

Marktbericht vom 8. Februar 2022

Aktuelles auf dem Markt Barba di Frate, Bobby-, Coco- & Fave-Bohnen, Carciofini, Kartoffeln aus Zypern (Annabelle), Pakchoi, Radiesli Bund aus Italien, Stangensellerie grün, Wurzelspinat, Kaki Sharon, Orangen Sanguinelli, Pflaumen gelb, 2bFresh Amaranth

Problematisch und Saisonende Peperoni und Rucola (Preis), Snackgurken, Red Chard, Salatspinat, Carambole

Aktuelles vom Markt

Misho-Saft Vor zwei Wochen haben wir den Saft japanischen Zitrusfrucht Kawachi Bankan an dieser Stelle bereits angeteasert. Nun haben wir den Saft in der gekühlten 2lt-Einheit an Lager. Das MHD ist mit 12 Monaten grosszügig bemessen und natürlich halten wir genügend Muster-Fläschchen in der Hinterhand. Yuzu war gestern, heute ist Misho.



Artischocken Carciofini So dunkel und fresh gibt es sie nur für kurze Zeit. Die kleinen Artischocken gefallen uns gerade derart gut, dass die geringe Ausbeute nach der Verarbeitung zweitrangig wird. Sehr empfehlenswert!

Peperoni (Preise) Autsch! Die Kälteperiode im Süden von vor zwei Wochen in Italien schlägt sich aktuell frappant auf die Preise der Peperoni jeglicher Couleur durch. Raffaeles Nackenhaare sträuben sich in diesen Tagen bei den Telefonaten mit unseren Importeuren. Doch gegen das klassische Spiel von Angebot und Nachfrage kann auch der beste Einkäufer nichts ausrichten. Da müssen wir gemeinsam durch.

Auberginen In den vergangenen Tagen hatten wir bei Auberginen immer wieder mit Kernfäule zu kämpfen. Von aussen schlecht ersichtlich, für dich in der Küche aber ein Grund zum Ärger. Sorry! Auch hier hatte der Frost im Süden seine Finger mit im Spiel. Wie gewohnt ersetzen wir dir beanstandete

Warte direkt und unkompliziert am gleichen Tag, sollte es wieder vorkommen.

Fenchel im Holzgebinde Auch wenn unsere grünen Ifco-Gebinde mit Abstand die nachhaltigste Reisemethode für unsere Produkte darstellt, greifen wir im Winter gerne auf Fenchel im Holzgebinde zurück. Qualitativ mit Abstand die Nummer 1. Und damit wir nicht nur von Kisten palavern, hier unsere liebste Mär, wie der Fenchel zu seinem italienischen Namen kam: Italienische Weihändler übertünchten die riechenden Exzesse ihres Berufes gerne mit dem Kauen von Fenchel. «Infinocciare», also «übers Ohr hauen» wurde alsbald zu Finocchio und damit zum offiziellen Namen des Fenchels. Da haben wir wieder was gelernt.

Kartoffeln Annabelle aus Zypern Als festkochender Standard können wir uns in diesen Tagen zwischen Jelly und Erika entscheiden. Wenn du den Blick über die Landesgrenze nicht scheust, legen wir dir die Annabelle aus Zypern ans Herz. Wunderbar gelbfleischig und seit Jahren ein Klassiker auf dem Markt. Inklusive des ordentlichen Quantums tiefroter, griechischer Erde, die es mitzuzahlen gilt. Brutto-netto hellenistischer Art, quasi...



Kartoffeln von HP Saxer Gute Kartoffeln gehen natürlich auch lokal. Die erste Charge von Hanspeter Saxer ging weg wie warme Semmeln. Mit Roter Emma, Sonnengold, Granola, Soppestar und Apache ist die Auswahl gross. Du hilfst uns dabei, wenn du uns deine präferierte Sorte bekannt gibst. Dann nehmen wir nur das an Lager, was auch verkauft werden kann.

Wurzelspinat Ein Produkt das gerne etwas unter dem Radar segelt. Natürlich hat das auch mit der tiefgekühlten Variante zu tun, die dir in der Küche viel Rüstarbeit erspart. Nichts gegen Ditzler und Konsorten. Die machen einen Top-Job. Aber über frischen Wurzelspinat geht einfach nichts. Wie wir ihn am liebsten mögen? Jordan Olivenöl, Knoblauch, Peperoncino und Tropez Zwiebel in die Pfanne. Danach grosszügig mit Feta bestreuen und mit Zitronensaft abschmecken. Mjamm!



Salatspinat Schwieriger gestaltet sich die Verfügbarkeit von feinem Salatspinat. Der kommt zurzeit arg gebeutelt zu uns auf den Markt und ist definitiv kein Hingucker. Kein Vergleich zur Ware, die wir während der Saison von der Familie Käser beziehen dürfen. Weiterhin kaum in anständiger Qualität auszumachen ist der vermaledeite Red Chard.

Kaki Sharon Unser aktueller Favorit. Die veredelte Zuchtform der Kaki hat es in sich. Obwohl ihr Fruchtfleisch um einiges fester ist, als bei der weichen Romagnola-Kaki, wurden ihr durch geschickte Züchtung die Kerne und die unangenehmen Gerbstoffe ausgetrieben. Als Sharon dürfen nur die Früchte genannt werden, die auch wirklich in der Sharon-Ebene geerntet wurde.