

Marktbericht vom 5. Januar 2022

Aktuelles auf dem Markt Cardone, Kohlrabi, Baby Pakchoi vom KELTENHOF, Steinpilze Südafrika, Wirz, Bergamotten, Cedri-Zitronen, Kumquats aus Italien, Paterno Mandarinen, Orangen Navelinas, Tarocco-Orangen, Haselnüsse Piemont

Problematisch und Saisonende Kürbis Napoli, Nüsslisalat Freiland, Mini-Mandarinen, Trauben rosé

Aktuelles vom Markt

Hello again...! Willkommen im Schnapszahljahr 2022. Schön, dass es dich noch gibt. Hochprozentiges werden wir in diesen unsicheren Tagen auch brauchen. Aber Lamentieren bringt nix? Eben, gell. Nach den Feiertagen nimmt der Markt behäbig Fahrt auf. Das entspricht jedoch der Norm. Volumenprodukte, ob hiesig oder import, sind problemlos verfügbar, bei den Spezialitäten wird es noch einige Tage dauern, bis wir wieder à jour sind. Doch natürlich versuchen wir bereits heute zu wissen, was du übermorgen brauchen wirst und planen dementsprechend ins schöne Blau. Klingt kompliziert, ist aber so. Am 6. Januar feiern die Italiener den Dreikönigstag und der Grossmarkt in Mailand läuft dann auf Sparflamme. Doch auch das werden wir überstehen. Jetzt zu allem Schönen und Frischen, was das Januarloch zu bieten hat. Los geht's!



allemaal. Geschmacklich gibt es da keinen Zweifel. Der nussig-intensive Geschmack erhält der Cardone, wie die Artischocke, vom Naturstoff Cynarin (Cynar kennsch?). Du darfst dich erst Gemüseköchin schimpfen, wenn du diesen Kerl zu bändigen weisst.

Cardone aus Italien In der Peripherie um Genf hat der Kardy im November Saison. Der Distelkohl bekommst du im Frühjahr aber auch aus Italien. Nicht die ganz grossen Brummer, wie wir sie in der Westschweiz kennen, dafür um einiges simpler zu verarbeiten. Gleichwohl ein Gemüse für Spezialisten. Ob es nun die Urform der Artischocke ist oder nicht; verwandt sind die beiden

allemaal. Geschmacklich gibt es da keinen Zweifel. Der nussig-intensive Geschmack erhält der Cardone, wie die Artischocke, vom Naturstoff Cynarin (Cynar kennsch?). Du darfst dich erst Gemüseköchin schimpfen, wenn du diesen Kerl zu bändigen weisst.

Freiland Nüssli Die warmen Temperaturen der letzten Tage liessen den Freiland Nüssli brück in die Höhe schiessen. Die schwache Nachfrage aus der Gastronomie tut ihr Übriges dazu. Fans kleingewachsener Blätter wird das nicht freuen. Sobald das Thermometer wieder in januartypische Gefilde fällt, klappt es auch wieder mit der fleischigen Blattstruktur. Keine Sorge. Weiterhin grandios kommt aber unser Standard-Nüssli daher.

Kohlraben Obschon wir mittlerweile neuerntige Kohlraben aus Italien importieren könnten, bleiben wir bei der Kiloware in unserem regionalen FARM-Radius. Die Friedlis haben noch genügend Ware an Lager und diese kommen sauber geputzt und zu attraktiven Preisen zu uns nach Zürich. Der Kohlrabi ist ein junger Abkömmling des Meerkohls und wird in Europa erst seit ca. 400 Jahren kultiviert. Das Go-to-Gemüse für kostenaffine Sparfüchse.



Kumquats aus Italien Diese 90er-Jahre Dessert-Dekoration solltest du nicht unterschätzen. Insbesondere wenn wir sie dir ausgereift aus dem nahen Süden organisieren können. Wenn du zu schwach für Bitterorangen bist, bieten dir die kleinen Dinger den perfekten Kompromiss zwischen herber Süsse und eleganten Bitterstoffen.

Blondorangen Navelina Die meistverkaufte Tafelorange der Welt kommt mit einem besonderen Gimmick daher. Bei der namensgebenden Nabelausbildung handelt es sich um eine Zweitfrucht. Diese Tochterfrucht entstand durch eine natürliche Mutation im frühen 19. Jahrhundert. Die deutsche Bezeichnung Apfelsine stammt aus China und bedeutet «Chinesischer Apfel». Der uns geläufige Name Orange stammt vom altindischen Sanskrit «Nagarunga». Via Persisch «Naranje» und Spanisch «Naranja» sind wir dann fast schon am onomastischen Ziel. Da haben wir wieder was gelernt.



Tarocco Orangen Holde Zunft der Agrumen. Mögt ihr in Ehrfurcht vor der Königin des Ätnas erstarren. Die Tarocco holt sich aus dem mineralhaltigen Vulkanböden Siziliens was sie braucht, um sich zu höchsten kulinarischen Höhen aufzuschwingen. Derweil erstrahlt ihr Antlitz in den anmutigsten Rottönen. Zu viel des Guten? Dann nennen wir die Tarocco einfach die geilste Orange auf dem Markt. Wenn bestellen, dann jetzt!

Antipasti, Oliven und Spezialitäten Mit den Ravallis arbeiten wir seit vielen Jahren zusammen, wenn es um Oliven und Produkte sott'olio geht. Mit ihnen pflegen wir ein kleines, feines Sortiment an Standards, die du für die Gastronomie benötigst. Preislich gibt es bei diesen Artikeln, bei gewissen Anbietern, keine Grenze nach oben. Wir bieten dir ein bezahlbares Angebot, doch achten wir penibel darauf, dir keine billige Schundware anzubieten. Da gibt es in diesem Bereich unsägliche Geschichten. [Hier](#) geht es zu deiner aktuellen Preisliste.