

🌱 **Aktuelles vom Markt** Kämpfs Asia-Mix, Barba di Frate, Cimone, Blumenkohl gelb, Bobby-Bohnen gelb, Erbsen, Fave-Bohnen, Cedri-Zitronen, Moro Pressorangen, Orri Mandarinen

🚫 **Problematisch oder Saisonende** Wildpilze, Saxer Topinambur, Thai-Sortiment nur auf Vorbestellung, Kiwi rot,

Aktuelles vom Markt

Hello again Sechs Tage ist das lang herbeigesehnte Jahr nun jung. Die rosarote Brille muss schon fest am Kopf angewachsen sein, wenn man glaubt, dass sich das Virus auch nur einen Deut um unseren Gregorianischen Kalender scheren würde. Eine Ausweitung des Shutdowns steht uns ins Haus und es wird wirklich verdammt noch einmal Zeit, für die betroffenen Branchen und ihre Mitarbeiter*innen ein Päckli zu schnüren. Kein formularintensives Blabla, sondern Cash. Tammi nomal! Ein grosses



Dankeschön an dieser Stelle an die Bindellas, die ihr Marketingbudget zum Wohle all ihrer Mitstreiter und deren Zulieferanten strapaziert haben. Der nächste Mitbewerber, welcher hier irgendwas von «Grossgastronom» und «Portokasse» schwafelt, soll sich zum Schämen ins Eck verziehen. Prozentual schaut es für alle gleich aus, ob nun Kleinbetrieb oder Kette. Soviel betriebswirtschaftliches Bewusstsein sollte man doch erwarten können. Genug aufgeregt. Als ob es kein Morgen gäbe; hier alles Freshe aus der Zulieferwelt.

Kämpfs Asia-Mix Auf dem Produzentenmarkt geben mittlerweile die Winter- und Lagergemüse den Ton an. Sämi Bollinger hat seine letzten Bomber-Rettiche geerntet und die farbige Radieslipracht stammt derweil aus Italien oder Holland. Ernst Kämpf bringt noch für einige Tage superfeinen Portulak und seinen

mittlerweile legendären Asiamix auf den Markt. Tatsoi, Mizuna und weitere lokal-senfige Blattsalate, geschnitten im Ifco. Top!

Barba di Frate Vom Mailänder Markt kommen die ersten Bündeli Mönchsbartha nach Zürich. Vorstellen müssen wir den mineralhaltigen Kollegen nicht mehr. Was Gmüesler, die ein bisschen was auf ihre italienische Herkunft halten, seit Jahren propagieren, ist definitiv auf den zwinglianischen Tellern angekommen. Die Mengen sind bescheiden. Doch keine Panik. Die Saison dauert bis in den Frühling. Die besten Rezepte dazu findest du hier.

Blumenkohl Der Cimone streckt uns in der Markthalle seinen violetten Bauch entgegen und die gelben Cavolfiori leuchten aus ihren Holzkisten um die Wette. Eine Farbtherapie, die den grauen Alltag fast vergessen lässt. Damit ihre leuchtenden Eigenschaften erhalten bleiben, solltest du sie kochtechnisch aber fürsorglich behandeln. Anthocyane, wasserlöslich. Du weisst, was wir meinen.



Bohnen & Erbsen Bobby-Bohnen in zwei Farben und endkrasse Fave. Da kommt Freude auf. Bei letzterer sollte man die Rüstarbeit jedoch zum Event machen. Eine persistente Buez mit wenig Output. Doch geschmacklich lohnt es sich allemal. Zudem ist es erwiesen, dass es sich beim Saubohnen-Rüsten prima flirten lässt. Eine liebesstiftende Hülsenfrucht ist das. Wenn deine Beziehung schon weiter fortgeschritten ist, kannst du auch auf Erbsen zurückgreifen. Geht schneller ist aber genauso süss.

Castelfranco Das einzige Feuerwerk, welches wir guten Gewissens gutheissen können, kommt bei uns in Salatform auf den Teller. Der Radicchio di Castelfranco kommt aktuell wunderbar aus Norditalien zu uns auf den Markt. Eine Augenweide.

Cedri-Zitronen Eine wunderbare Palette Cedris steht aktuell in der Markthalle bei Lukas, unserem kreativen Italienexperten. Die Zitronatzitronen eignen sich mit ihrer Grösse aber 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 geht das.

Orri Mandarinen Guilty Pleasure. Auch wenn der Markt nur so von Zitrusfrüchten aus Italien oder Spanien strotzt, sind es die israelischen Orri, welche aktuell unsere Herzen gewinnen. Zucker und Säure sind optimal austariert und wunderbar zart im Biss. Da nimmt man den kleinen Aufpreis gerne in Kauf.

Moro Pressorangen Für den Vitaminschub und das blutig-rote Gemetzel an der Saftpresse empfehlen wir dir die mittlerweile schön gefärbten Moros in der kleinen Kalibrierung. Da ist die Zeit nun wirklich reif für.

Pikett-Dienst am Sonntag Zum Schluss noch eine organisatorische Info. Unseren sonntäglichen Pikett-Dienst schicken wir bis auf weiteres in den Winterschlaf.

Sollten bei dir nun alle Alarmglocken klingeln, so lasse es uns wissen. Wir werden eine Lösung für dich finden. Sobald die Gastro wieder anrollt, werden wir den Pikett natürlich reaktivieren. Service, kennstsch?