

Marktbericht vom 26. Januar 2022

Aktuelles auf dem Markt Calçots, Krautstiel rot, chinesische Morcheln, junge Randen aus Italien, Sharon Kaki aus Spanien, Nespole, Tafelorange Spanien, Pompia-Zitronen, Snack Zitronen

Problematisch und Saisonende Oxalis grün vom Keltenhof, Bättig Sojasprossen, FARM Topinambur

Aktuelles vom Markt

Preissituation In der Gemüsebranche sind wir uns volatile Preise gewohnt und bei gewissen Frischprodukten sind wöchentliche Volatilitäten im zweistelligen Prozentbereich keine Seltenheit. Doch die aktuelle Preissituation stellt auch uns vor grosse Herausforderungen. Wir kaufen nach den Prämissen Qualität und Preis ein. Daran darf sich auch in diesen Zeiten nichts ändern.



Denn was bringen dir billige Alternativen, wenn dir diese in der Küche und beim Gast nur Kummer bereiten? Eben! Wir informieren dich laufend über die Lage auf dem Markt und versuchen aufzuzeigen, was du saisonal und damit kosteneffektiv einkaufen kannst. Ruf uns einfach an, wenn wir dich hierbei noch besser unterstützen dürfen. In der aktuellen Woche entspannt sich die Lage bei einigen spanischen Import-Produkten. Doch liegen wir auch hier immer noch auf sehr hohem Niveau. Preislich nach unten geht es bei Peperoni, Auberginen, Zucchini und Salatspinat. Weiterhin auf dem aufsteigenden Ast liegen Blattsalate, Blumenkohl, Fenchel und Gurken. Da müssen wir durch...

Calçots Die Saison startet nächste Woche und ab Montag haben wir die erste Charge unserer geliebten Calçots an Lager. Marinello-Kunden wissen um unser katalanisches Steckenpferd. Die jungen Lauchzwiebeln gehören seit fünf Jahren fix in unser Wintersortiment. Für alle, die nun immer noch Bahnhof verstehen,

hier geht es zu näheren Infos. Es ist übrigens gut möglich, dass wir unsere Kunden dieses Jahr mit einer ausgelassenen Marinello-Calçotada beglücken werden. Den Sonntag, 6. März würde ich mir auf jeden Fall schon mal dick im Kalender anstreichen.

Krautstiel rot Dieser italienische Krautstiel zeigt dem Mangold wo der colorierte Hammer hängt. Das erdige Gemüse steht dem roten Swiss Chard um nichts nach, ist prall gefüllt mit Anthocyanen und bringt dir viel Farbe in den grauen Alltag. Zu Tode kochen darfst du ihn aber nicht. Dann ist in der Pfanne schnell Ende Gelände mit dem schönen Rot. Sehr schön!

Morcheln aus China Die chinesischen Morcheln machen seit einigen Jahren den Markt unsicher. Vor der eigentlichen Saison werfen die Dinger so ziemlich alles über den Haufen, was du von diesen Wildpilzen zu wissen glaubtest. Qualitativ verhält es sich bei ihnen ähnlich wie beim chinesischen Kaviar. Leider geil... Doch musst du mit der Herkunft und mit dem langen Flugtransport leben können. Aber bei kanadischer Ware dreht man uns auch keinen Strick aus dem Kerosin-Stigma. Die ersten Kilos auf dem Markt sind noch exorbitant teuer. Wir erwarten, dass die Preise in wenigen Tagen purzeln werden. Darf, aber muss nicht sein.



Sojasprossen Die besten Sojasprossen gibt es bei der Familie Bättig. Punkt!

Leider hat es unseren langjährigen Produzenten einen Satz verhauen und wir müssen für die nächsten Tage auf eine Alternative umsteigen. Wir wissen schon, der Begriff Sojasprossen ist nicht korrekt. Bei ihnen handelt es sich um gekeimte Mungobohnen.



Nespole Die japanische Wollmispel ist eine Traditionalistin, die hierzulande nie so recht durchstarten konnte. So früh kamen sie noch nie auf den Markt. Und bei den ersten Eingängen sind wir ohnehin kritisch, was die Genussreife betrifft. Aber oho! Zarte Haut und eine superschöne Säure, welche behände von genügend Süsse flankiert wird. Die erste Steinfrucht des jungen Jahres. Go for it!

Pompia Zitronen Für Liebhaber spezieller Zitronen haben wir seit letzter Woche ein weiteres Bijou aus der Agrumen-Welt im Köcher. Die urchigen Pompia werden seit über 250 Jahren auf Sardinien angebaut. Für den kommerziellen Handel gingen sie in Vergessenheit. Ein Restbestand von wenigen Bäumen hat die Zeit überdauert und wir können dir diese Kreuzung aus Cedri und Limone in kleinen Mengen anbieten. Du solltest dich keinesfalls von ihrem gewöhnungsbedürftigen Äusseren täuschen lassen. Denn geschmacklich sind die Pompia eine Klasse für sich und diese Woche die Favoriten der Marinellos.

Snack Zitronen Wenn du auf marokkanische Salzzitronen stehst, oder schon immer mal persische Loomi produzieren wolltest; hier haben wir was für dich. Zitronen mit einem Durchmesser von circa 5cm. Nicht ganz das Original aus Nordafrika, aber eine tolle Alternative. Das Innenleben dieser schnusigen Zitrusfrüchtchen ist hundert Prozent Zitrone. Die Schale ist jedoch süsser, als die ihrer grossen Schwester. Prädikat empfehlenswert.