Marktbericht vom 1. März 2022

Regionales und aus unserem FARM-Netzwerk Batavia, Bollingers Bleichlauch, Kopfsalat, Salanova, Salanova Crispy, Löwenzahn

Aktuelles auf dem Markt Artischocken Calico, Barba di Frate, Bärlauchpesto, Brennnessel, Carolina Reapers, Corne du Bue, Frigitelli aus Sizilien, Kefen, Spargel violett, Spargel fein, Tomaten Maravilla, Zucchettiblüten (auf Vorbestellung), Mini-Avocado aus Spanien, Abate Birnen, Nespole, Amalfi Zitronen, Grifola (gemeiner Klapperschwamm)

Problematisch und Saisonende Blumenkohl violett, Romanesco weiss, Rosenkohl geputzt

Aktuelles vom Markt

Artischocken Calico Die fetten Bomber aus Spanien machen uns auch in dieser Woche gehörig Freude. Da bekommst du einen extragrossen, fleischigen Boden für dein Geld. In einigen Wochen wird der Markt für Jumbo-Artischocken wieder fest in nordfranzösischer Hand sein. Sei vorgewarnt! Dann ist die Zeit der günstigen Preisen vorbei.

Barba di Frata In Zeiten steigender Preise machen uns diese Mönchbärte richtig gute Laune. Das reichhaltige Angebot aus Italien lässt den Preis purzeln und bei der Qualität gibt es nichts zu mäkeln. Ab auf die Karte damit!

Brennnessel Von den Bierbrauerinnen bis zu den Fensterputzern, für die Entschlackungs-Kur, bis zu den Pferdezüchtern. Die Welt kann in vielen Bereichen auf die Brennnessel und ihre Zauberinhaltsstoffe zählen. Auch kulinarisch haben die jungen Blätter ihre Berechtigung. Zum Beispiel als Spinat-Alternative. Gekocht oder püriert musst du dir keine Sorge um das Brennen machen. Wenn du ganze Blätter für einen Salat bevorzugst, kann man sie auch mit einem Nudelholz bearbeiten, um die Brennhärchen zu zerstören.

Cimone & violetter Blumenkohl Unkundige verwenden die beiden Namen oft synonym, was aber nicht korrekt ist. Der originäre Cimone punktet nur oberflächlich mit einem schönen Violett. Was bei uns als «Blumenkohl violett» über die Theke geht, muss durchgehend gefärbt sein. Leider gibt es bei zweiterem einen Unterbruch bei der Verfügbarkeit.

Carolina Reapers Zuchtform der Capsicum chinese gehörte vor einiger Zeit zu den schärfsten Chillies der Welt. Mittlerweile wurde ihr Podestplatz von weiteren Sorten streitig gemacht. Trotzdem ballern die Reapers noch ganz ordentlich und bieten dir dazu ihr typisch fruchtiges Aroma.

Salate aus unserem FARM-Netzwerk Trotz gehörigem Temperatursturz freuen wir uns über die stabilen Mengen regionaler Salate. Klassischer Kopfsalat, praktischer Salanova oder der Crispy, mit dem extra knackigen Biss. Ein grosser Teil unserer Salate wird nun in unmittelbarer Nähe geerntet. That's FARM!

Spargel fein Obschon uns die ersten italienischen Eingänge von weissem Spargel in der vergangenen Woche gut gefallen haben, liegen die noch wie Blei im Lager. Nun gesellt sich mit den extrafeinen Trieben die erste grüne Variante aus dem nahen Europa auf den Markt. Qualitativ noch nicht das Gelbe vom Ei und in den kommenden Tagen auch nicht durchgehend verfügbar.

Spargel violett Spargel plump im Wasser weichzukochen, gehört für viele der Vergangenheit an (zum Glück). Mut zur Knackigkeit ist die Devise. Ganz besonders gilt das beim violetten Spargel. Durch den farbgebenden Anthocyangehalt darf dieser auf keinen Fall gekocht werden. Es wäre schade darum. Roh gehobelt, mit etwas Salz und bestem Olivenöl verfeinert. Fertig ist dein Frühlingssalat.

Abate Birnen Charakterstark, etwas unförmig und mit ihrer Grösse als Handfrucht kaum zu gebrauchen. Trotzdem gehören die Abate Fetel aus Italien zu unseren absoluten Lieblingen. Geschmacklich schlichtweg die perfekte Birne.

Misho – bald auch frisch erhältlich Über diese rare Zitrusfrucht aus Japan haben wir dir an dieser Stelle bereits berichtet. Den reinen Misho-Saft haben wir an Lager und er erfreut sich reger Beliebtheit. Das freut uns! Frische Früchte erhalten wir im April direkt aus Japan. Wenn du zu den Ersten gehören willst, die im Frühling frische Misho verarbeiten, kannst du dir dein gewünschtes Kontingent hier vorbestellen. Eine Besonderheit dieser Zitrusfrucht ist ihre Lagerfähigkeit im Tiefkühler. Praktisch! Mehr Infos zu Misho findest du hier.

Bärlauchpesto Frühlingshaftes Manna für die einen, verzichtbarer Odeur-Katalysator für die anderen. Bei Bärlauch scheiden sich die Geister. Wie unser klassische Pesto alla Genovese, wird auch die Sorte mit Bärlauch liebevoll von Hand und mit den besten Zutaten in Zürich produziert. Danke Pesto-Rolf, dass wir seit Jahrzehnten auf dich zählen dürfen. Ab sofort wieder an Lager.