

- ☺ **Aktuelles aus der Schweiz** Castelfranco aus Birmenstorf, Kohlrösen, Pastinaken, Rettich schwarz, Apfel Braeburn, Mara de Bois
- ☺ **Aktuelles auf dem Markt** Artischocken mit Stiel Italien, Carottes de sables, Catalogna, Cicorino Verona, Cima di rape, Dörr-Datteln (handentsteint), Kerbelwurzel, geräucherter Knoblauch, Meerrettich frisch, Tardivo, Tenerumi (Kürbisrauken), Cherry-Tomaten gelb, Topinambur, Trevisano, Birnen Abate Italien, Meyer Limes, Yuzu, Zitronen Europa
- ⊗ **Saisonende oder Probleme** Nektarinen, Pfirsiche, Trauben rosé Frankreich

## Aktuelles vom Markt

**Artischocken Italien** Liebhaber dieses Distelgewächses, welches dem Bitterstoff Cynarin ihr typisches Aroma verdankt (Cynar, kennsch?), müssen zu fast keiner Jahreszeit auf das Produkt ihrer Wahl verzichten. In der Schweiz wachsen die frostscheuen Pflanzen von Juli – September. Frankreich versorgt uns von April – Oktober mit kleinen Camus, grossen Castel oder Cardinal. Im Süden Italiens startet die Saison im November mit den ersten mittleren, langstieligen Sorten. Diese sind bereits diese Woche auf dem Markt aufgeschlagen. Vom Timing her ganz praktisch, denn die Franzosen zeigen bereits erste Ermüdungserscheinungen.



**Castelfranco** Dieser Wintersalat aus der Region um das Dörfchen Castelfranco im Veneto ist ein heikles Bürschchen. Zwar mag er Temperaturunterschiede um sein gesprenkeltes Kleid zu pflegen, zu bissig darf es dann nachts aber auch wieder nicht werden. Neben den ersten ernstzunehmenden Qualitäten aus Norditalien wollen wir Sie noch einmal auf den hiesigen Castelfranco der Familie Käser hinweisen. Dieser wächst so nahe unserer Markthalle, dass wir auch seinen leichten Grünstich in Kauf nehmen. Bitte vermerken Sie auf Ihrer Bestellung deutlich, Castelfranco CH (am besten am Vortag bis 16.00).

**Catalogna** Vor einigen Wochen haben wir den Schweizer Catalogna angepriesen. Bei diesem musste man jedoch auf die herzhaften Puntarelle verzichten. Was klingt wie ein süditalienischer Hochzeitstanz, ist das feiste Herz des Catalogna. Kenner wie Claudio del Principe würden dieses Produkt wohl auch zu ihrer Grabbeigabe erküren. Recht habt ihr, ihr Kenner!

**Kerbelwurzel** Es ist wieder Zeit für den teuersten Wurzel-Stock der Welt (gell Luciano!). Man kann sie aber auch roh kredenzen. Diese Wurzel lässt sich nicht einfach kultivieren. Daher auch der exorbitante Preis. Aber nussiger geht es kaum. Eine Wucht. Nicole Hasler, die sich mit ihrem grossartigen Blog zum fressn gern sonst mehr in der karnivoren Welt bewegt, hat hier ein paar tolle Rezepte mit der edlen Wurzel zusammengetragen.



**Schweizer Kohlrösen** Wem rudimentärer Kabis zu hart ist, wird diese Farb-Bomber lieben. Es handelt sich um eine offene Kohlsorte, die man am besten im Ganzen oder halbiert zubereitet. Rezepttipps werden gerne entgegengenommen.

**Geräucherter Knoblauch** Ein Affront, wie gewissen Köche ihren Gasträum auch heute noch, unter Zuhilfenahme ihrer vermaledeiten Rauchpistole, in eine schamanischer Schwitz-Jurte gemischt mit Pfadilager-Romantik verwandeln... Geräucherte Produkte können mir meist den Buckel runterrutschen. Dieser Ail fumé aus dem nördlichsten Zipfel Frankreichs hat aber mein Herz gewonnen. Nicht rauchig-beissend, sondern wunderbar austariert-duftend kommt dieses Produkt mit IGP-Zertifikat daher. Es gibt ihn am Zopf mit ca. 2kg. Prädikat empfehlenswert!

**Rettich schwarz** Die Senföle, die jedem Rettich seinen typisch scharfen Geschmack verleihen (für Klugscheisser: „Glucosinolate“ heissen die...), sind bei dieser Sorte am stärksten ausgeprägt. So sehen diese düsteren Gesellen vom Produzenten Ernst Kämpf nicht nur etwas böse aus, sie sind mit ihrer Schärfe nichts für Sissis und daher nicht jedermanns Sache.

**Cicorino** Neben dem oben erwähnten Castelfranco sind nun auch die herben Brüder der Veneto-Salatfamilie auf dem Markt aufgetaucht. Was dieses heilig-bittere Dreigestirn der italienischen Salatkultur so besonders macht, können Sie hier nachlesen.



**Nektarinen und Pfirsiche** Wir merken uns die Namen all jener Kunden, die uns nicht glauben wollen, dass die Saison gelaufen ist. Das gibt Abzug in der B-Note! Jetzt ist Kaki- und Trauben-Zeit. Wir nehmen die beiden Steinfrüchte von der Preisliste.

**Yuzu & Co.** Im Rennen der zitronigen Eitelkeit teilt sich das Zweiergespann mit Yuzu und Meyer-Lime seit längerem die Pole-Position. Allein die Erwähnung des Namens Yuzu lässt immer noch viele Gäste vor Ehrfurcht erstarren. Der Krösus unter den Zitrusfrüchten dankt es uns mit einem Preis, der uns den Atem verschlägt. Bedanken tut sich die Frucht dazu mit ihrem hohen Kernanteil. Wir nehmen nur kleine Mengen an Lager. Es lohnt sich also vorzubestellen. Der limonige Reigen wird aktuell mit der Bergamotte und Kafir-Limes komplettiert. Eine saure Freude ist das!

**Marinello Rösti** Kartoffeln dämpfen, ruhen lassen und sorgfältig raffeln. So einfach macht man Rösti. Oder? Wir haben unzählige Sorten im Angebot von kaltblütig tiefgekühlt über böse sterilisiert (sorry Kadi) bis vakuumiert. Unser Favorit ist aber die Marinello-Rösti ohne Fett- oder sonstige Zusatzstoffe in der praktischen 2,5kg-Schale.