

Aktuell aus der Region: Cipolotti rot, Rhabarber, Cocktail-Tomaten, Schafgarbe, Blutampfer, Ysop

Neu: Kefen Spanien, Tomaten-Bouquet, Grüne Zebratomaten, Walderdbeeren Flugware, Lavendel, Beifuss

Saisonende: Federkohl, Sandkarotten, Rote Williams Birnen, Orangen Press- Salustianas, Clementinen mit Blatt, Calcots

Aktuelles vom Markt

Cipolotti rot Schweiz: Thomas Käser produziert seit einigen Jahren wunderschöne rote Cipolotti. Bei den jetzigen Frühlingszwiebeln, auch den weissen, handelt es sich um Pflanzen, die bereits letzten Herbst gesetzt wurden und den Winter in der frostigen Erde verbracht haben. Dadurch bildet dieser frühe Satz nun keine Knollen und sie erinnern mehr an Lauchzwiebeln. Dafür sind sie wunderbar zart und wären eine Alternative zu den [Calcots](#), bei denen nun definitiv Schicht im Schacht ist.



Cocktail Tomaten Schweiz: Meistens laufen die Cocktailtomaten, die etwa doppelt so gross sind wie die Cherries, als erste durch das regionale Ziel. Die ersten Schweizer Tomaten kommen aber noch aus dem erdfreien Gewächshaus und wir empfehlen noch etwas abzuwarten, bis auf die Beheizung verzichtet werden kann.

Federkohl: Ich habe gar keine Lust mehr über den omnipräsenten Kale zu lamentieren. Die schnellwüchsige Blattkohllart ist ein robustes Wintergemüse und kann Temperaturen bis -15 Grad überstehen. Erst nach dem ersten Frost erhält der Federkohl seinen süsslichen Geschmack. Die Foodies schreien aber auch im Frühling und Sommer nach ihren Smoothies. In zwei Wochen wird der Schweizer Sommer-Kale soweit sein. Wir müssen aber mit einem Unterbruch von zwei Wochen rechnen.

Kefen: Aus Spanien kommen die ersten Kefen nach Zürich. Diese sind noch etwas gross. Für feine Schweizer Kefen müssten Sie sich noch bis in den Sommer gedulden. Als frühlingshafte Alternative empfehlen wir frische und zuckersüsse Erbsen aus Italien.

Kräuter: Viele Standardsorten kommen noch aus dem Ausland. Doch unser Partner in Boppelsen produziert schon einige Spezial-Gewürze in der Region. Aktuell verfügbar sind: Orangenthymian, Schafgarbe, Ysop, Blutampfer, Mojito Minze oder Thai Minze.

Orangen Press Navelinas: Der Frühling hinterlässt bei den Zitrusfrüchten nun definitiv seine Spuren und die Pressorangen gucken etwas dehydriert aus ihren Kartons. Wir kaufen jeweils die Spätsorte ein, die uns am meisten überzeugt. Auch bei den Clementinen mit Blatt ist die Saison durch und die Blätter kommen trocken und kümmerlich daher. Hier beenden wir die Saison. Die Orri-Mandarinen (ohne Blätter) sind aber noch toll im Geschmack.

Packhams Birnen: Es ist nicht nur ärgerlich, dass wir bei den Birnen aktuell auf Ware aus Südafrika zurückgreifen müssen, auch die Qualität, die aus den Bäuchen der Jumbos zu uns kommt, gibt nicht viel Anlass zur Freude. Bei den Williams ist es schwierig einen Karton ohne faule Früchte zu finden. Deshalb stellen wir hier auf die Sorte Packhams um. Europäische Birnen findet man aktuell nur noch vereinzelt.

Rhabarber Schweiz: Der Schweizer Rhabarber hat es neben seinem holländischen Kompagnon etwas schwer. Der knallige Holländer plustert sich farblich ziemlich auf und ist etwas feiner im Biss. Der Schweizer kommt bescheidener und dunkler daher. Sie erhalten als Standard die vernünftige, hiesige Variante und wir liefern Ihnen Importware nur dann, wenn Sie dies auf Ihrer Bestellung explizit vermerken.



Schweizer Salate: Jedes Jahr dasselbe Lied: Bei der Umstellung auf hiesige Salate und den damit einhergehenden Importstopp, verschmälert sich das Angebot merklich. Zudem sind die Salate trocken und nicht gut haltbar. Bitte haben Sie Verständnis. Wir geben unser Bestes, dass Sie dennoch zu knackigen Blättern kommen.

Tomaten-Bouquet: Wenn Gastronomen aus der Schweiz im Frühling den Pariser- Markt in Rungis besuchen, kann ich mich auf eine Flut an MMS von genau diesem Produkt gefasst machen. „Warum, wieso und überhaupt gibt es solche Sachen nicht bei uns in auf dem Engrosmarkt?“ heisst es dann. Die französischen Tomaten-Bouquets sehen aber auch wirklich manifique aus! Also easy nehmen und bestellen. Hat es, gibt es, Ruhe bewahren und geniessen. Seda!

Walderdbeeren: Seit einigen Wochen findet man Walderdbeeren aus Spanien auf dem Markt. Diese werden via Camion in die Schweiz transportiert und überzeugen dadurch weder durch ihre Haltbarkeit, noch durch ihren Gôut. Wir konnten nun aber einen Erdbeer-Dealer ausfindig machen, der uns einmal wöchentlich mit sensationellen Walderdbeeren aus Spanien beliefern kann. Diese werden von einer französischen Familie kultiviert und kommen via Flugweg zu uns in die Schweiz. Sie bestellen am Montag bis 16.00 und erhalten die Früchte am folgenden Donnerstag oder Freitag.

Zebra Tomaten: Einige Sorten, die man gemischt im Bouquet findet, können Sie auch sortenrein bestellen. So zum Beispiel Ananas-, Ochsenherz- oder Chocmande-Tomaten. Neu gesellt sich die grün gestreifte Zebra-Tomate hinzu.