

Marktbericht vom 24. November 2021

Aktuelles auf dem Markt Blumenkohl gelb, Cavolo Nero, Cimone, Cubio, Fave-Bohnen, Federkohl, Kalettes aus Belgien, Krautstiel, Oca de Perou, Pinienzapfen, Schweizer Salatspinat, Decana-Birnen, Meyer Limes, Mini-Mandarinen, Orangen Sizilien

Problematisch und Saisonende Mini-Artischocken, Schweizer Butternuss, Eierschwämme, Wildpilze, Trauben Muscat

Aktuelles vom Markt

Mini-Artischocken Die kleinen «Petit Violets» aus Frankreich sind vom Markt verschwunden und bis zur Ankunft der ersten italienischen Carciofini wird es bis Mitte Dezember dauern. Da kannst du stämpfeln solange du willst. Alternativ können wir dir Spinosi- oder mittlere Artischocken anbieten.



Blumenkohl farbig In düsteren Zeiten musst du dir etwas Farbe gönnen. Aus Frankreich oder Italien finden knallig gelber Blumenkohl und Cimone, so die violette Variante, den Weg zu uns ins kalte Zürich. Für den frischen Grünstich greifst du am besten zu Romanesco. Dieser stammt noch für einige Tage aus der Schweiz.

Kalettes Wie versprochen sind die ersten Kalettes, die viele unter dem Markenbrand Flowersprouts kennen, bei uns eingetroffen. Die ersten Eingänge stammen noch aus Belgien. Mit einem grossen Abzug bei der B-Note in Sachen Verpackung. Es gibt sie nur in vermaledeiten 200gr- Plastikbeutel. Offene Schweizer Ware werden in einigen Tagen erhältlich sein.

Federkohl Saisonbedingt verschwinden viele Produkte aus unserem regionalen Sortiment und der Import nimmt Fahrt auf. Wenn es dennoch aus nächster Nähe sein soll, legen wir dir, neben den diversen Lagergemüsen, den kälteerprobten Kale ans Herz. Oder du bleibst bei unserem Liebling, dem Rosenkohl.

Kürbis Wenn du dich in deiner saisonalen Planung in die Kürbiswelt retten willst, müssen wir dich bei den meisten Sorten enttäuschen. Auch hier kommen Butternuss oder Potimarron mittlerweile aus Frankreich, Spanien oder Portugal.

Cubio Seit Jahren geistert die Zimtkartoffel auf dem Markt herum. So richtig durchgesetzt hat sie sich aber nie. Auch wenn sich diverse regionale Produzenten auf den Anbau dieser südamerikanischen Knolle spezialisiert haben, stammen unsere Cubios aus Frankreich. Im rohen Zustand leicht scharf mit einem zimtigen Aroma. Gekocht lässt sich eine zarte Anis-Note ausmachen. Botanisch handelt es sich um eine Knollen bildende Art der Kapuzinerkresse.



Oca de Perou Tief in der peruanischen Gastronomie verwurzelt ist die rötliche Oca. Die „frischeste“ Kartoffel der Welt ist das Fundament der säuerlichen Oxalisblätter (haben wir auch im Sortiment) und hört auf den Namen Knolliger Sauerklee.

Pinienzapfen Auch wenn du in diesen wundersamen Granaten Kerne findest, wird die Ausbeute bescheiden sein. Die Pinienzapfen haben bei uns in der Adventszeit Tradition und verströmen einen wohligen Duft, wenn du sie im Ofen erwärmst.

Eierschwämme & Wildpilze Die meisten haben es gemerkt. Doch solltest du immer noch Eierschwämme auf deinem Menu vorfinden, müsste sich das schleunigst ändern. Viel Schlaues erreicht uns hier seit Tagen nicht mehr. Bei den Steinpilzen oszillieren die Preise zwischen schmerzhaft bis unaushaltbar und ob es morgen Herbsttrompeten gibt, will/kann dir heute niemand sagen.

Clementinen Nun geben die Clemenules Grund zur Freude. Dünnschalig, easy schälbar und ein gut tariertes Zucker-Säure-Verhältnis. So wie eine Clementine sein soll. Natürlich auch in der attraktiven Variante mit Blatt erhältlich.



Mini-Mandarinen Um deine Suche in unseren Onlineshops übersichtlicher zu gestalten, nennen wir die kleinkalibrierten Clementinen Mini-Mandarinen. Wenn du kleine Schnitze für deine Kreationen benötigst, genau die richtige Wahl. Da muss die Benamsung nicht immer ganz korrekt sein. Echte Mandarinen, mit dem betörenden Aroma gibt es aber weiterhin auf dem Markt.

Orangen Wir freuen uns jährlich auf die Ankunft der Bio-Tafelorange aus Sizilien. Der erste Schub konnte uns qualitativ aber noch nicht überzeugen. Morgen sollte jedoch ein frischer Schub bei uns eintreffen. Wir sind optimistisch. Dass in der Gastronomie ungespritzte Bio-Ware nachgefragt wird, macht durchaus Sinn. Doch wenn du auf die «Pflege» mit den unliebsamen Mittelchen verzichten willst, geht das immer auch auf Kosten der Haltbarkeit.

Keltenhof Bestellrhythmus Da unsere Logistik vom Keltenhof mit Österreich gekoppelt ist, treffen uns hier die Covid-Massnahmen ob der Grenze mit voller Wucht. Für die nächsten Wochen erhalten wir nur auf Donnerstag und Montag Ware aus Filderstadt. Ärgerlich, aber eine Realität, mit welcher wir umgehen müssen. Wir werden unsere Lagerhaltung so gut wie möglich der neuen Situation anpassen.