

Marktbericht vom 9. Dezember 2020

🍷 **Aktuelles auf dem Markt** Kohlraben & Chinakohl violett, Kraterellen, Ramati gelb, Semmelstoppel, Totentrompeten, Steinpilze aus Südafrika, Sizilianische Avocados, Bitterorangen, Litchi, Pomelo, Schoko-Orangen, Tacle, Tarocco

🚫 **Problematisch oder Saisonende** Atsina-, Basil und Lemoncress von Koppert, Eierschwämme, Trauben weiss

Aktuelles vom Markt

Crazy Zeiten Hmmm, ja... Da ging man gestern mit einem mehr als mulmigen Gefühl ins Bett. Berset schoss schneller, als wir unsere Posts auf Instagram absetzen konnten und am Schluss konnte man sich nur noch an einem kalten Glas festhalten. Verrückte Zeiten! Wie die Situation in den nächsten Tagen auch immer ausschauen wird. Ob du deinen Betrieb offen lassen



kannst oder nicht. Wir versuchen dabei unseren Teil des Jobs so gut wie möglich zu machen. Dabei kannst du uns mit einer klaren Kommunikation helfen. Können wir deine Daueraufträge für die nächste Woche stornieren oder nicht? Ändert sich etwas bei deiner gewünschten Anlieferzeit? Ruf uns an, oder lass es uns via Mail wissen. Wir tun wirklich alles dafür, dass wir dir als dein Lieferant in diesen Tagen nicht auch noch zur Last fallen werden. Versprochen! Einfach wird es nicht, aber den Mut verlieren und aufgeben? No fu*** way!

Kohlraben violett Die Kreuzung von wildem Kohl und Steckrübe stammt ursprünglich irgendwo aus Nordeuropa. Obwohl Kohlrabi nicht gerade für seinen charakterstarken Geschmack bekannt ist, stehen seine feinen ätherischen Öle nicht bei jedem hoch im Kurs. Dabei hat sein Knack wirklich was für sich. Die violetten Kohlraben bieten dir übrigens nur äusserlich einen

Wow-Effekt. Innen schaut es aus wie immer. Immerhin eine Konstante im Leben.

Chinakohl violett Das ist doch gleich eine Steilvorlage für einen unserer regionalen Lieblinge. Mehrfach im Marktbericht angepriesen, fast nie verkauft. Weshalb eigentlich nicht? Der Chinakohl der Käasers hält im Gegensatz zum obig beschriebenen Kollegen auch innen, was er äusserlich verspricht. Das sollte estimiert werden.

Steinpilze Was wurden wir in den letzten Tagen ob der Verfügbarkeit von Steinpilzen zusammengestaucht. Aber irgendwie stehen wir da ja auch drauf. Aber ihr hattet recht. Was sich auf dem Markt tummelte, ging qualitativ auf keine Kuhhaut. Doch nun sollte sich die Lage ein bisschen bessern. Der kerosinhaltige Wermutstropfen: Ab dieser Woche kommen Steinpilze aus dem fernen Südafrika. Wenn du darob nicht amused bist, können wir dir nur getrocknete oder gefrorene Steinpilze als Alternative anbieten.



Wildpilze Da gibt es auch noch anderes als den Steinpilz, imfall. Kraterellen, Totentrompeten und Semmelstoppel hat es aktuell genügend auf dem Markt. Morgen sollten wir auch wieder Pioppini erhalten. Die sind nicht so richtig wild, das wissen wir schon. Nur von den Eierschwämmen solltest du nun wirklich die Finger lassen.

Sizilianische Avocados Ok gut, dann erwähnen wir sie trotzdem wieder mal im Marktbericht. Wie jeder Klugscheisser weiss, handelt es sich bei der Avocado um eine Beere und das böse, böse Ding verbraucht Wasser wie Lemmy seelig Tennessee Whiskey. Wenn du aber ohne Avocados nicht leben kannst, dann bestelle wenigstens Ware aus Sizilien.



Bitterorangen Man hasst, oder man liebt sie. Die Zitrusfrucht mit den brachialen Bitternoten und den inflationär vorhandenen Kernen. Dazu sehen sie in ihrer Schrumpeligkeit nicht sehr attraktiv aus. Doch die Hybride von Pampelmus und Mandarine machte das südliche Europa bereits 400 Jahre vor ihren süssen Gefährten unsicher. Denn die uns bekannten Orangen kamen erst im 15. Jh. In unsere Gefilde. Also, give props für die Bitterorange. Soviel Charakter hat einen saisonalen Platz auf deinem Menu verdient.

Tacle Diese Vermählung von Tarocco und Clementine ist auch etwas für Kreuzungs-Skeptiker. Es funktioniert wirklich. Eine leicht abgemilderte Tarocco als groskalibrierte Clementine. Das finden wir gut, das passt!

Koppert Cress Auch dafür bekommen wir in diesen Wochen regelmässig auf die Mütze. Temperaturbedingt sind Atsina-, Basil- und Lemoncress von Koppert nur sehr beschränkt verfügbar oder sie leiden unter dem zu kalten Transport. Dem ist aber in jedem Jahr im Winter so. Guck doch mal hier, was wir von Umami oder ZbFresh an regionalen Micro-Alternativen im Angebot haben. Da solltest du wirklich fündig werden. Hier geht's zur Preisliste.