

Marktbericht vom 9. Februar 2022

Aktuelles auf dem Markt Brennnessel aus Italien, Broccoli di Torbole, Frigiteilli rot, Rhabarber Holland, Spargel weiss Italien, Spargel grün (Spanien/Übersee), Süsskartoffeln weiss, Williamsbirnen rot, Cherimoya aus Spanien, Limone di Rocca

Problematisch und Saisonende Sojasprossen, Carotten Gniff, Koppert Shisoleaves, Zucchetti gelb, Bananen

Aktuelles vom Markt

Brennnessel Es gibt fast nichts, was dieses Kraut nicht kann. Von den Bierbrauerinnen bis zu den Fensterputzern, für die Entschlackungs-Kur, bis zu den Pferdezüchtern. Du kannst in vieler Hinsicht auf die Brennnessel und ihre Zaubereinhaltsstoffe zählen. Auch kulinarisch haben die jungen Blätter, als Spinatalternative, ihre Berechtigung. Die brennenden Härchen bändigst du easy beim Kochen oder Purieren. Wenn du ganze und frische Blätter für einen Salat bevorzugst, kann man sie auch mit einem Nudelholz bearbeiten. Ein weiterer Frühlingbote aus Bella Italia.



Broccolo di Torbole Von Slow Food gekürt und am Gardasee jeden Januar bei der Festa del Torbole abgefeiert. Marketingtechnisch hat es diese Broccoli-Variante faustdick hinter den Ohren. Grosse Broccolikulturen finden wir eher in den Anbaugebieten um Verona. Doch das milde Klima am Gardasee hilft dabei, dass der eitle Broccolo di Torbole auch weit nördlich optimal gedeihen kann.

Rhabarber «Die haben doch noch gar keine Saison!» Schreien bewusste Konsumenten. Was Schweizer Rhabarber angeht habt ihr natürlich recht. Doch im Rhubarb Triangle in England läuft die Produktion des Forced Rhubarb bereits im Februar auf Hochtouren. In West Yorkshire pflegt man die oxalhaltige Pflanze

seit dem 19. Jahrhundert. Also schön den Ball flach halten, liebe Saison-Freaks. Unser Rhabarber stammt aber nicht aus Nordengland, sondern aus Holland. Immerhin machen wir an dieser Stelle noch keine Werbung für Erdbeeren...

Spargel Wenn wir uns schon mit dem Rhabarber saisontechnisch in die Brennnessel gesetzt haben, hier kommt der anachronistische Nachschlag. Spargel finden wir seit längerem aus Übersee in der Markthalle. Seit letzter Woche sind die ersten Europäer aufgetaucht. Positiv überrascht uns der weisse Spargel aus Italien. Zeitgemäss? Keineswegs. Lieber konzentrieren wir uns auf die Schweizer Saison im April.

Sojasprossen Auch wenn unsere Sojasprossen, oder besser gesagt Mungosprossen, nur ein paar Kilometer von der Markthalle entfernt produziert werden; das Saatgut stammt aus China. Und im internationalen Handel holpert es bekanntlich gewaltig. Wir versuchen alles, um schnellstmöglich alternative Beschaffungsquellen aufzutun. Doch über die Qualität der Sojasprossen der Familie Bättig geht einfach nichts. Das merkt man erst, wenn ein solcher Partner nicht liefern kann.

Süsskartoffeln weiss Immer mehr hiesige Produzenten haben sich dem Anbau der Süsskartoffel verschrieben. So überrascht es uns nicht, dass wir auch heute noch genügend Schweizer Lagerware vom vergangenen Herbst anbieten können. Der Enikerhof hat noch einige Kisten schneeweisse Süsskartoffeln im Keller.



Bananen Ein bisschen Agentenfeeling an der Bananenfront. Letzte Woche wurde der Hafen von Antwerpen Opfer eines Cyberangriffs. Für mehrere Tage konnten keine Bananen verladen werden. Die Reifelager in Zürich laufen auf Hochtouren, um den Unterbruch wettzumachen. Doch erst gegen Ende der Woche werden wir wieder auf Kurs sein. Spüren tust du das an unseren nicht schön ausgereiften Früchten. Ärgerlich! Wenn du dir eine richtige Breitseite an Bananenwissen reinziehen willst, legen wir dir den Podcast «Aufstieg und möglicher Fall der Banane» ans Herz. Spannend bis erschreckend. Für seichtere Unterhaltung empfehlen wir dir natürlich den Klassiker «Banana Joe» mit Bud Spencer.



Cherimoya Die ursprünglich aus Südamerika stammenden Früchte werden seit längerem auch in Spanien kultiviert. So richtig konnte sich die Frucht mit dem cremigen Fruchtfleisch nicht durchsetzen. Die Kerne machen dem unbeschwertem Genuss einen Strich durch die Rechnung und gut ausgereift – und somit erst wirklich essbar – kann man ihnen bei ihrem Zersetzungsprozess regelrecht zuschauen. Diese Sorte aus Mortil in Spanien bietet nun aber weniger Kerne und auch reif eine deutlich längere Haltbarkeit. Äusserlich keine Schönheiten, aber die inneren Werte bringen dir genau das birnig-süsse Fruchtfleisch, welches wir an der Cherimoya zu schätzen wissen.

Orri Mandarinen mit Blatt An alle, die sich anfangs Dezember über den Geschmack von Clementinen und Mandarinen moniert haben. Nehmt dies! Aktuell sind sie ein Traum und besser werden die kleinen Dinger nicht mehr. Ein zusätzliches visuelles Gimmick bieten dir die Orris mit Blatt aus Spanien. Perfekte Süsse, tolle Säure. So muss das sein.