

# Marktbericht vom 8. März 2023

**Regionales und aus unserem FARM-Netzwerk** Bollingers Bleichlauch, Eichblatt rot, Gurken Nostrano, Krautstiel, Lauch grün, Mangold grün & farbig, Radiesli, Randen weiss, Schnittsalat Crispy-Mix

**Aktuelles auf dem Markt** Cima di Rapa, Knoblauch jung, Luppolo (Hopfenspargel), Meloncelle, Mönchsbart, Oignons doux, Tomaten Picadilly gelb, Spargel weiss Italien, Steinpilze Südafrika, Decana Birnen

**Problematisch und Saisonende** Federkohl, Kartoffel Bintje, Hokkaido-Kürbis, Rosenkohl geputzt

## Aktuelles vom Markt

**Bollingers Bleichlauch** Wir feiern jeden Produzenten und jede Produzentin ab, die sich dem Bleichen ihrer Produkte verschrieben haben. Sei es der Keltenhof mit seinem feinen Frisée, oder die Bauern im Veneto, die so die feinsten Radicchio-Sorten produzieren. Auch das Bleichen von Lauch hat eine lange Tradition und es gehört viel Können dazu, die Stangen vor Sonnenlicht zu schützen. Aufwändig und deshalb preislich in einer anderen Liga als herkömmlicher Lauch. Lohnt sich das? Ja, natürlich!



**Cime di Luppolo (Hopfenspargel)** Mit der Spargelsaison kommen auch die wild gesammelten Triebe des Luppolo selvatico auf den Markt. Obwohl sie vielfach als Wilder Spargel angeboten werden, hat das Hanfgewächs Hopfen rein gar nichts mit Spargel zu tun. Am besten eignen sich die leicht bitteren Köpfe und Blätter des Luppolo für Risotti oder herzhaftere Frittate. Mjamm! Benutzen solltest du nur die oberen 10-15 cm, da die Stiele gerne etwas hölzern sind. Kennt nicht jeder. Also unbedingt austesten.

**Knoblauch jung** Ägypten gilt als Geburtsort des Knoblauchs. Daher sind wir uns auch nicht zu schade, den ersten jungen Knoblauch aus dem Nildelta im Marktbericht zu erwähnen. Was äusserlich lieblich aussieht, hat geschmacklich bereits ordentlich Power. Ganz im Ofen, eine Wucht!

**Krautstiel** Es wird viel probiert, um den Gout von Krautstiel massentauglich zu machen. Entweder kommt er zu Tode gratiniert oder in Béchamel ertränkt auf den Tisch. Viele scheuen sich vor seinem erdigen Geschmack, doch die Erinnerung an ebendiesen entstammt wohl Kindheitserinnerungen, die es zu überdenken lohnt. Das gesunde Blattwerk erhalten wir aktuell von Ernst Kämpf vom Mutschellen oder in krass roter Färbung aus Bella Italia.

**Meloncelle** Bei diesem ovalen Gemüse ist der Ursprung des Namens augenfällig. Die gurkenartige Melone mit den Obelix-Streifen fühlt sich im Mund an wie eine bissfeste Birne, schmeckt aber frisch nach Gurke. In der deutschen Literatur findest du sie unter der Bezeichnung Warzenmelone. Naja... Da bleiben wir lieber bei ihrem schönen Namen aus Apulien.

**Oignons doux des Cévennes** Für die süsse Zwiebel mit dem AOP-Label wird ein grosser Aufwand betrieben. In den Cevennen, dem südöstlichsten Teil des französischen Zentralmassivs, auf Terrassen mit viel Handarbeit angebaut. Ein wirtschaftlicher Unfug, könnte man meinen. Doch einmal probiert, macht die Oignons doux süchtig. Stolze französische Rezepte findest du [hier](#).



**Schnittsalat Crispy-Mix** Den Multiblatt-Kopfsalat der Salanova-Familie triffst du in der Gastro immer häufiger an. Er bietet dir eine zwei- bis viermal so grosse Blattausbeute als rudimentärer Kopfsalat. Die Blätter sind dazu noch wunderbar kalibriert. Das klingt alles höchst technisch, macht bei der Verarbeitung aber Sinn, spart Zeit und sieht auf dem Teller schmuck aus. Die Käasers starten diese Woche mit ihrem eigens angebauten Crispy-Schnittsalat. Die Blätter der grünen und roten Frisée-Alternativen kommen sauber gestellt im Ifco aus unserem regionalen [FARM-Netzwerk](#) zu dir in die Küche. Nur kurz waschen und ab damit zu deinen Gästen.



**Tomaten Piccadilly** Ausserhalb der Saison ist diese Sorte in vielen Küchen die erste Wahl, wenn es um aromatische Tomaten geht. Mit ihnen bringst du auch im Winter bereits ordentlich Sizilien-Flair auf die Teller. Seit einigen Wochen gibt es die grossgewachsenen Datteri auch in leuchtendem Gelb.

**Birnen Decana** Die Emilia Romagna ist für ihre reichhaltige Küche bekannt. Kein Wunder, stammt die buttrigste aller Birnen aus dieser Region. Traditionell mit dem stilvollen Wachstropfen am Stiel, der zwar auf die Haltbarkeit oder den Geschmack keinen Einfluss hat, jedoch chic aussieht. A propos Haltbarkeit. Lange solltest du die Decana nicht rumliegen lassen. Sie will schnellstmöglich verzehrt werden.