

Aktuelles auf dem Markt Cima di Lecce, Cipolotti rot, Rosa di Gorizia, Schweizer Mini-Radicchio, Datteri «Stella di Sicilia», Topinambur, Cocktail-Avocados, Ananas Erdbeeren, Blutorangen Moro & Sanguinelli, Bergamotten, Cedri-Zitronen

Problematisch oder Saisonende Lauch gebleicht

Aktuelles vom Markt

Cima di Lecce In den 80er-Jahren war die Markthalle fest in italienischer Hand. Und Apulien war der Ursprung vieler erfolgreicher Gmüesler-Karrieren. Kein Wunder bekam der Cima di Rapa mit dem extra-fetten Broccoli-Herzen auch auf dem Zürcher Engrosmarkt den Beinamen dieser barocken Gemüsestadt auf der Halbinsel Salento.

Radicchio - Rosa di Goriza Im Umland der Italienisch-slowenischen Grenzstadt Gorica (Görz) wird dieser scharlachrote Salat nach dem ersten Frost geerntet. Farblich liegt er nahe beim klassischen Cicorino Rosso. Doch er punktet mit seinem blütenhaften Antlitz und einem deutlich feineren Geschmack. Wie beim Tardivo werden die Mutterpflanzen bereits im Frühjahr gesät und im Herbst samt Wurzel umgepflanzt. Danach kommen sie in die Dunkelheit, wo sie ein zweites Mal austreiben. Sein hoher Preis ist also gerechtfertigt. Es lohnt sich.



Mini Cicorino aus der Schweiz Nicht nur in Italien, auch bei uns in der Region wird Bitteres in Salatform gepflegt. Vielleicht nicht bereits seit Jahrzehnten, aber dennoch gekonnt und mit viel Liebe. Diese extra kleinen Radicchio-Triebe servierst du am besten ganz. Nicht so edel wie ein Tardivo aus dem Veneto, aber dennoch eine tolle regionale Variante.

Tomaten Datteri Umsatztechnisch haben die ovalen Datteri den ordinären Cherrytomaten schon lange den Rang abgelaufen. Zu Recht.

Doch wo mit grossen Volumen gehandelt wird, lassen billige und damit meist mediokre Angebote nicht lange auf sich warten. Doch es lohnt sich, für wirklich gute Datteris etwas tiefer (viel tiefer...) in die Tasche zu greifen. Die Marke «Stella di Sicilia» solltest du nicht nur aufgrund des schönen Namens bestellen. Sie sind eine Wucht!

Topinambur von Slowgrow Bereits im vergangenen November durften wir dir die grandiosen Topinambur von Mäde Hollenstein anbieten. Seine Felder in Gossau sind ergiebig und wir dürfen uns diesen Freitag auf einen neuen Eingang freuen. Tipp vom Produzenten: Für den vollen Geschmack solltest du den Sparschäler in der Schublade lassen. Denn vor allem in der Schale schlummert die volle Topinambur-Power.

Blutorangen Die pigmentierten Orangensorten haben das Zepter in der Markthalle übernommen. Die dunkle Moro ist bereits ab Ende Dezember erhältlich und das Schlusslicht der Saison übernimmt nun langsam die Sanguinelli. Letztere erhalten wir bereits heute aus Spanien. Die Moro ist mit Abstand die herbste Variante und ihr Fruchtfleisch kann bis ins tiefste Purpurrot changieren. Die Sanguinelli steht für



mehr Süsse und ist damit eine Blutorange für Einsteiger. Aktuell erhalten wir aus Sizilien die Sorte «Super Moro», die zwar ein Stutz teurer, dafür aber geschmacklich unschlagbar sind. Aufgrund des höheren Preises liefern wir dir diesen Brand nur auf ausdrücklichen Wunsch.

Bergamotten Earl Grey Tea oder Kölnisch Wasser würden ohne diese Frucht nicht existieren. Denn das typische Odeur der «Citrus bergamia» findest du in beiden Produkten wieder. Ob ihr die Stadt Bergamo den Namen verlieh, oder die etymologischen Wurzeln beim türkischen «Bey armudu» (Fürstenbirne) liegen, darüber streiten sich die Experten. Wie dem auch sei. Eine krasser duftende Zitrusfrucht wirst du nicht finden. Etwas für Experten.



Cedri Zitronen Die «Citrus Medica» stammt ursprünglich aus Indien oder dem Himalaya und gilt als eine der ältesten Urformen der Zitrone. Wir schätzen sie aufgrund ihrer extradicken und aromatischen Schale, wohingegen ihr Fruchtfleisch klein und eher trocken ist. Heute steht die Cedri-Zitrone wie fast keine andere Frucht für Kalabrien und die Riviera dei Cedri. Ob diese Küste ihren Namen tatsächlich von den Zedrat-Zitronen oder den Zedernbäumen hat, bleibt unklar. Man muss nicht alles wissen.