

Marktbericht vom 25. Januar 2017

Aktuelles auf dem Markt Bohnen gelb aus Italien, Borretane Zwiebeln, Kefen aus Spanien, Krautstiel am Strunk, Salat-Bouquet „Deluxe“, Sea Fennel, Sea Rosemary, Sea Nibbles, Wirz, Steinpilze, Decana Birnen, Finger Limes, Pflaumen gelb

Problematisch & Preisanstieg Blattsalate, Lattich, Salanova Crispy (sorry Peter!), Rucola und eigentlich so ziemlich das meiste...

Aktuelles vom Markt

Nüsslisalat Zu Recht echauffieren sich einige von Ihnen über die stetig steigenden Preise beim Nüsslisalat. Was in den letzten Tagen aber zu Ihnen in die Küche kam, hat seinen diminutiven Namen wahrlich verdient. Wunderbar klein und nussig im Aroma. Ich hoffe, Sie haben es genossen. Denn auch bei diesem kälteresistenten Bengel könnte schon bald Schicht im Schacht sein. Zwar macht ihm ein bisschen Frost nichts aus, der festen Blattstruktur ist die Kälte eher zuträglich. Wenn aber die Böden bis zu 10cm tief gefroren sind, dann hängen die Wurzeln ihren Dienst an den Nagel und es ist fertig mit lustig. Also behandeln wir die letzten Kilos auf dem Markt wie kleine Kaiser und hoffen auf Besserung. Laut Wetterbericht dürfen wir ab diesem Wochenende mit leicht steigenden Temperaturen rechnen. Wir halten Sie auf dem Laufenden, wie sich die Lage entwickelt.

Blattsalate Auf den Freilandkulturen rund um Malaga gibt es, ausser der anhaltenden Kälte, ebenfalls fast kein anderes Thema.



Lattich? Vergiss es. Lollo und Eichblatt? Von König Midas vergoldet. Salatspinat? Machst du Witze??? Obwohl er vom Namen her das Coole gepachtet hat, wird bereits heute Eisbergsalat aus Kalifornien per Flugfracht nach Europa transportiert (sic!). In einigen Tagen wird wohl auch der fehlende Lattich via Transatlantik-Route in die Schweiz kommen. Ich würde gerne darüber lachen. Auf die aktuelle Salat-Misere hat Eliot Pagannini, unser wichtigster Partner für Ware vom Mailänder Markt, nur gemeint, dass Kabis-Salat übrigens auch was Feines sei. Recht hast du Eliot.

Produkte aus Spanien Einer unserer wichtigsten Importeure spanischer Produkte befindet sich gerade in Motril. Westlich von Malaga steigen die Temperaturen tagsüber zwar auf zarte 14 Grad, doch kühlt es in der Nacht immer noch zu stark ab. So können sich die Treibhäuser nicht genügend aufheizen und für die Pflanzen reicht es nicht zur Blütenbildung. Und wer in der Schule gut aufgepasst hat weiss, ohne Blüte

keine Frucht. Zwar haben die stark gestiegenen Preise der letzten Woche dazu geführt, dass viele Konsumenten vom haltlosen Einkauf abgesehen haben, was die preisliche Lage wiederum ein wenig beruhigt hat. Doch ist die Talsohle des Angebotes noch nicht erreicht. So ist es noch zu früh, um Entwarnung zu geben.

Bohnen gelb Aus Italien erhalten wir die ersten gelben Bobby Bohnen. Sie wirken auf dem Markt ein bisschen verloren und schauen noch etwas bleich aus ihren Kistlis. Doch die wenigen frischen Lichtblicke, mögen sie auch noch so schwach schimmern, wollen wir Ihnen nicht vorenthalten. Bei Nahrungspflanzen haben Gartenbohnen, nach der Sojabohne, den zweithöchsten Proteingehalt.

Taste oft he Sea von Cresco Seit vier Generationen produziert die holländische Firma Cresco ein spannendes Sortiment an Kressen und speziellen Micro-Kräutern für die Gastronomie und gehört damit zu den Pionieren auf ihrem Gebiet. Ihr „Taste oft he sea“-Sortiment hat es uns so richtig angetan. Jeder, der bei einer salzigen Meeresbrise in Fernwehträume verfällt, wird diese Produkte lieben. Schon mal von See Rosmarin oder See Fenchel gehört? Wir bieten diese Artikel in einer assortierten Schale à vier Sorten an.

Krautstiel Aus den Marken (ja, das ist wirklich weit südlich) erhalten wir Krautstiel am Strunk. Dieser hält sich im Lager um einiges länger als die geschnittene Blattware. Viele rümpfen bei diesem feinen Gemüse ob seinem erdigen Goût die Nase. Doch diese Varietät überzeugt uns nicht nur mit seinem feinen Biss, sondern auch mit seinem unerdigen, milden Geschmack. Und nun zur



Gretchenfrage, was denn nun der Unterschied zwischen Krautstiel und Mangold ist. Schweizerisch unterscheiden wir zwischen dem gröberen Krautstiel mit seinen ausgeprägten Mittelrippen und dem feineren Mangold. Unser grober Krautstiel, der ein naher Verwandter der Rande ist, nennt man in Deutschland wegen seinen langen weissen Stielen auch Stielmangold. In den USA erlebt Mangold - dort kennt man ihn als Swiss Chard - eine Hipster-Renaissance und droht den Kale vom Podest zu verstoßen. Also, haben wir doch noch ein Gemüse für Ihr Menu gefunden.

Salat Bouquet DELUXE Schon seit vielen Jahren bieten wir Ihnen mit unserem Salat-Bouquet eine feine Mischung an ganzen Blattsalaten an. Darin sind, je nach Verfügbarkeit, die Sorten Lollo, Eichblatt, Frisée und Kopfsalat enthalten. Wem diese Köpfe zu rudimentär erscheinen, dem bieten wir nun auch eine gepimpte Variante dieser frischen Kiste an. In unserem Deluxe-Bouquet finden Sie zusätzlich Rucola,

Castelfranco, Trevisano, Chricorée und Radiesli. Bestellen Sie bitte ausdrücklich Bouquet DELUXE. Die Einheit ist ca. 3kg.

Birnen Decana Es sind wahrlich keine Schönheiten. Auch das Seidenpapier und der dekorative Wachstropfen, mit welchen die Decanas bei uns in den Verkauf kommen, vermögen ihren urchigen Charakter nicht zu überschminken. Einmal in das reife weisse Fruchtfleisch reingebissen, werden Sie sich aber pronto in diese Sorte verlieben. Geschmacklich liefert sich diese Sorte mit den Abates ein Kopf-an-Kopf-Rennen. So fein!

Finger Limes Den wenigsten von Ihnen muss diese Zitrusfrucht noch vorgestellt werden. Die kleinen, festen Zitrusperlen in ihrem Innern passen formidabel zu Fischgerichten und werden bei Ihren Gästen für Ohos und Ahas sorgen. Wir erhalten die spannenden Dinger aktuell aus Australien. Damit erklärt sich auch ihr stolzer Preis.