

Marktbericht vom 10. April 2024

Regionales aus unserem FARM-Netzwerk Cipolotti rot, Micro Mairüben von 2bFresh, Mönchsbart, Peperoni, Peterli krause

Aktuelles auf dem Markt Artischocken Calico & Mini aus Frankreich, Borlotti Bohnen, Noirmoutier Kartoffeln (Sirtema), Spargel, Spargeltips grün, Tomaten Zebra, Erdbeeren Clery

Problematisch oder Saisonende Cavolo Nero, Kürbis Muscat, Nüsslisalat Freiland, Portulak, Rhabarber Holland, Birnen Decana

Aktuelles vom Markt

Artischocken Aus Bella Italia erhalten wir auch diese Woche formidable Carciofini, mittelgrosse Mammole, oder widerspenstige Spinosi-Artischocken. Mächtige Calicos gibt es nach wie vor zu günstigen Konditionen aus Spanien, welche aber bald von französischer Ware abgelöst werden. Die ersten Exemplare aus der Grande Nation stehen bereits in der Markthalle Spalier. Solange es die Qualität zulässt, werden wir bei den Jumbo-Kalibern in Spanien bleiben. Denn preislich haben es die Franzosen jeweils faustdick hinter den Ohren.



Spezialkräuter aus Boppelsen Die Mädere streuen einmal mehr ihren Feenstaub, in Form von speziellen Kräutern, auf unser Sortiment. Wenn dir die Auswahl von Basilikum bis Zitronenthymian nicht ausreicht, wirst du damit definitiv glücklich werden. Beifuss, Schafgarbe, Spitzwegerich, Wermut und vieles mehr. Alles in Bio-Qualität und in der Region angebaut. Da geht es zur aktuellen [Verfügbarkeitsliste](#) und [hier](#) gibt es mehr zur Familie Mädere und ihrem Angebot.

Borlotti Bohnen Italien ohne Borlotti-Bohnen? Das kann und will man sich nicht vorstellen. In einer rechten Minestrone darf diese Hülsenfrucht sowieso nicht fehlen. Die Borlotti kam 1528 dank Papst Clemens VII nach Italien und stammt ursprünglich aus Mittelamerika. Sie überzeugt mit einem fein-nussigen Geschmack, ist wunderbar kochfest und spielt in ihren Anbaugebieten im

nördlichen Italien eine wichtige Rolle zur Erhaltung der Bodenfruchtbarkeit.

Noirmoutier Kartoffeln Das sind sie wieder, die edelsten Knollen aus dem französischen Norden. Den meisten von euch müssen wir diese Kartoffeln nicht mehr vorstellen. Neben der La Ratte definitiv die reputabelste Sorte Frankreichs. Im Netz findet man so manche Kamelle über die teuerste Kartoffel der Welt. Da spricht man dann aber von der Sorte Bonnotte. Sie macht nur ein Prozent der geernteten Menge auf Noirmoutier aus. Hier haben wir es mit der Varietät Sirtema zu tun. Auch diese hat einen stolzen Preis, ist es aber allemal wert. Mon Dieu!



Micro-Mairüben von 2bFresh Auf der Fruitlogistica in Berlin haben wir darüber gesprochen. Jetzt sind sie bei uns eingetroffen. Die hellen Schwestern der bekannten Micro-Radiesli sind ab sofort erhältlich. Du kennst sie in grösserer Form auch unter dem Namen Navette, die wiederum eine enge Verwandtschaft mit dem Teltower Rübchen pflegt. Da schliesst sich der Kreis mit Berlin wieder. Schön!

Schweizer Mönchsbart Seit einigen Jahren bekommst du bei uns Barba di Frate nicht nur aus Italien. Auch bei Birnenstorf versteht man sich auf den Anbau dieses mineralhaltigen Gewächses. Fernab jeglicher Küstenregionen bringen uns die Käser Mönchsbart auf den Markt, der sich nicht vom italienischen Original verstecken muss. Mega! Rezepte findest du im Netz zu genüge. Google mal nach Kägi & Barba di Frate. Der Mann ist zwar meist glattrasiert, kennt sich mit Mönchsbart aber bestens aus.



Nüsslisalat Freiland Wann sollte man den Nüsslisalat vom Menu streichen? Jetzt. Und zwar subito! Unsere Faustregel: Wenn es vernünftig ist, regionalen Spargel einzukaufen, sollte man dem Feldsalat adieu sagen. Beim Freiland-Nüssli wurde uns das in diesen Tagen sogar vom Produzenten selbst empfohlen. So viel Ehrlichkeit schätzen wir sehr. Danke für die Saison und bis nächstes Jahr.

Spargel weiss Und eben dieser offizielle Start in die Schweizer Spargelsaison wird sich morgen in unseren heiligen Hallen zutragen. Ab 04:00 (am Morgen!) feiern wir auf dem Engrosmarkt den Startschuss mit unseren regionalen Produzenten und einem Menu von Dominik Altdorfer. [Melde dich bei uns](#) und sei dabei.

Spargel Deutschland Fast unerhört billig gibt es aktuell Spargel aus Deutschland zu erstehen. Da scheint die Nachfrage nicht den Erwartungen der Anbieter zu entsprechen und die Preise fallen unter 20 Stutz. Das ist Realität und keine Schadenfreude, imfall! Ein Überangebot hat immer Einfluss auf die Frische. Aber da kannst du auf die Argusaugen von Raffaele, Fabio und Adrian vertrauen.

Tomaten Zebra Bei den grün-gestreiften Zebratomaten haben wir uns daran gewöhnt, dass uns die ersten Anfragen aus der Gastro immer ein paar Wochen vor der Ankunft ebendieser grünen Paradeiser ereilen. Für alle, die bereits seit Tagen mit den Füßen stämpfeln, dürfen wir nun Entwarnung geben. Zebras aus Südfrankreich werden ab Samstag erhältlich sein.