

# Marktbericht vom 30. November 2016



☺ **Aktuelles aus der Region** Genfer Cardi, Flower Sprouts, Thurgauer Glockenäpfel

☺ **Neu** Cicorino verde und rosso, Mini Romanesco, RAF Tomaten aus Spanien, Bio Tafel-Orangen aus Sizilien, Moro-Orangen, Pepino-Melonen, Nektarinen, Pfirsiche und Kirschen aus Übersee

⊗ **Problematisch oder Saisonende** Artischocken Jumbo, Salanova, Marroni aus Italien, Tomaten Ochsenherz, Eierschwämme

## Aktuelles vom Markt

**Broccolo fiolare di Creazzo** Er kam, er sah, er siegte. Diese Broccoli-Sorte aus der Gegend um Vicenza hat innert kürzester Zeit viele Fans gefunden. Es handelt sich bei ihr um eine Varietät, die bereits die ollen Römer genossen. Schön, dass wir eine solche typische Spezialität aus dem Veneto bei uns auf dem Markt anbieten können. Fiolare ist bis circa im Februar erhältlich.

**Catalogna-Herzen/Puntarelle** Dass wir die grössten Catalogna-Fans sind, das müssen wir den regelmässigen Marktberichtlesern nicht mehr erzählen. Auch dass man den ganzen Catalogna, von den Blättern bis zum fleischigen Herzen, verwerten kann, haben



wir bereits mehrfach erwähnt. Für die ganz Gmögigen unter Ihnen, die es nur nach dem saftigen Innern dieser Blattzichorie dürstet (was verständlich ist), gibt es nun die Puntarelle - also die Herztriebe - abgerüstet in der praktischen 250g-Schale. Sooooo guet! Für Rezepte lege ich Ihnen wieder einmal meinen liebsten [Foodblog](#) von Claudio Del Principe ans Herz. Extrem mundwässerig, was er da präsentiert.

**Cicorino verde und rosso** Wir glauben fest daran, dass auch die Schweizer irgendwann der bitteren Chuzpe dieser Radicchio-Sorte erliegen werden. Klar, sie sind mit ihrem herben Charme nichts für Warmduscher. Aber bitter macht ja bekanntlich lustig. Und wer will keine lustigen Gäste in seiner Gaststube?

**Eierschwämme & Steinpilze** Eierschwämme kommen aktuell aus Kanada zu uns und bringen von da viel Feuchtigkeit mit über den Atlantik. Das macht keinen Sinn und ist gar nicht schön anzuschauen. Bei den Steinpilzen, die wir aus Südafrika

erhalten, erfreuen uns die schneeweissen Schnittflächen und die Konsistenz. Qualität top, Reisezeit flop.

**Flower Sprouts** Einigen ist es aufgefallen. Nach unserem Faux-pas mit den Flowersprouts im Oktober, den wir definitiv zu früh angekündigt hatten, haben wir [diese Kreuzung](#) zwischen Rosenkohl und Kale letzte Woche nur sehr zaghaft erwähnt. Exgüsi! Jetzt ist die Verfügbarkeit aber definitiv sicher gestellt und ich kann hoffentlich wieder gefahrlos in Davos auftauchen (gell Hape...?).

**Salanova** Stellen Sie sich vor, Sie arbeiten beim Bund und sind für die Vergabe von Zollnummern zuständig. Da kommt am Freitagnachmittag, kurz vor Feierabend die Anfrage einer Salatsorte namens Salanova ins Büro geflattert. Am schnellsten kommen Sie also ins Wochenende, wenn diesem Salat einfach die bestehende Zollnummer des gemeinen Kopfsalates vergeben wird. Nun gibt es aktuell noch Kopfsalat aus der Schweiz, was auch den regelmässigen Import von Salanova verunmöglicht. Vor allem bei der Sorte Crispy kann die Nachfrage nicht befriedigt werden, sorry! Ob es sich nun so zugetragen hat oder nicht, Hauptsache wir haben einen Schuldigen für diese Misere gefunden.



**Thurgauer Glockenäpfel** Bei dieser alten Sorte handelt es sich um einen saisonalen Nachzügler der Apfelfamilie. Als Wintersorte kommen die Äpfel mit der glockigen Form erst im November auf den Markt. Da die Bäume erst ab einem gewissen Alter einen regelmässigen Ertrag abwerfen, finden die Glockenäpfel immer seltener ihren Weg in den Verkauf. Heutzutage muss aber auch alles zack-zack gehen... Schade. Denn die frische Säure kommt frisch und knackig daher.



**Moro Orangen** Diese Woche sind die ersten leicht rot gefärbten Moro-Orangen auf dem Markt aufgetaucht. Ihr rotes Innere kommt noch etwas zaghaft daher (siehe Bild). Doch wir wetten darauf, dass sich das nun von Tag zu Tag bessern wird. Bei den bombigen Taroccos müssen wir uns noch eine Weile gedulden. Diese sind noch gelb wie die Sonne über dem schönen Sizilien.

**Bio Tafel-Orangen** Die Orangen dieses Produzenten aus Sizilien gingen bei jeder unserer Degustationen als Sieger vom Feld. So muss eine Orange schmecken. Bio hin oder her. Es sind aktuell einfach die besten Früchte auf dem Markt. Punkt! Sie erhalten sie als Standard, wenn Sie Tafelorange bestellen. Das lohnt sich.

**Steinfrüchte aus Übersee** Make the Gemüsemarkt great again... oder so. Aus Australien landen nun feine Kirschen bei uns. Aus Südafrika besuchen uns in der Adventszeit Nektarinen und Pfirsiche. Ein Schuft, der Böses dabei denkt.

**Cedri Zitronen** Auch hier macht sich der Winter bemerkbar und die Früchte tauschen ihr grünliches Kleid gegen eine gelbe Robe ein. Der aromatische Höhepunkt ist zwar noch nicht erreicht, aber auch hier will gut Ding Weile haben. Bei den Cedris ist das Fruchtfleisch zweitrangig. Hier geht es um den hohen Mesocarp-Anteil (das Weisse unter der Schale). Als Salat, im Olivenöl mariniert oder als etwas Süsses, mit [Schokolade von Original Beans](#), eine erfrischende Wucht.