

NEU: Bergamotten, Carotten Bund Italien, Cedri Zitronen, Kaki Sharon, Meyer-Limes, Mini-Birnen, Steirer Kren

SAISONENDE: Äpfel Cox Orange, Kaki Persimon, Pfälzer divers Farben, Rosenkohl geputzt

Aktuelles vom Markt

Mini Avocados: Aus Peru erhalten wir aktuell eine Mini-Variante der Hass Avocados. Die Früchte sind nur etwa 7cm lang und Ihre Gäste haben so nach der Vorspeise für Ihre weiteren Kreationen noch genügend Platz im Magen. Avocado leitet sich übrigens vom aztekischen Wort Ahuacatl ab, was so viel wie Hoden bedeutet. Manchmal gibt es Dinge, die will man gar nicht wissen...



Broccoli Fiolaro di Creazzo: Ist der erste Frost über das hügelige Umland von Vicenza gezogen, findet man im Veneto diese alte Broccoli-Sorte auf jedem Menu. Die Pflanze ist roh eine Wucht, macht aber auch gekocht eine blendende Figur. Vom Biss her hat der „Fioi“ wenig mit unserem rudimentären Broccoli gemein. Doch geschmacklich erhält man die volle Dröhnung des beliebten Kohlgewächs. Bereits Goethe, der alte Connaisseur, hat 1786 auf seiner Italienreise diesen Broccoli verspeist. Der muss es ja wissen. [Hier geht es zu spannenden Rezeptvorschlägen.](#)

Carotten Bund Italien: Aus Italien kommen nun die ersten neuerartigen Bundcarotten auf den Markt. Root to Leaf-Liebhaber wissen um den Wert des Carotten-Grüns. Für den Saukübel viel zu schade. Schon beim Biss zeigt einem das Rüebli deutlich, dass es nicht lange gelagert wurde und es kommt saftig spritzig daher. Bitte verwechseln Sie diese Carotten nicht mit den kleinen Bundrüebli. Diese Italiener sind zu gross für filigrane Dekorationen.

Carotten Pfälzer farbig: Ob weisse, rote, schwarze oder zweifarbige Pfälzer; die alten Sorten haben sich in den letzten Jahren wieder vermehrt auf den Markt geschlichen. Über das uns bekannte orange Rüebli findet man übrigens erst im 18. Jh. eine Erwähnung in den Geschichtsbüchern. Es stehen zwar immer noch einige Kisten mit farbigem Carotten auf dem Markt herum, doch die Restbestände sind qualitativ nicht mehr vertretbar und deshalb beenden wir die Saison. Weiterhin erhältlich sind natürlich die gelben Pfälzercarotten.

Steirer Kren: Durch einige Anfragen verschiedener Betriebe nach einem guten geraffelten Meerrettich, sind wir in der Steiermark fündig geworden (danke Benni!). Der Original Steirer Kren zählt zu dem qualitativ Besten, was aus diesem Kreuzblütengewächs zu machen ist. In der Siedfleischsaison ist ein guter Kren umso unverzichtbarer. Bitte nicht mit dem Meerrettichschaum von Schamel verwechseln, den wir ebenfalls im Angebot führen. Ab sofort können wir Original Steirer Kren importieren und offerieren ihn Ihnen in der Dose à 250gr zu Fr. 8.95. Gerne können Sie auch ein Muster bestellen und wir freuen uns auf Ihr Feedback.



Bergamotten: Die Bergamotte ist ein Hybrid aus Zitronatzitrone und Bitterorange. Ihre ätherischen Öle werden seit dem 17. Jh. in der Parfumindustrie verwendet. Ihr eigenständiges Aroma kennen bei uns die meisten vom Earl Grey Tee. Zu Marmelade oder Liqueur verarbeitet, findet die Bergamotte zum Glück wieder vermehrt ihren Weg in unsere Küchen. Wir haben immer nur kleine Mengen vorrätig. Am besten bestellen Sie vor.

Cedri Zitronen: Ab sofort sind die grossen Zitronat-Bomber erhältlich. Bei den Cedris ist das Fruchtfleisch zweitrangig. Hier geht es um den hohen Mesocarp-Anteil (das Weisse unter der Schale). Als Salat, roh in dünnen Scheiben und im Olivenöl mariniert eine erfrischende Wucht.



Baby Feigen: Diese kleinen Feigen mit einem Durchmesser von ca. 2cm überzeugen, neben ihrer feinen Süsse, mit ihrem fleischigen Biss. Sie passen auf Ihren Dessert-Teller, sind der Hit für findige Chocolatiers und machen sich gut auf einer attraktiven Käseplatte. Wir bieten Ihnen diese feinen Früchte in der Schale à 9 Stück an.

Kaki Persimon: In den nächsten Tagen werden die letzten Lagervorräte verkauft sein und danach ist Saisonende. Als Alternative erhalten Sie dann Kaki Sharon aus Israel, wobei deren Qualität nicht berauschend ist. Die Kakis sollten Sie nun definitiv von der Karte nehmen.

Mayer Limes: Ist man auf der Suche nach speziellen Zitrusfrüchten, kommt man um diesen Orangen-Hybrid nicht herum. Der Zuckeranteil der Mayer-Lime ist zwar ungewöhnlich hoch und doch trumpft sie mit einem formidablen Verhältnis von Säure und Süsse auf. Komplementiert wird sie geschmacklich mit einem Hauch von mandariniger Bitterkeit. Da lebt man auch gerne mit den paar Kernen.

Mini Birnen: Aus Australien kommen neuerartige Mini-Birnen der Sorte Paradise, in der Grösse von Baumnüssen. Knackig und süss im Geschmack. Macht sich auf jedem Dessertteller gut. Durch den Flugtransport sind diese aber mit Fr. 20.-/kg nicht ganz billig!