vom 24. Januar 2018

☺ **Aktuelles vom Markt** Bittersalate, Carciofini, Freiland Nüssli, Grünspargel Mexico, Tomaten Bouquet aus Sizilien, Datteln Jumbo

☹ **Saisonende oder problematisch** Trüffel weiss, Zwie-Belle, Melonen Charentais, Quitten

Aktuelles vom Markt

Importsituation Dass der anhaltende Schneefall Auswirkungen auf die Strassen hat, dies sollte jedem klar sein. Mein herzliches Beileid an die arme FBMA-Delegation, die im Chedi in Andermatt ausharren musste. Das muss wirklich grauenhaft gewesen sein… Die Lawine, die die A2 zwischen Amsteg und Göschenen unpassierbar gemacht hat, dürfte uns in den nächsten Tagen einige Engpässe bescheren. Nur damit Sie vorgewarnt sind.

2bFresh Micro Cress Woche um Woche begeistert uns die Familie Eschbach aus dem baslerischen Füllinsdorf mit einem neuen Zauberkraut aus ihrem kreativen Füllhorn. Haben Sie bereits die neue Komatsuna-Cress probiert? Oder den goldgelben Pak-Choi und die Shungiku-Cress? Klingt spannend oder? Hier geht es zu mehr Infos und den aktuellen Verfügbarkeiten. Danke Margret und Andreas, ihr seid grossartig!

Bittersalate Mit dem Castelfranco, dem Tardivo und dem Trevisano steht aktuell die Heilige Dreifaltigkeit der bitteren Wintersalate voll im Saft. Cicorino verde und sein rotes Pendant – wir nennen ihn, um Verwechslungen vorzubeugen, Cicorino verde rosso – sind ebenfalls erhältlich. Mehr zum wunderbar bitteren Thema finden Sie hier.

Carciofini Anders als im letzten Marktbericht, wo wir uns mit dem Terminus Carciofini noch elegant zurückhielten, können wir nun mit geschwellter Brust verkünden: Die echten Carciofini aus Bella Italia sind eingetroffen. Die ersten Paletten kommen meist noch etwas hochpreisig daher. Dies wird sich in den nächsten Tagen jedoch schnell beruhigen. Bei den Calicos konnten wir den Preis diese Woche noch einmal nach unten korrigieren. Da kommt nun Schwung in die Bude.

Nüsslisalat Es liegt uns fern, Ihnen einfach den billigsten Nüsslisalat anzubieten – obwohl wir das bei Bedarf natürlich könnten. Aber auch bei unserer extrafeinen Kalibrierung muss man aktuell nicht mehr ganz so tief in die Tasche greifen. Für die wahren Nüsslisalat-Liebhaber gibt es aber so oder so nur den Freiland-Nüssli, der diese Woche wunderbar robust, fleischig und aromatisch vom Feld auf den Markt kommt.

Spargel grün Das holde Liliengewächs sorgt jeweils für gehörig Zündstoff, wenn es um die Nachhaltigkeit geht. Der Inlandanteil von grünem Spargel liegt aktuell bei knapp 6%. Obwohl – und dafür nehmen wir gerne Prügel in Kauf – der grüne Spargel aus Mexico nach wie vor die qualitative Benchmark darstellt, importieren wir, während der Saison, unseren Spargel vorwiegend aus dem fast schon nahe gelegenen Spanien. Nun hat in Mexico, ob man will oder nicht, die Saison begonnen. Die Qualität ist atemberaubend und die Preise (das ist die Krux), liegen trotz teurem Flugtransport absolut im Rahmen. Hier geht es zu nützlichen Fakten zu Spargel und den damit verbundenen Problemen. Wer will der kann, wer muss der soll halt…

Tomaten Bouquet Sizilien Wer auch im Januar nicht auf spannende Tomaten verzichten will, wird mit diesen wunderschönen Bouquets aus Sizilien bestens bedient. Nun hoffen wir einfach, dass die sonnige Fuhre ihren Weg durch den Gotthard finden wird.

Datteln mit Stein Wer dem klebrigen Fleisch der Dattel nicht viel abgewinnen kann, der sollte diese Dinger namens «Bonbon» unbedingt probieren. Süss, ja! Aber eher saftig als klebrig. Eine grandiose Qualität und damit das offizielle Praliné der Gmüesler.

Melonen Charentais Die von uns in den höchsten Tönen gelobten Charentais aus der Karibik haben uns die Tage einen Strich durch die Rechnung gemacht. Der Nachschub dröppelt nur spärlich auf dem Markt ein und wir müssen immer wieder auf ungluschtige Melonen aus Brasilien ausweichen. Das macht wirklich keinen Sinn.

Orangen Jetzt gibt es die besten Orangen. Basta! Die Navelinas und Taroccos aus Sizilien. Grandios! Die Pressorangen, blutig oder hell – sensationell! Da gibt es wirklich kaum was zu mäkeln. Bei der Tarocco und der Navelina vertrauen wir nach wie vor auf die Bio-Ware des Produzenten Pietro Arcoria. Sorry liebe Zuccarello-Fans.

Quitten Nachdem das Schweizer Quittenjahr, dank Frost im April und Feuerbrand, fast schon als Totalverlust bezeichnet werden musste, konnten wir Sie wenigstens mit französischer Ware zufriedenstellen. Seit längerem hielten aber nur noch die knallig-gelben Quitten aus der Türkei das sommerliche Fähnchen in die Höhe. Damit ist nun definitiv Schluss und wir hoffen auf die nächste Saison.

Zitronen Bei Zitronen dürfen wir immer noch auf die Sorte Primofiori zählen. Die Primofioris punkten mit ihrer dünnen Schale und einer guten Saftausbeute. Ihr Äusseres wird übrigens mit den Überzugsmitteln Polyethylenwachs (E914) und Schellack (E904) behandelt. Auch wenn das böse klingt, sind beide Zusatzstoffe für den Verzehr unbedenklich da sie problemlos abgewaschen werden können. Wenn Sie auf unbehandelte Zitrusfrüchte angewiesen sind, so vermerken Sie dies bitte deutlich. Wir organisieren Ihnen dann Zitronen in unbehandelter Bio-Qualität.