

Marktbericht vom 9. November 2022

Aktuelles aus der Schweiz und aus unserem FARM-Netzwerk Bergkartoffeln aus dem Albulatal, Rosenkohl geputzt, Kartoffeln Bintje, Laura und Desirée, Wassermelonenrettich

Aktuelles auf dem Markt Artischocken Capriccio, Chicorée, Frisée Engelshaar, Bergamotten, Clementinen Oronules, Granatapfel (Europa), Kumquats, Limequats, Trauben Ribol, Arroz Bomba von Riuet

Problematisch und Saisonende Schweizer Broccoli, diverse Schweizer Salate, Trauben Lavallée

Aktuelles vom Markt

Artischocken Im Winter kommt fast kein Marktbericht ohne Artischocken aus. Es sei uns verziehen. Unsere Lieblinge der Woche sind mittelgross, violett gefärbt, mit einem schönen Stiel versehen und hören auf den klingenden Namen Capriccio.



Chicorée So bleich dieser Salat auf den Teller kommt, so mild gibt er sich punkto Bitterkeit. Um Bitterfans hinter dem Ofen hervorzulocken, braucht es brachialere Gewächse. Doch wollen wir ihm den Tribut zollen, den er verdient hat. Ob er nun vom Chefgärtner des Brüsseler Botanischen Garten entdeckt, oder bereits 250 Jahre zuvor in England erfunden wurde. Man weiss es nicht genau. Der helle Grossvater von Tardivo und Konsorten gibt es aktuell in rauen Mengen und zu fairen Preise auf dem Markt.

Frisée Engelshaar Leuchtend gelb strahlen uns die feinen Blattspitzen des Frisées entgegen. Es ist kein Geheimnis, dass die güldene Oberfläche auf einem mehrheitlich grünen Untergrund ruht. Geschickt verpackt, ist schon halb verkauft. Dennoch ist die Qualität aktuell hervorragend. Durchgehend hellgelbe Spitzen bekommst du, wenn du den Frisée vom Keltenhof bestellst.

Kartoffeln Es kommt Bewegung in den hiesigen Kartoffelmarkt. Neben den landläufigen Agria und Charlotte, sind nun rotschalige Desirée und Laura-Kartoffeln erhältlich. Als mehligkochende Allzweckwaffe legen wir dir die Bintje ans Herz. Wie es sich gehört, kommt diese nur ungewaschen zu uns ans Lager.

Kartoffeln Bayard Wenn du dich dem Blick über die Grenze nicht schämst, schlemmst du dich am besten durch das Sortiment vom Maison Bayard. Die Region Hauts-de-France steht seit über 100 Jahren für Kartoffeln der absoluten Weltspitze. Aber eben – der Strafzoll. Doch «Mion Dieu!» Es lohnt sich. Hier findest du das Gesamtangebot der Bayards. Am besten klingelst du vorher bei uns durch und fragst an, was wir gerade in Zürich verfügbar haben.



Bergkartoffeln aus dem Albulatal Hey Moment! Mit Sabina und Marcel Heinrich haben wir auch in der Schweiz Produzentinnen, die mehr als 0815 bieten. Das hat seinen Preis. Doch der Appendix «Bergkartoffeln aus dem Albulatal» hat noch keiner Menükarte geschadet und die Qualität ist heuer atemberaubend. Mit Freddy Christandl, der das Sortiment der Heinrichs vertreibt, haben wir einen einfachen Deal: Du bestellst direkt hier, wir liefern die Bergkartoffeln an dich weiter und verrechnen dafür einen Logistikzuschlag von fünf Stutz.

Wassermelonen-Rettich Mit keinem anderen Produkt pimpst du deine Teller einfacher als mit diesem rot-violett gefärbten Rettichwunder. Das führt neben der Saison zuweilen so weit, dass wir dieses Gemüse aus Asien einfliegen lassen. Besser finden wir es aber, wenn du dich auf die Zeit beschränkst, wenn der Rainbow-Radish aus der Region verfügbar ist. Das wäre jetzt der Fall!



Kumquats Die kleinen Zwergorangen leben noch heute mit dem Stigma weitgereister Exotinnen. Eine jösses-wie-herzig Dekorations-Produkt. Doch die feine Bitterkeit der essbaren Schale hat ihren Charme. Aktuell kommen sie aus Sizilien zu uns. Nicht gerade ums Eck, aber definitiv nicht von weither eingeflogen. Du wirst dich glücklich schätzen, wenn du von den Dingen noch im Frühling süss eingemacht profitieren kannst. Versprochen!

Trauben Lavallée Die Saison der Lavallees ist definitiv durch und wir stellen auf die Sorte Ribol um, die wir ebenfalls aus Frankreich erhalten. Lange wird die europäische Traubensaison nicht mehr dauern und die Qualität wird definitiv nicht besser. Trauben solltest du nun wirklich aus deinem Einkaufskorb löschen.

Arroz Bomba von Riuet Für Paella und spanische Reisgerichte führt kein Weg an der Sorte Bomba vorbei. Das kleine Korn der Sorte Japonica plustert sich beim Kochen auf das vierfache seiner Grösse auf und dein Fond geht damit genau dorthin, wo du ihn haben willst. Grossartig! Die Produzenten von Riuet haben im Parque Natural de la Albufera keine einfache Saison hinter sich und wir müssen den Preis kommende Woche leicht nach oben anpassen. Mehr zum Arroz Bomba von Riuet liest du hier.