

Marktbericht vom 25. Januar 2022

Aktuelles auf dem Markt Artischocken Calico, Eierschwämme Portugal, Kartoffeln aus der Raritätengärtnerei von Hanspeter Saxer, Peperoni Corne di Bue, Tardivo, Trevisano, Rosa del Sile, Bio-Topinambur, Zucchetti Rondini, Moro-Orangen, Moro-Pressorangen, Red Lemon, Costeira Zitronen, Miso-Saft (Kawachi Bankan)

Problematisch und Saisonende Stachys, Feigen Peru, Kaki, Yuzu

Aktuelles vom Markt

Kälte in Italien Im italienischen Süden ist aktuell nichts mit eitel Sonnenschein. In der Region Napoli hagelt es und bis nach Sizilien liegt der Schnee meterhoch. Die Bilder der vereisten Cipolotti-Felder, die wir von unserem Importeur erhalten haben, sind tragisch. Aus der Vergangenheit wissen wir, dass die starken Niederschläge Überschwemmungen und Erdbeben mit sich bringen. Dies betrifft auch die für uns wichtigen Anbaugelände im Veneto. In den kommenden Tagen wird es bei der Verfügbarkeit gehörig rumpeln.



Calçots Unsere Liebe zu dieser Jungzwiebel ist ungebrochen und wird anhalten bis dass der uns Tod scheidet. Bei Calçots sind wir hemmungslos. Das merkt man, oder? Um so mehr freuen wir uns, dass bereits einige Anfragen aus der Gastro auf dem Tisch liegen haben. Ab nächster Woche werden wir die grossartigen Jungzwiebeln aus Spanien an Lager haben. Und logischerweise werden wir auch dieses Jahr unsere feucht-fröhliche Calçotada veranstalten. Den Sonntag, 19. März solltest du dir schon mal dick im Kalender anstreichen. Denn Liebe muss geteilt werden. Es wird grossartig!

Grenaille Kartoffeln Wenn dir unsere Brätler oder Roller immer noch zu gross sind, greifst du am besten zu diesen Französischen Mini-Jungkartoffeln. Getreu ihres kleinen Durchmessers von nur einem Centimeter, haben die sich ihren Namen von der Schrotkugel geborgt.

Lauch In den nächsten Tagen geht der letzte Schweizer Lauch bei uns über den Ladentisch. Weiterhin aus der Region ist der original gebleichte Lauch erhältlich. Wie immer an dieser Stelle ein grosses Dankeschön an alle Produzenten, welche sich diesem aufwändigen Produkt annehmen. Was ist echter Bleichlauch? [Hier](#) gibt's Infos.

Peperoni Corne di Bue Nomen est omen. Das beherrschen die Italiener. Die länglichen Büffelhörner kommen aktuell in Gelb oder Rot auf den Markt und schlagen unsere 0815-Peperoni aus Spanien oder Holland geschmacklich um Längen. Durch ihre eher dicke Schale sind sie zudem easy schälbar.

Topinambur & Kartoffeln von Hanspeter Saxer Neben den letzten Topinambur aus dem Bernbiet hat uns Hanspeter mit einer grandiosen Auswahl seiner Kartoffeln beliefert. Sonnengold (gelbfleischig), Rote Emma (rosafleischig), Granola, Soppestar oder Apache. Spannende Sorten, die du nicht an jeder Strassenecke findest. Am besten bestellst du dich einmal quer durch das Sortiment. Dafür haben wir dir schöne Probierkisten vorbereitet.



Zucchetti Rondini Herzhaft gefüllt können diese tennisballgrossen Dinger auch Menschen mit einer ausgeprägten Zucchetti-Aversion überzeugen. Eine runde und dekorative Sache aus der Grande Nation und nicht zu verwechseln mit den ungleich härteren Rondini-Kürbissen.



Red Lemon Die rötliche Pigmentierung findet bei dieser spanischen Sorte nur auf der Oberfläche statt. Das schaut spannend aus, hat aber geschmacklich wenig Einfluss. Gustatorisch ist und bleibt es eine ordinäre Zitrone. Wenn du aber mit einer attraktiven Zeste punkten willst, liegst du mit der Red Lemon richtig. Vor allem im Bar-Bereich können wir uns damit einiges vorstellen.

Zitronen Costiera Bei italienischen Zitronen gibt es kaum eine klingendere Herkunftsbezeichnung als «Amalfi». Natürlich pochen die Produzentinnen, welche wirklich in dieser Region anbauen, und verarbeiten auf ihr DOP. Die Costieras stammen quasi aus der Region um Amalfi, aber nicht so richtig. Geschmacklich haben aber auch sie einiges zu bieten. Empfehlenswert!

Miso-Saft (Kawachi Bankan) Yuzu war gestern, hier kommt Miso! Wie die Sudachi stammt auch die Kawachi Bankan von der kleinsten japanischen Hauptinsel Shikoku. Marketingtechnisch macht sie es uns mit ihrem

komplizierten Namen nicht gerade einfach. Darum kommt sie nun unter dem genehmeren Markennamen «Miso» zu uns in den Handel. Wir haben den Saft der Miso brandneu und exklusiv im Angebot. Frische Früchte erwarten wir im April. Mit ihrem hohen Zuckergehalt und ihrer delikaten Bitternote wird sie dein Herz im Sturm erobern. Die ersten Probiermuster des Saftes kannst du jetzt [hier](#) anfordern. Wir werden ihn in einigen Tagen in der 2lt-Einheit an Lager halten.