

😊 Aktuelles auf dem Markt Erbsen Frisch, Mönchsbart, Landkresse aus Spanien, Ramati gelb, Jumbo Kumquats aus Italien, Melonen Charentais, Red Globe & Sweet Jubilee Trauben, Tarocco Orangen, Meyer Limes, Buddhas Hand, Schweizer Rhabarber (!), «Herbs Spirit Box» vom Keltenhof, Wilder Blumenkohl vom Keltenhof

☹ Saisonende oder problematisch Artischocken Mini, Steinpilze, 2bFresh Basilikum, Limes- und Basil-Cress von Koppert

Aktuelles vom Markt

Zur Lage auf der Autobahn Wie unsere eifrigen Marktbericht Leser wissen, lieben wir unsere stolzen Nachbarn und ihre wunderbaren Produkte du fond du coeur. In Sachen Früchte und Gemüse haben sie denn auch oft die Nase vorn. Mit den aktuellen Eskapaden machen die Gillets Jaunes unseren Importeuren und unserem Einkäufer Kai Stoppe das Leben so richtig schwer. Wenn alles rund läuft, so vergessen wir schnell, dass wir, insbesondere in den Wintermonaten, mit sehr viel spanischer Ware versorgt werden. Diese verbringt viele Stunden auf französischen Autobahnen, bevor sie in der heiligen Zürcher Markthalle eintrifft oder eben nicht.



Wilder Blumenkohl vom Keltenhof Mit dem wilden Broccoli haben wir seit längerem ein wahres Geschmacks-Bijoux im Sortiment. Nun doppelte die Meister vom Keltenhof mit einem kleinen Blumenkohl der Sonderklasse nach. Nicht nur die feinen Röschen, auch die länglichen Stiele können angebraten, ganz kurz sautiert oder roh verlost werden. Den Blumenkohl gibt es ab diesem Freitag in der 300gr.-Einheit und wir verleihen ihm das Prädikat «unbedingt empfehlenswert»!

«Herbs Spirit Box» vom Keltenhof Gerhard Daumüller beweist nicht nur bei seinen Wildkräutern viel Forschergeist, er frönt auch gerne dem gepflegten Cocktail-Genuss (ist doch wahr Gerhard, oder?). Da liegt es nahe, dass der Keltenhof nun ein Produkt speziell für die Barkeeper-Garde entwickelt hat. Die gefriergetrockneten Zitronenverveine, Schokominze, Blüten, roter Oxalis und Schafgarbe eignen sich nicht nur für experimentelle Gintonic-Rezepte, auch in der Küche oder Patisserie fallen uns unzählige Anwendungsmöglichkeiten ein. Zu Ihnen in die Küche kommen die Produkte in der praktisch gemischten Box. Geschmacklich eine Wucht, lange haltbar und wirklich attraktiv anzuschauen. Das macht Freude! Ab diesem Freitag bei uns an Lager.

Brunnenkresse Unsere beliebte Wynauer Brunnenkresse begibt sich in die winterliche Hibernation und wir überbrücken die frostigen Monate mit Landkresse aus Spanien. Mit dem betreffenden Lieferanten haben wir seit vielen Jahren die besten Erfahrungen gemacht und geschmacklich können wir voll und ganz hinter dieser Alternative stehen.

Erbsen frisch Obwohl wir die süsseste aller Hülsenfrüchte mit dem Sommer verbinden, erhalten wir aus Italien regelmässig frische Eingänge knackiger Erbsen.

Mönchsbart Er ist wieder da! Beim Thema Bart kommen mir eher rotbäckige Samichläuse und tief verschneite Tannenwälder als grüne Mönche und Vogelgezwischer in den Sinn. In seiner italienischen Heimat nennt sich dieses faboulöse Gemüse Barba di Frate. Die spaghettidünnen, sattgrünen Halme haben ein erdig-salziges Aroma und sind aus der italienisch angehauchten Küche nicht mehr wegzudenken.



Puntarelle Das knackig-bittere Herz des Catalognas gibt es nun auch abgerüstet in der 250gr.-Schale. Natürlich verstehen wir alljene, die es ausschliesslich nach dem sensationellen Innenleben unserer liebsten Blattzichorie gelüftet, doch grundsätzlich ist es schade, dass so die Blätter einfach links liegen gelassen werden. Foodwaste kennsch?



Melonen Charentais Wenn Sie in den nächsten Wochen wirklich nicht auf Melonen verzichten wollen, hätten wir mit den rotfleischigen Charentais eine geschmackliche Wucht im Angebot. Irgendwo ist auf der Welt halt immer für irgendwas Saison. Als Standard schicken wir Ihnen Melonen aus Brasilien, die uns wirklich überzeugen. Als absolute Luxus-Variante finden wir Früchte aus der Dominikanischen Republik auf dem Markt. Da müssen Sie sich finanziell jedoch auf ein kleines Oho gefasst machen.

Orangen Tarocco Die Markthalle gleicht diese Tage einem Zitrus-Paradies. Die Qualitäten der Clementinen und ersten Orangen sind bombastisch. Aus Sizilien kommen nun Taroccos auf den Markt, die ihren Namen immerhin geschmacklich verdient haben.

Schweizer Rhabarber Den ersten hiesigen «Advents-Rhabarber» haben wir bereits vor einigen Tagen auf den Sozialen Medien entdeckt. Obwohl uns die Tatsache, dass es dieses sommerliche Gemüse aktuell zu erstehen gibt, zum Schmunzeln bringt, stimmen uns die warmen Temperaturen der letzten Wochen doch sehr nachdenklich. Zwar handelt es sich um eine Sorte, die auch bei kühlen Temperaturen funktioniert, aber echt jetzt. Ein Fall für's Kuriositätenkabinett.

Steinfrüchte Zum Schluss ein kleiner Produktreigen, für welchen wir von der Saisonpolizei sicherlich auf's Dach bekommen werden. Aprikosen und Kirschen aus Australien in einer wahnsinnigen Qualität. Nektarinen und Pfirsiche in weiss oder gelb. Der Advent treibt seine seltsamen Saisonblüten. Schiessen Sie bitte nicht auf den Boten...