

# Marktbericht vom 4. Mai 2016



**Neu:** Sunblack Tomaten, Borlotti-, Gelbe- und Butter-Bohnen, Mini-Navets, Zebra-Auberginen, Datteln frisch, Steinfrüchte

**Saisonende:** Peashots und Micro Sonnenblumen vom [Keltenhof](#), Cikorino Verde, Kartoffeln Amandine, Cimone, Mandarinen Orri

**Problematisch:** Romanesco, Bärlauch, Badischer Spargel, Radiesli violett und weiss

## Aktuelles vom Markt

**Piquet-Dienst über Auffahrt:** Nicht vergessen! Morgen ist Auffahrt und die Markthalle geschlossen. Unser Piquet-Dienst (danke Marius, danke Yilmaz!) steht in den Startlöchern und bedient Sie mit dem, was unsere Lager hergeben. Kennsch Dienstleistung?



**Bärlauch:** Es hat noch Bärlauch, wenn auch nicht in der Qualität wie zum Frühlingsbeginn. Gegen Ende Saison wird das hass-geliebte Gewächs zunehmend bitter. Wir sagen Adieu und freuen uns auf die Tage mit weniger Mundgeruch...

**Bohnen:** Good News für alle Bohnenliebhaber. Das Angebot wird kräftig aufgemischt. Aus Italien finden neben den gelben Coco- und Butterbohnen auch die wunderbaren, rot gesprenkelten Borlotti-Bohnen den Weg zu uns in die Markthalle.

**Eierschwämme:** Die besten Eierschwämme kommen jetzt aus Bulgarien. Wir liefern Ihnen diese in verschiedenen Grössen, je nach Ihrem Gusto. Für einmal wurde uns sogar eine Preisstabilität versprochen, so dass Sie zumindest in dieser Woche bei der Kalkulation nicht an den Pfifferling denken müssen.

**Mini-Navets:** Aus Genf kommen, pünktlich zum Start des Wonnemonats, die feinen, kleinen Navets nach Zürich. Neben den violett-weissen Knollen können Sie auch die Blätter verwerten, leaf-to-root, wie es sich in der modernen Gastronomie gehört. Gerne nehmen wir Ihre Bestellung einen Tag im Voraus entgegen. First come, first serve.

**Mojito Minze** Für viele Cocktails ist eine gute Minze unverzichtbar. Die Mojito-Minze zaubert den unverwechselbaren Geschmack in die exotischen Drinks und versetzt Sie in gute Laune. Ob Sie wollen oder nicht. Ab sofort ist diese Minze bei uns auch in der 250g-Schale erhältlich. In der Schale ist die Minze schön langstielig und um einiges länger haltbar. Ab an die Bar!

**Radiesli violett und weiss:** Vielen Dank all unseren Lesern für das Interesse an unserem Marktbericht. So macht das Schreiben doppelt Spass! Die Nachfrage hat uns umgehauen. Herr Kämpf „kämpft“ (Fünf Stutz in die Schlechte-Sprüche-Kasse) für uns für den Nachschub. Auf Ende Woche sind die ersten Bunde verfügbar.

**Romanesco:** So nennt sich eine Variante des uns bekannten weissen Blumenkohls. Er wurde erstmals in der Umgebung von Rom gezüchtet - daher der Name Romanesco. Er erfreut sich gerade grosser Beliebtheit. Die Qualität aus Italien lässt zu wünschen übrig und für einheimische Ware müssen wir uns noch etwas gedulden. Den Ungeduldigen unter Ihnen können wir mit der [tiefgefrorenen Variante](#) aushelfen. Die ist aber meist etwas schwammig und nur in der 5kg-Einheit verfügbar.



**Spargel badisch:** Die klirrende Kälte letzter Woche hat nicht nur unseren einheimischen Produzenten schlaflose Nächte bereitet. Auch unseren Spargelproduzenten aus Deutschland machte sie das Leben schwer. Das giftige Klima führte zu Engpässen, höheren Preisen und Unregelmässigkeiten in der Kalibrierung des badischen Stangengoldes. Bis Ende Woche müssen wir mit einem knappen Angebot rechnen, danach geht es wieder aufwärts.



**Tomaten:** Bei einigen Hauptsorten haben wir bereits auf hiesige Ware umgestellt. Sie haben noch einige Tage Zeit, um von den strafzollfreien Importen aus Italien, Frankreich oder Spanien zu profitieren. Bei vielen speziellen Varietäten haben unsere südlichen Freunde einfach die Nase vorn. Besonders die spannende Kreuzung namens „Sunblack“ wollen wir Ihnen ans Herz legen.

**Steinfrüchte:** Hier punkten aktuell die Toreros. Letzte Woche sichteten wir die ersten Aprikosen und schon schieben die Spanier Saturnpfirsiche, Pfirsiche und Nektarinen hinterher. Auch wenn sie noch keine geschmacklichen Höhenflüge versprechen, können wir Ihnen diese bereits jetzt mit „allerbestem“ Gewissen empfehlen. Aktuell gefallen mir die flachen Saturn-Pfirsiche noch am besten.

**Schweizer Erdbeeren:** Die Ankünfte aus dem Thurgau und dem Wallis werden täglich aromatischer. Bitte vermerken Sie deutlich „Schweizer“, wenn Sie hiesige Beeren wünschen. Wir entscheiden täglich, welcher Kanton qualitativ das Rennen macht.

**Feigen:** In Brasilien und Peru ist die Feigensaison in den letzten Zügen. Sporadisch und tröpfchenweise gelangt immer mal noch etwas Ware ohne Herkunftsgarantie auf den Markt. Wir sind zuversichtlich, dass in rund zwei Wochen die ersten Spanier und Israelis hier eintrudeln. Bis dahin suchen wir täglich das Beste auf dem Markt für Sie.

**Kirschen:** Ihr auffälliges Rot und der prall gefüllte Fruchtkörper machen es einem schwer zu widerstehen. Jetzt sind die ersten Kirschen aus Italien da. Erfreulicherweise gibt es weder geschmacklich noch optisch etwas zu rütteln. Greifen Sie zu!