

Marktbericht vom 4. Mai 2022

Raffaele Fortunato leitet seit dieser Woche neu unseren Frischeeinkauf. Zusammen mit Fabio Braz und Tobias Köpsel ist er Nacht für Nacht in der Markthalle unterwegs. Unter Hochdruck wird verglichen, degustiert, verhandelt und eingekauft. All the Best für unser neues Einkaufsteam!

Aktuelles vom Markt

Aktuelles aus unserem FARM Netzwerk Peterli gekraust, Battavia, Salanova, Salanova crispy, Lollo und Eichblatt in grün und rot, Lattich und Mini-Lattich, Cornichon, Tomate Ramati, Bärlauch Knospen

Aktuelles auf dem Markt Sieglinde Kartoffel, Schnittlauchblüten, Waldmeister, Pomelo, Jolly Melone, Aprikosen, Maras de Bois

Problematisch und Saisonende Rettich schwarz, Marigquette Erdbeeren, Rosemarie Birne

FARM Salate Frühling ist, wenn wir unsere Salate wieder von den lokalen Produzenten aus unserem fantastischen FARM Netzwerk beziehen können. Das Angebot reicht von Rucola, Battavia, Lollo, Eichblättern bis zu Kopfsalat, Lattich und seinem kleingewachsenen Bruder dem Mini-Lattich. Ohne lange Reisen durch halb Europa, täglich frisch geschnitten in sattem Grün und strahlendem Rot, vom Feld innert no time in deiner Küche. Nur für die bitteren Gewächse wie Cicorino rosso, Castelfranco und Co, lassen wir uns gerne von unseren amici aus Bella Italia noch unter die Arme greifen.



Spezialkräuter Was im April bescheiden begann, nimmt endlich langsam Fahrt auf. Wir freuen uns über die zunehmend grössere Auswahl an nicht alltäglichen Küchenkräutern von den Mäders in Boppelsen. Nicht nur verschiedenste Minze-Sorten, Lavendel und Currykraut, sondern auch der sehnlichst erwartete Waldmeister darf nicht fehlen. Frisch geerntet versetzt er, im Gegensatz zu anderen Kräutern, unseren olfaktorischen Sinn nicht in Aufregung. Da hilft auch das Zerreiben der Blätter zwischen den Fingern nicht weiter. Erst durch Welken,

Einfrieren oder Trocknen der Pflanze, entwickelt sich Coumarin, welches für das typische und unverwechselbare Waldmeisteraroma verantwortlich ist. Herrlich würzig, süss und leicht nach Heu und Vanille duftend.

Bärlauchknospen und Schnittlauchblüten Auch wenn die Bärlauch Saison sich dem Ende zu neigt, ist das für alle Fans kein Grund zur Traurigkeit. Die Knospen ergeben eingelegt eine grandiose Delikatesse. Irgendwo zwischen Bärlauch und Kapern. Der Schnittlauch steht in der Blüte. In den lila Kugeln reihen sich 30 bis 50 Einzelblüten dicht aneinander. Sie sehen schön aus und schmecken durch den darin enthaltenen Nektar aromatisch süss. Ein Muss für unsere Pinzetten Könige. Und übrigens: wenn immer bei den Marinellos essbare Blüten im Spiel sind, so schätzen wir uns glücklich, dass wir seit Jahren auf David Frey, unseren FARM Hoflieferanten zählen dürfen.



Sieglinde Kartoffel Die früherntige, festkochende Kartoffel kommt mit einem Hauch italienischer Erde überzogen zu uns. Sie ist länglich bis oval und eher klein kalibriert. Ihr Kleid ist dünn, ihr Inneres gelb und ihr Geschmack wunderbar würzig und leicht speckig. Ein Fall für Jean-Luc. Klein aber oho sind die super mini Grenailles Kartoffelchen aus Spanien. Nicht ganz günstig, doch das Leben ist schon hart genug.

Steinfrüchte In der Markthalle reihen sich die Paletten mit Steinfrüchten aneinander, als ob es kein Morgen gäbe. Aprikosen, Nektarinen und Pfirsiche mit gelbem oder weissem Fleisch gaukeln uns einen Moment Hochsommer vor. Zugegeben, wir befinden uns fruchtenermassig immer noch in einer Baisse und können die Lagerware vom letzten Jahr schon bald nicht mehr sehen. Die Saftigkeit und Süsse der Steinfrüchte nimmt zwar stetig zu, doch richtig Spass machen sie halt eben doch noch nicht.



Erdbeeren La saison der französischen Frühsorten Clery, Ciflorette und Marigquette ist schon wieder finie. Sweet Charly und Garigquette und die ersten Mara de Bois, sind unterschiedlich verfügbar und geschmacklich gleichen sie tagesformabhängig einer Wundertüte. Die Begeisterung für Schweizer Erdbeeren hält sich erfahrungsgemäss um diese Jahreszeit eher noch in Grenzen. Doch weit gefehlt! Sie überraschen uns bereits mit einer gleichmässigen Reife und einem fruchtig süssen Geschmack. Da bereiten uns die geringen verfügbaren Mengen deutlich mehr Kopfzerbrechen. Unser Daniel Rüttimann vom Enikerhof

hat mir verraten, dass er heute die allererste rote Walderdbeere und die erste reife Ananaserdbeere gesichtet hat. Lasst uns nett zu Petrus sein, und Alles wird gut!