

☺ **Aktuelles auf dem Markt** Artischocken Jumbo (Spanien), Auberginen Tiger, Barba di Frate, Cubio (Knollige Kapuzinerkresse), Oca de Peru, Pinienzapfen, Datteri-Tomaten Orange, RAF Tomaten, Ananaserdbeeren, Orangen Moro, Tacle-Orange, Tarocco

⊗ **Saisonende oder Probleme** Tomaten Frankreich, Kamille, Schafgarbe, Wermut, Kiwi Neuseeland, Trauben Muscat d'Hambourg

Aktuelles vom Markt

Artischocken Jumbo Nun haben wir lange genug über die Verfügbarkeit und die Qualität der serbelnden Jumbo-Artischocken aus Nordfrankreich lamentiert. Jetzt springen die ersten grossgewachsenen Spanier in die Bresche und überbrücken uns die frankophile Winterpause. Die Preise der ersten Ankünfte sind noch etwas stolz und die Qualität nicht über jeden Zweifel erhaben. Das wird sich jedoch in Bälde einpendeln. Versprochen! Die Damen und Herren vom Schnupf in Zürich dürfen sich freuen.



Barba di Frate Den bärtigsten Vertreter der Gemüseunft müssen wir euch Gastronomen zum Glück nicht mehr vorstellen. Eine Freude, wie oft wir den „Krähenfuss Wegerich“ – so sein deutscher Name – auf den Tellern im kalten Zürich finden können. Mineralig, fleischig und damit geschmacklich dem Salicorn nicht unähnlich. Das ist Barba di Frata.

Cipolotti rot Die roten Frühlingszwiebeln verabschieden sich aus unserem Sortiment. Irgendwie logisch, bei dem Namen... Mit den jungen Tropeas – simpel die beste Zwiebel der Welt - haben wir jedoch eine mehr als adäquate Alternative am Start.

Cubio Da diese helle Wurzel bei uns noch nicht so bekannt ist, behilft man sich bei diesem Produkt mit allerlei Beinamen. So nennen wir die Cubios auch gerne Zimtkartoffeln. Ihre Schärfe erinnert wirklich etwas an das weihnachtliche Gewürz. Botanisch korrekt lautet

der Name Knollige Kapuzinerkresse und wird mittlerweile auch von findigen Schweizer Produzenten angebaut.

Oca de Peru Ebenfalls tief in der peruanischen Gastronomie verwurzelt ist die rötliche Oca. Die „frischeste“ Kartoffel der Welt ist das Fundament der säuerlichen Oxalisblätter (von Keltenhof erhältlich) und hört auf den Namen Knolliger Sauerklee.

Gangnam Tops von Koppert Seoul-Power! Die koreanische Küche surft bei uns zurecht auf einer Erfolgswelle. Da ist es nicht weiter verwunderlich, dass sich die Alchemisten von Koppert den Ingredienzien dieses Landes annehmen. Die Gangnam Tops sind neu ab dieser Woche erhältlich und der Geschmack liegt spannend zwischen Erbse und Spinat. Das gepaart mit einem wunderbaren fleischig-knackigen Biss. Falls du bis jetzt bei deinen Bibimbap-Versuchen immer etwas vermisst hast; mit den Gangnam Tops wird dir geholfen. Hier geht es zu mehr Koppert-Infos und unseren Verfügbarkeiten.

Pinienzapfen Um in Adventstimmung zu kommen, brauchen wir keinen Coca-Cola Christmas-Truck, keine überkandidelten Lametta-Dekos und ganz sicher keinen verdammten Black-Friday. Wir hauen einfach einen Pinienzapfen in den Ofen, schauen zu wie er sich an der Wärme öffnet und seinen mediterranen Duft verströmt. Hach!



Wermut, Schafgarbe und Konsorten Wir haben Sie über die Saison regelmässig über unser Angebot an Wildkräutern auf dem Laufenden gehalten. Mit dem Winter geht die Zeit der hiesig-wilden Geschmacksgeber aber leider zu Ende. Tolle Alternativen können wir mit den Produkten vom Keltenhof (beinahe lokal), 2bFresh (mit Basel ziemlich lokal) und Umami (aus Zürich und damit extrem lokal) bieten. Wir geben zu, dass wir mit unserem Angebot an Microgreens und Spezialkressen manchmal selber überfordert sind (gell Markus Gass...), doch es gibt halt Produkte, zu denen können wir einfach nicht nein sagen. Sorry!

Ananas-Erdbeeren Die kleinen weissen Erdbeeren sorgen auf dem Markt immer für viele „Wow's“ und „Jöö's“! Was augenscheinlich sehr artifiziell daherkommt, ist eine alte Sorte, die im Sommer auch in unseren Breitengraden wächst. Die Haltbarkeit ist unterirdisch und so lohnt es sich, die kleinen Dinger vorzubestellen.



Kiwi Nun ist in Neuseeland Ende Feuer und wir müssen mit den ersten Kiwis aus Europa vorliebnehmen. Der interkontinentale Wechsel wird wohl auch dieses Jahr bei vielen für Unzufriedenheit sorgen. Es wird noch etwas dauern, bis die Ware aus Spanien, Italien oder Portugal das Qualitätsniveau der Neuseeländer erreicht haben wird. That's nature!

Orangen Tarocco & Moro Seit letzter Woche finden wir die ersten Taroccos aus Sizilien auf dem Markt. Der Bugatti unter den Zitrusfrüchten braucht aber noch einige Wochen, um uns so richtig zu beglücken. Die Qualität ist jedoch bereits ansehnlich. Seit gestern sind auch die ersten Moro-Orangen eingetroffen. Das „G'schichtli“ mit der benötigten Kälte und den erst dann aktivierten Anthocyanen müssen wir wohl nicht mehr erzählen.

Es lassen sich zwar bereits einige rötliche Farbtupfer ausmachen, doch von „moro“ kann noch nicht so richtig die Rede sein.

Tacle Orange Die Tacle ist eine Kreuzung von Tarocco und Clementine. Dadurch bekam sie auch ihren Namen. Da haben die Marketing-Fritzen mal wieder tief in die Linguistik-Trickkiste gegriffen. Der Geschmack zeichnet sich dadurch aus, dass die Säure der Tarocco vom Clementinenanteil etwas nivelliert wird. Süss-säuerlich und einfach zu schälen. Macht noch Sinn, irgendwie...