Marktbericht vom 3. Februar 2021

Aktuelles vom Markt Auberginen, Erbsen, zypriotische Kartoffeln, Kräutertöpfe, Mangold farbig, Zitrus-Bäumchen, Limone di Rocca Imperiale, Pflaumen gelb, Sapodillas, Snack-Zitronen, gefriergetrocknete Kräuter vom Keltenhof

Problematisch oder Saisonende Knoblauch jung, Kaki, Mini-Mandarinen, Mandared

Aktuelles vom Markt

Auberginen Unsere Landwirtschaft ist technologieaffin und die naturbelassene Selbstversorgung war und wird ein Traum bleiben. Gut beschreibt dies die alte Tante NZZ in ihrer Serie zur Schweizer Esskultur. Ich möchte mir nicht vorstellen, wie sich unser winterliches Angebot ohne Treibhäuser präsentieren würde. Doch bei den vordergründig bösen Bauten solltest du genauer hinschauen. Unsere Schweizer Auberginen werden in Hinwil mit Abwärme beheizt. Das ist nicht heilig, entspricht jedoch unserer Vorstellung eines gesunden Mittelweges.

Junge Carotten Im Winter schlagen die italienischen Carotten ihre Kollegen aus der Schweiz um Längen. Normalerweise. Denn bei unserer Degustation konnte das hiesige Rüebli deutlich mehr überzeugen. Ein süsses Kerlchen ist das. Dafür schaut das Grün nicht mehr ganz so frisch aus. Doch wer immer noch glaubt, mit seinem Pesto aus Carotten-Grün einen Blumentopf gewinnen zu können, dem ist wirklich nicht mehr zu helfen. Leaf-to-root in allen Ehren. Fuggedaboutit!

Zucchini Bianca di Trieste Es waren die zwei grossen Herren der italienischen Küche nötig, um mich von den kulinarischen Fähigkeiten der Zucchetti zu überzeugen. Das funktioniert jedoch nur mit der richtigen Sorte. Die hellhäutige «Bianca di Trieste» ihren wässerigen Artgenossen gegenüberzustellen kommt einer Ehrverletzung gleich. Da werden selbst ausgewiesene Zucchetti-Feinde schwach. Grazie Antonio e Claudio!

Zypriotische Kartoffeln Bei der Kartoffel scheiden sich die Geister. Da tummeln sich so viele Meinungen, wie es Sorten gibt. Zwar gilt auch hier: shit in, shit out. Doch eine Kartoffel ist selten besser als ihr Koch. Das gilt für alle Zubereitungsarten. Diese Annabelle aus Zypern haben auf dem Zürcher Engrosmarkt mittlerweile Tradition. Der hellenischen Kultur solltest du aber stark verbunden sein, damit es sich lohnt, die Regionalität dermassen aussen vor zu lassen. Dafür bekommst du in den schweren Säcken jeweils eine ordentliche Hampfel griechische Erde mitgeliefert. Ob du es nun willst oder nicht.

Kräuter- und Zitrustöpfe Hast du Fernweh und die Schnauze voll vom Schlechtwetter-Lockdown? Wir hätten da duftendes Prozac für deine Stube. Kräutertöpfe aus Italien in diversen Sorten und wunderschöne Zitrusbäumchen für deine gute Laune. Letztere gibt es in Mandarine, Kumquat oder Zitrone.

Snack Zitronen Da befinden sich die italienischen Namensgeber wohl auch im Homeoffice. Unsere südlichen Nachbarn haben in der Regel mehr auf dem Kasten, wenn es um die Benamsung von Produkten geht. Sei es drum. Wenn du auf marokkanische Salzzitronen stehst, oder schon immer mal persische Loomi produzieren wolltest (Props an die Willi-Brüder), hier haben wir was für dich. Zitronen mit einem Durchmesser von ca. 5cm. Nicht ganz das Original aus Nordafrika, aber eine tolle Alternative.

Limone di Rocca Imperiale IGP In Kalabrien versteht man sich nicht nur auf Peperoncini ('Nduja, hmmmm…) und Zwiebeln (Tropea, oh yeah…). Auch auf ihre Agrumenkultur sind die Süditaliener zu Recht stolz. Das Gold Kalabriens nennen sie diese Zitrone. Wortmalerisch wie es sich gehört – geht doch. Die Dinger sind nicht nur schön anzuschauen mit ihrem IGP-Plakettli. Auch geschmacklich haben sie richtig was auf dem Kasten und sind ihren Preis mehr als wert. Grossartig!

Früchte Mandarinen und Clementinen? Auf dem absteigenden Ast. Kaki? Ebenfalls bald durch. Trauben? Frag uns besser nicht nach der Herkunft... Die Apfellager bieten dir aber noch eine breite Auswahl an hiesigen Sorten. Boskoop und Braeburn gibt es vom Hönggerberg. Jonagold, Topaz, Diwa und mein Fave, der Rubinette, kommen ebenfalls aus der Schweiz. Zeit, den Tarte Tatin in den Ofen zu schieben. Unsere Lieblingsrezepte dazu findest du hier oder hier.

Gefriergetrocknete Spezialitäten vom Keltenhof Die Antwort auf die Frage, wie unsere Produzenten mit der fehlenden Nachfrage der Gastronomie umgehen, findest du beim Keltenhof neu verpackt in Dosen. Bronzefenchel, Indiandernessel, Schafgarbe, Kapuzinerkresse und mehr. Geile Kräuter, die du nicht an jeder Strassenecke findest, gefriergetrocknet in der 20g-Einheit. Hier geht es zu weiteren Infos.