

Marktbericht vom 10. Mai 2017



- ☺ **Aktuelles aus der Schweiz** Eiszapfen, Sommer-Portulak, Spitzkabis, Mairüben (Navets)
- ☺ **Aktuelles auf dem Markt** Pyrenäen Milchstern, gelber Blumenkohl, Borlotti-Bohnen, Salicorn, Kirschen, Alphonso Mango
- ⊗ **Problematisch oder Saisonende** Federkohl, Schweizer Carotten, Kartoffeln Amandine, Mandarinen Orri

Aktuelles vom Markt

Pyrenäen Milchstern Dieses Produkt darf man nicht mit Hopfensprossen oder Wildspargel verwechseln. Korrekt hört dieses feine Gemüse auf den wohlklingenden Namen Pyrenäen Milchstern und hat weder mit Spargel noch Hopfen viel am Hut. Sollte Ihnen sein langer Name nicht konvenieren, so bestellen Sie ihn als Ährenspargel und bitte nicht als Wildspargel!

Borlotti Bohnen Wie die Pariser-Rüebli vom letzten Marktbericht, wollen wir diese Woche die Borlottis von ihrem Schattendasein in der Dose befreien. Die feinen Kerne freuen sich darauf, von Ihnen aus ihrer marmorisierten Schale befreit zu werden.

Cimone Wer in den letzten Wochen nach dem psychedelischsten Vertreter seiner Zunft gefragt hat, mussten wir immer wieder vertrösten. Nun wurden uns auf Samstag die ersten kleinen Mengen des von Jimmy Hendrix favorisierten Kohls versprochen. Mal schauen ob sich der Importeur da nicht zu weit aus dem Fenster gelehnt hat. Leider nicht ganz so flamboyant, dafür regelmässiger erhältlich, ist der gelbe Blumenkohl.



Schweizer Eiszapfen Die schneeweissen Mini-Rettiche mussten wir bis jetzt immer aus dem Ausland importieren. Ihren Blättern war dieser Transport meist nicht gerade zuträglich. Diese kann man nämlich wunderbar als Salat verwerten (Gell Esther Kern!). Nun gibt es sie aus den fruchtbaren Böden des nahen Mutschellen. Da wir die kleinen Dinger nicht lange an Lager halten wollen, macht es Sinn, sie am Vortag vorzubestellen.

Frisée Schöner und gelber Frisée ist aktuell ein rares Gut. So nehmen wir, aufgrund der Qualität, den Italiener - trotz Strafzoll - auf unsere Preisliste. Der feine Engelshaar erhalten wir unregelmässig zweimal pro Woche. Eine tolle Alternative haben wir in Form von den

Frisée-Spitzen vom Keltenhof im Sortiment. Nächste Woche sollte auch wieder Friseline aus Frankreich verfügbar sein.

Mairüben Da wollte uns ein lieber Kunde vom linken Züriseeufer beinahe den Kopf abreissen, weil es bis zur letzten Woche noch keine Mairüben auf dem Markt zu finden gab. Nun aber sind die neuerntigen Navets, ein bisschen verspätet, erhältlich. Bei diesen Wurzeln kommt es immer wieder zu Konfusionen. Die weissen, meist auch violetten Navets, nennt man auch Sauerrüben, im Winter Herbstrüben und im Frühling eben Mairüben. Wenn man genau sein will, sollte man nur die etwas kleineren Mairüben als Navets bezeichnen. Die gelben Navets wiederum heissen gar nicht gelbe Navets, sondern Bodenkohlraben oder Steckrüben. Sie sind eine Kreuzung von Kohlrabi und Herbstrübe. Alles klar?

Sommerportulak Mit dem Frühling müssen wir jeweils mit einem Unterbruch bei Portulak leben. Hier springt der deutlich grünere und dickfleischigere Sommerportulak in die Bresche. Aber auch beim sommerlichen Vertreter können wir den Nachschub nicht zu 100% garantieren, da das Gewächs sehr empfindlich auf Temperaturschwankungen reagiert.

Schweizer Spitzkabis Unsere regionalen Produzenten können diese Woche den ersten hiesigen Spitzkabis ernten. Dieses Kohlgewächs lohnt sich nicht nur wegen seiner charakteristischen Form. Seine Blätter sind, vor allem so jung geerntet, feiner und dezenter im Geschmack als die des rudimentären Weisskohls. Kimchi-Fans und Pickle-Freunde dürfen frohlocken!

Kirschen Mehr oder minder süsse Früchte findet man derzeit aus Spanien auf dem Markt. Die ersten Italiener machen mit ihrem hellen Teint noch keine Falle und erinnern uns fast noch ein wenig an Sauerkirschen. Gut Ding will Weile haben.



Mango Alphonso Wir bitten bekanntlich regelmässig um Vergebung und waschen unsere Hände beschämt in Unschuld, wenn wir im Marktbericht Übersee-Produkte, die per Flugzeug in die Schweiz kommen, anpreisen. Diese indischen Alphonsos verkaufen wir aber mit stolz geschwellter Brust. Derart exquisit sind die kleinen Dinger. Zu ihrem gar unindischen Namen kommen die Alphonsos durch Afonso de Albuquerque, einem portugiesischen General, der in Indien portugiesische Kolonien installiert hat. Auch nicht gerade positiv konnotiert also...

Melonen Jolly Dass sich die Uhren langsam aber sicher Richtung Sommer drehen, zeigen die ersten Ankünfte italienischer Jolly Melonen. Für die nächsten Tage erhalten Sie diese als Standard. Ein bisschen teurer, aber da lohnt es sich, ein wenig tiefer in die Tasche zu greifen.

Sollte bei Ihnen der Preis im Vordergrund stehen, so bestellen Sie Melonen ECO. Wir schicken Ihnen dann Charentais aus Brasilien. Bei den grünfleischigen Galias tendiert der Geschmack aktuell noch sehr Richtung Gurke. Das muss nicht unbedingt sein.

Unser Zoll Update Ab dieser Woche gibt es vom hehren Bundesamt für Landwirtschaft für Blumenkohl, Fenchel, Liscio und Gurken Kontingente. Da befinden wir uns in der nervösen Übergangsphase. Erdbeeren werden noch für mindestens eine Woche frei importierbar sein. Die Schweizer Carotten haben schon einige Monate Lager auf dem Buckel und die Einfuhr ist nun frei. Das freut den Rüebli-Fan. Wir stellen auf Importware um, sobald es qualitativ Sinn macht.

