

Aktuelles auf dem Markt Blumenkohl, Bohnen gelb, Carciofini, Cimone, Erbsen, Romanesco gelb & grün, Spargel grün Mexico & Italien, Kiwi gold, Kumquats, Nespole, Rhabarber Holland

Problematisch oder Saisonende Bronzefenchel vom Keltenhof (1 Woche Unterbruch), Rosenkohl, Stachis, Litchi

Aktuelles vom Markt

Blumenkohl, Romanesco & Cimone Eine kleine Dröhnung Kohlwissen. In der Familie des Gemüsekohls vertreten Blumenkohl, Cimone und Romanesco die Unterart «boytritis». Wein-Fans horchen hier auf. Die Bezeichnung bezieht sich auf die traubenförmige und dichte Anordnung der Blütenknospen, welche die beiden Arten von den Broccoliarten unterscheiden. Aktuell in diversen Farben aus Italien verfügbar.



Carciofini Endlich sind sie wieder da! In den good old days waren die jungen Triebe der edlen Korbblütler den Arbeitern auf dem Feld vorbehalten. Nur die ausgewachsenen Kaliber kamen auf den Markt in den Verkauf. Doch die milden und nussigen Carciofini sind ein Armeleute-Essen der Spitzenklasse. Wenn man dazu noch eine Mamma zuhause hat, die einem die Arbeit abnimmt, steht grossartigen Klassikern der italienischen Küche nichts mehr im Weg (Carciofini fritti, kennsch?). Der Aufwand ist nicht zu unterschätzen und ein grosser Berg Carciofini schwindet nach dem Rüsten schnell zu einem kleinen Häufchen Genuss zusammen. Wir freuen uns über jeden Betrieb, der diese Arbeit nicht scheut.

Spargel grün Bei den ersten Spargeln aus Mexiko halten wir uns normalerweise zurück. Denn anders als bei der weissen Variante kommt Grünspargel immer via Flugfracht zu uns in die Schweiz. Das zu forcieren ist nicht unsere Sache. Doch finden wir ab dieser Woche nicht nur Spargel von fernher auf dem Markt. Auch aus Italien haben es die ersten Kisten zu uns geschafft. Die Preise sind für diese kleinen Kaliber noch zu gesalzen, auch wenn sie keine Flugstunden auf dem Buckel haben. Am besten noch etwas abwarten.

Kumquats Jumbo In den kommenden Wochen kommt von Les Vergers Boiron die neue Sorte Kumquat auf den Markt. [Hier](#) geht es zur brandneuen Website von Les Vergers Boiron. Einigen glücklichen Patissiers konnten wir bereits ein Muster zur Verfügung stellen. Für alle, die nicht abwarten können, gibt es die Zwergorangen in diesen Tagen auch in frischer Form auf dem Markt. Etwas gross und amorph gewachsen und daher nicht zu Dekozwecken geeignet. Aber wer will das schon. Wir hatten noch nie Kumquats mit einer derart süssen Schale degustiert. Diese Zesten solltest du jetzt unbedingt einmachen.



Nespole Mit Zitrusfrüchten hat die Japanische Wollmispel nicht nur den Säurekick gemein. Auch sie gehört zu den Pflanzen, die im Herbst blühen, aber erst im Frühling reifen. Und damit gehört die Nespole zum ersten Kernobst des Jahres. Wenn du das Herbe dieser Scheinfrucht und ihre Kerne nicht scheust, belohnt sie dich mit einer spannenden Geschmackspalette von Aprikose, Mango und Pfirsich. Sollte man einmal im Leben probieren.



Rhabarber aus Holland Ohne den Produzenten aus dem Yorkshire Triangle zu nahe zu treten. Der holländische Rhabarber kommt fast so knallrot und zart aus dem modernen Gewächshaus, wie wir es vom «Forced Rhubarb» aus Nordengland kennen. Dieser wird dort in Schuppen bei absoluter Dunkelheit kultiviert und bei Kerzenlicht geerntet. Vergangenes Jahr konnten wir uns bei einer Querdegustation ein Bild davon machen, ob sich der Import von englischem Rhabarber (zu deutlich höheren Preisen) lohnen würde. Trotz aller Freude an alten Traditionen, konnte uns das Königreich nicht überzeugen. Rhabarber aus Holland ist ab sofort verfügbar und mehr zum altherwürdigen Pendant aus England findest du [hier](#). Den Order of the British Empire können wir uns nach diesen Zeilen wohl in die Haare schmieren.

Produkte für den Valentinstag Gerne erinnern wir dich daran, dass in weniger als 10 Tagen der romantische Valentin gefeiert wird. Bitte gern geschehen! Wenn du für deine Tischdeko Rosenblätter, oder leuchtend rote [Appleblossom](#) für kitschige Desserts benötigst, so lasse es uns wissen. Mit einer Vorbestellung fährst du bei diesen Produkten am sichersten. Viel Spass am Feiertag der «einträglichen» Zweiertische.