

Aktuelles auf dem Markt Broccolo Fiolaro, Radicchio Rosa di Simone, Erbsauberginen, Endivie Lavata und Endivie glatt aus Italien, Tafelorange, Mini Mandarinen, Grapefruits rosé aus Kalifornien, FARM Säfte vom Enikerhof

Problematisch & Saisonende Salanova und Salanova Crispi, Kohlraben Stückware, Carotten Bund farbig, Ramati Tomaten rot und gelb CH, Petersilie glatt CH, wilder Broccoli vom Keltenhof knapp, Rucola rot, Salatspinat CH

Aktuelles vom Markt

Salate Mit der Regelmässigkeit von Weihnachten und Ostern kehren unsere Sörgeli mit den Salaten zurück. Ehrlich gesagt, es ist momentan eine Katastrophe. Für Eichblatt, Salanova und Salanova Crispi ist der Zoll noch zu und die gesprochenen Kontingente reichen hinten und vorne nicht aus. Lollo, Lavata, Endivie, Eisberg und Konsorten dürfen zwar uneingeschränkt importiert werden, doch die Qualität gleicht einer Lotterie. Aus heimischer Produktion gibt es nach wie vor Kopfsalat sowie die Wintersorten Nüsslisalat und Zuckerhut. Nichts zu jammern gibt es mit unserem Mesclun aus Bella Italia. Unser Produzent im Veneto liefert uns die extra feine Blattsalatmischung in einer Top Qualität.



Broccolo Fiolaro di Creazzo Wie ein glücklicher Wischmop sieht er aus, der kleine wilde Kohl. Zwischen seinen Blättern wachsen unzählige einzelne Sprossen mit zarten Spitzen. Das sind die »fioi« im venezianischen Dialekt bei Vicenza bedeutet das »figli« also Söhne – daher der Name. Ein schönes Bild, der Kohlvater, der alle seine Kinder in den Achseln trägt. Das spannende Gemüse gehört zur Broccolifamilie. Den Broccolo fiolaro kann man komplett essen: die Stiele sind knackig, aber nicht zäh, die Spitzen zart und die Blätter ähnlich fest wie die von Mangold. Fantastico!

Radicchio Rosa di Simone In Venetien werden mehr als ein halbes Dutzend Sorten des bitteren Wintergemüses angebaut. Es erfreut sich zum Glück auch hier zu Lande von Jahr zu Jahr grösserer Beliebtheit. Zu Recht, wie wir finden. Ob Tardivo, Trevisano oder Castelfranco, in jedem Fall eignet sich das prachtvoll farbenfrohe und hochwertige Gemüse zu weit mehr als lediglich als dekorativer Farbtupfer im gemischten Salat. Den Radicchio rosa di Simone nennen wir mit einem Augenzwinkern unseren Barbie Salat. Die Blätter sind von einem pudrigen Rosa. Er schmeckt leicht bitter und lässt in Kombination mit verschiedenen Blattsalaten nicht nur jedes Küchenchefinnenherz höher schlagen.



Ramati-Tomaten Die Tomate ist ja eigentlich ein Sommer Gemüse und manchmal befürchten wir, dass dies in Vergessenheit gerät. So oder so sind die Ramatis aus der Schweiz aktuell knüppelhart, leichenblass und mit verschlossenen Augen lässt sich gar nicht so einfach erahnen, um welches Gewächs es sich handelt. Wer auf seine geliebten Ramatis nicht verzichten möchte, für den springen die Franzosen in die Bresche.

Orangen Mittlerweile haben die Tafelorange aus Spanien betreffend Aromatik und Zuckergehalt soweit aufgeholt, dass wir den Zitrusfrüchten aus Südafrika den Rücken kehren. Bereits anfangs der nächsten Woche liebäugeln wir damit, einen Schritt Richtung Italien zu machen, wo uns die Sizilianischen Bio Orangen erwarten. Kai Stoppe misst bei den Pressorange jeden Tag fleissig den Brix-Wert, in der Hoffnung, endlich auf Europäische Provenienzen umsteigen zu können. Da sind wir aktuell noch weit von seinem strengen Massstab entfernt. Die Südafrikaner haben qualitativ weiterhin die Nase vorn. Blutorange werden bekanntlich mit dem ersten Frost blutig. Da müssen wir uns womöglich noch etwas gedulden. Alle, die Petrus ein Schnäppchen schlagen möchten, sind mit unserem Blutorange-Mark von Boiron bestens bedient.



Grapefruits Rosé Bitter ist das neue süss. Ab sofort sind wieder Grapefruits rosé aus dem sunny State Kalifornien am Start. Sie gelten in Punkto Geschmack und Saftigkeit als unbestrittene Nummer 1. Der schönen Umwelt zu Liebe bleiben wir unserem Standard aus Spanien treu.

FARM Säfte vom Enikerhof Voll im Saft! Schon wieder singen wir an dieser Stelle ein Loblied auf Daniela und Daniel vom Enikerhof. Geht das mit rechten Dingen zu und her? Jawohl! Wir sind mit dem sympathischen Paar weder verschwistert noch verschwägert. Die Säfte, welche sie uns zum Degustieren brachten, haben uns schlichtweg verückt. Neben Apfel- und Birnensaft von ihren Hochstamm-bäumen, gibt's die Sorten Apfel-Aronia, Quitte, Holunder und Kirsche. Frucht pur!