

Marktbericht vom 30. November 2022

Aktuelles auf dem Markt Barba di Frate, Borlottibohnen, Broccoli violett, Cipolotti di Tropea, Cubio (Zimtkartoffeln), Favebohnen, Grumolo, Haferwurzel, Oca de Perou, Peterliwurzel, Winter-Portulak, Schwarzwurzeln, Cedri-Zitronen, Tacle-Orangen, Bio Orangen von Angela Arcoria

Problematisch und Saisonende Kabocha-Kürbis, Spaghetti-Kürbis, Apfel Elstar

Aktuelles vom Markt

Borlotti & Favebohnen Als sinfonischer Kopfsatz dieses Marktberichtes gibt es etwas Chüschtiges aus Bella Italia. Fancy Borlottibohnen und arbeitsintensive Faves. Für deine herzerwärmenden Schmorgerichte oder Suppen gibt es nichts Besseres.



Cipolotti di Tropea Auf dem Weg nach Sizilien lohnt es sich, eine der letzten Ausfahrten ans Tyrrhenische Meer zu nehmen. Rund um Capo Vaticano findest du dort das Zwiebelparadies Italiens. Die süsse Zwiebel mit dem IGP-Label darf nur an diesem kleinen Küstenstreifen kultiviert werden. Die Ortschaft Tropea liegt ein bisschen weiter nördlich. Von dort wurde der Stolz der Region per Bahn nach ganz Italien versandt. So kommt unsere Favoritin der Zwiebelwelt zu ihrem Namen. Aktuell erhalten wir sie noch nicht getrocknet, sondern als saftige Cipolotti-Variante in Bundform.

Grumolo Punkto Bitterkeit haben es diese kleinen Salatrosen in sich und sie sind kein Produkt für Zartbesaitete. Wer das Herbe zu schätzen weiss, wird damit mehr als happy. Der Nüsslisalat für Profis, quasi. Grumolo wird mittlerweile auch in der Region angebaut und wir freuen uns auf den zweiten Schnitt aus dem Aargau, der im Januar so weit sein wird. Diese Exemplare stammen noch aus Bella Italia.

Cubio & Oca de Perou Diese beiden Knollen sind tief in der peruanischen Gastronomie verwurzelt. Bei der rötlichen Oca handelt es sich um die Wurzeln des Oxalis. Die Cubio nennen wir auch Zimtkartoffel. Bei ihr handelt es sich um eine knollenbildende Art der Kapuzinerkresse. Ab Samstag sind Oca und Cubio erhältlich.

Haferwurzel Neben grandiosen Peterli- oder Schwarzwurzeln, konnten wir uns noch einmal eine kleine Charge Haferwurzeln krallen. Diese stammen vom Gut Rheinau, einem biologisch-dynamischen Betrieb, gelegen in der idyllischen Rheinschlaufe. Vor einigen Jahren ernteten wir mit diesem vergessenen Produkt in der Gastro nur Stirnrundeln. Heute wird damit in vielen Betrieben ganz selbstverständlich umgegangen. Brav seid ihr!



Barba di Frate Mittlerweile ein Klassiker. Den Mönchsbarb findest du heute problemlos auf vielen Menüs der Schweizer Gastronomie. Sein fleischiger Biss, der entfernt an Salicorn erinnert, und das erdige Aroma haben es in sich. Der zu Deutsch genannte Krähenfuss-Wegerich wächst in Italien an Küstennähe und ist reich an Mineralien, was ihm einen salzigen Gout verleiht. Dies ist mit ein Grund, weshalb diese Salzpflanze früher zur Soda-Herstellung verwendet wurde.

Portulak Im Sommer bringt dieses Gewächs gerne einen seifigen Gout auf deinen Teller. Das ist definitiv Geschmackssache. Der Winterportulak punktet aber mit einer sensationellen Mineralität und einem fast schon nussigen Geschmack. Wir erhalten ihn wahlweise vom Enikerhof oder von Ernst Kämpf.



Tafelorange von ArcoBio Sollen wir, oder sollen wir nicht? Gerne würden wir dir die Bio-Orangen von Angela Arcoria ungefragt zu deiner Lieferung packen. Doch der Preisunterschied zu passablen Früchten aus Spanien hat es in sich. So schicken wir dir die wunderbaren Dinger von den südlichen Ätna-Ausläufern nur auf Wunsch. Wir wissen aber genau, dass du die willst.

Tacle Diese Kreuzung von Tarocco und Clementine ist unser aktuellster Eingang aus der Zitruswelt auf dem Engrosmarkt. Die feine Säure der Tarocco wird vom Lieblichen der Clementine wunderbar austariert. Unbedingt austesten! Und damit wir es noch einmal gesagt haben: Die originale und gute Tarocco gibt es erst gegen Ende Dezember.

Zitronen Cedri So langsam nehmen die grossen Cedris die richtige Farbe an und sie strahlen uns sonnig gelb entgegen. Die Zitronatzitronen eignen sich mit ihrer Grösse nicht nur zum Bluffen. Geschmacklich hat es das Mesokarp voll drauf. Artischocken und Cedri fein hobeln, mit gutem Olivenöl beträufeln und schon wähnst du dich im italienischen Himmel. So einfach bringst du Italien auf den Teller.