

Marktbericht vom 25. Mai 2016



Neu aus der Region: Pimientos Padron Zebra- und Ananastomaten, Artischocken klein und mittel, Spitzkabis, Wirz, Suppensellerie, Himbeeren

Neu: Cimone, Blumenkohl gelb, Tiger Auberginen, Cocobohnen rot, Blaubeeren FR, Feigen Europa, Tafeltrauben IT

Aktuelles vom Markt

Koppert Basil Cress An der ChefAlps hat mir der Meister aus Bubikon mal wieder den Kopf gewaschen. Für viele Gastronomen sind die 16er-Einheiten von Koppert Cress einfach zu gross. [Diese](#) Standard-Artikel führen wir bereits als Anbruch. Bei den spezielleren Sorten sieht es aber etwas schwieriger aus. Kein Wunder bei über 40 Sorten! Deshalb bieten wir Ihnen nun regelmässig saisonalen Koppert-Kressen auch als Anbruch an. Diese Woche, für Ihren Caprese, ist es die tolle Basil-Kresse.

Pimientos de Padron "Die eine scharf, die andere nicht", sagt man über die kleinen grünen Schoten im spanischen Galicien, die uns in Spanien von jeder Tapas-Theke anlachen. Aktuell baut ein findiger Produzent die feinen Dinger in der Schweiz an. Radikal lokal oder so... Als süssere Variante wollen wir Ihnen die italienischen Calamaretti ans Herz legen. Eine tolle Alternative!



Tomaten Zebra Wir sind gewappnet, wenn es mit dem Strafzoll für Import-Tomaten losgeht. Die Eidgenossen haben prächtig aufgeholt. Aktuell punkten wir neben den gestreiften Zebratomaten mit den gelborange marmorierten Ananastomaten.

Artischocken „Regionistas“ aufgepasst! Ernst Kämpf verzückt uns erneut mit seinem grünen Daumen und liefert uns Schweizer Artischocken in den Grössen XS und M. Wir bevorzugen zwar die kleinen Italiener und die grossen Franzosen, wollen Ihnen jedoch nichts vorenthalten.

Spitzkabis Der Verwandte des bekannten weissen Kabis gilt als kleinster, feinsten und zartester Vertreter der Kohlfamilie. Nachdem wir Ihnen bisher italienischen Ware liefern durften gilt nun auch hier der Kabis-Spruch: „Aus der Region für die Region“.

Wirz Auch beim Wirz sind nun die hiesigen Produzenten soweit, dass wir auf Schweizer Ware umsteigen können.

Himbeeren Trotz Regen und Kälte starten wir in die Schweizer Himbeersaison. Die roten Beeren aus dem Konservendorf Bischofszell haben geschmacklich schon einiges zu bieten und stehen ihren Mitbewerbern aus Portugal in gar nichts nach. Mit ihrem fein-fruchtigen und säuerlichen Aroma setzen sie einen knalligen Farbtupfer auf Ihre Teller.

Cimone Wie Phönix aus der Asche, erhebt sich an so manchem Morgen bei uns in der Markthalle die eine oder andere Überraschung. So auch die wunderschöne violette Blume des Cimone, die nun auf Vorbestellung ihr Unwesen treibt.

Blumenkohl gelb Vorbei sind die Zeiten von: „Nein, den haben wir leider nicht und nehmen Sie zum Blanchieren doch Kurkuma“. Geben Sie uns zwei Tage Vorlauf und wir liefern Ihnen die gelbe Versuchung direkt da Milano in Ihre Küche.

Cocobohnen rot Fast wie im Fussball: zu Beginn ist alles im grünen Bereich, ab und zu werden gelbe Karten gezückt und plötzlich sehen alle rot. Die roten Cocos komplementieren das farbenfrohe Bohnenkarussell.

Raclette Kartoffeln neuerartig Endlich scheint der Frühsommer doch noch Einzug zu halten, und wir Ignoranten schreiben Ihnen hier von Kartoffeln zu geschmolzenem Käse. Wir wollen Ihnen den Neuzuzüger an dieser Stelle unbedingt ankündigen, denn die neuerartigen „Herdöpfel“ sind zum Braten oder Kochen genauso eine Wucht. Für alle, die die Finger nicht von Raclettekartoffeln lassen können: here you go.



Eierschwämme und Steinpilze Elegant, was da aktuell auf den Markt kommt. Eierschwämme hat es zu vernünftigen Preisen und bester Qualität aus Bulgarien oder Serbien. Die Steinpilze aus Spanien oder Osteuropa sind wunderbar schnittfest und blütenweiss wie eine Jacht eines russischen Oligarchen. Weshalb es bereits im Mai tolle Steinpilze gibt, finden Sie [hier](#).

Jolly Melone Sie kam, sah und siegte! Die italienische Jolly tritt das Erbe der Karibikmelone an und wie: Zuckersüss ist diese melonige Offenbarung. Wir können nicht genug von ihr bekommen. Die grossartigen Zerbinati-Melonen wurden uns ebenfalls bereits angekündigt. [Hier](#) geht's zum kleinen Marinello Melonen-Knigge.

Blaubeeren aus Frankreich Wir wollen die kleinen festen Beeren aus Frankreich niemandem vorenthalten. Beat, Du hast sie schon getestet, wir warten gespannt auf dein Feedback.

Feigen Endlich können wir Ihnen die ersten Feigen aus Europa anbieten. Da sie uns geschmacklich noch nicht restlos überzeugen, bleiben wir noch einen Moment beim Standard aus Übersee. Wir stellen um, sobald uns die Qualität überzeugt.

Tafeltrauben Und noch vor der Eröffnung der neuen Röhre schicken uns die Amici aus Italien die ersten Trauben in die Markthalle. Die weisse Vittoria hat die Nase vorn. Die kernlose, süsse Sorte ist ein Klassiker unter den Muskat Trauben. Die Black Magic ist die frühe Variante in blau. Auch sie, schön süss, jedoch mit Kernen. Kein Wunder, erfreuten sich schon die Römer an den süssen Beeren in fester sowie in flüssiger Form. Auf Grund der unsicheren Ankünfte setzen wir im Moment noch auf den Standard aus Übersee. Wünschen Sie Trauben aus Italien, so bitten wir Sie, dies deutlich auf der Bestellung zu vermerken.