

Marktbericht vom 11. Mai 2022

Aktuelles vom Markt

«Hallooo, da ist der Marc von Marinello...». Wer kennt diese Stimme am Telefon nicht? Marc Müller hat im April nach gut drei Jahren vom Innen- in den Aussendienst gewechselt. Zusammen mit unserem Verkaufsleiter Christian Gärtner steht er dir für Alles Fruchtige und Gemüsige mit Rat und Tat zur Seite. All the Best, lieber Marc!

Aktuelles aus unserem FARM Netzwerk Gurken, Gurkenblüten, Frisée, Ananas Erdbeeren

Aktuelles auf dem Markt Cardinal und Mini Artischocken, Pyrenäen Milchstern, Kefen, Erbsen, Bohnen gelb, Amandine Kartoffeln, Schweizer Erdbeeren

Problematisch und Saisonende Schwarzer- und Wassermelonenrettich, Calico Artischocken, Federkohl, Catalogna, Navettes weiss, Bärlauch und Bärlauchknospen, Clementinen

Artischocken Ich weiss nicht, wie es dir geht. Bei mir stehen sie ganz zuoberst auf der Liste der Lieblingsgemüse. Auch wenn das Rüsten und Trimmen keine Hexerei ist, so ist es mit etwas Aufwand verbunden, welcher dich glücklicherweise am Ende immer mit



einer fantastischen Delikatesse belohnt. So vielfältig wie ihre Zubereitung, so gross ist aktuell die Auswahl an schönen Artischocken in verschiedenen Grössen. Die mittelgrosse Cardinal Artischocke wird von den Marachaïrs der Kooperative Prince de Bretagne von Hand geerntet. Diese Sorte ist besonders fein und mild und leicht an ihren violetten, glatten Blättern und ihren festen geschlossenen Köpfen zu erkennen. Ein Mü kleiner aber ähnlich coloriert sind die italienischen Mammoles. Die Tage der grossen spanischen Calico Artischocken sind gezählt und auch bei den italienischen Carciofinis wird es langsam eng. Dafür gibt es quatschfrische Mini Artischocken aus Frankreich, zwar nicht super mini aber ein würdiger Ersatz.

Pyrenäen Milchstern Er hat Nichts mit Hopfen am Hut, ist kein Spitzwegerich und auch kein wilder Spargel, selbst wenn der Name sich mancherorts eingebürgert hat. Was wie Weizenhalme in sattem Grün aussieht, sind die Sprossen des Pyrenäen Milchsterns. Sein Geschmack ist erstaunlich kräftig, getreideähnlich bis nussig und harmonisiert ausgezeichnet mit weissem Spargel vom Schmitterhof. 😊

Gurken und ihre Blüten Einmal die Bestellung verühnert, dann auf dem Weg in die Schweiz im Camion erfroren und das nächste Mal gar nicht erst aufgeladen. Die Beschaffung der schmucken Blüten hat in den letzten Wochen unsere Nerven immer mal wieder strapaziert. Blüten und Gurken gibt es am Ende dieser Woche wieder frisch von unserem FARM Produzenten, der Familie Käser aus Birmenstorf. Haben wir ein Glück!



Kefen Die dünnen Hülsen werden früh geerntet, sodass die Erbsen im Inneren bereits erkennbar, aber noch kaum mehr als kleine Samen sind. In diesem Stadium ist die Kefe besonders zart. Sie wird im Ganzen gegessen und niemand würde auch nur ein Stück abgeben wollen. Kefen schmecken köstlich süss, sind knackig sowie zart. Für die ganzjährig importierte Schalenware würden wir nicht in's Rennen steigen, doch nun sind sie, zwar ungerüstet aber offen im Ifco, aus den Gärten der Grande Nation erhältlich. C'est fantastique!

Schwarzer- und Wassermelonenrettich Auch wenn ihr denkt, dass wir manchmal ein bisschen flunkern, mit den Rettichen erzählen wir die reinste Wahrheit. Bei beiden Sorten handelt es sich nämlich um eingelagerte Ware vom letzten Herbst. Diese Quelle ist nun endgültig versiegt, und die nächste Generation wurde erst gesät. Da musst du dich leider etwas gedulden. Wir versuchen das Loch zwar mit Import Ware aus fernen Ländern zu stopfen, doch es sieht nicht richtig vielversprechend aus.



Clementinen Sie haben lange durchgehalten, und nun sind endlich alle restlos vom Markt verschwunden. Wer es doch nicht lassen kann, dem liefern wir Mandarinen Orri aus Spanien. Spass machen diese keinen mehr. Wir stürzen uns viel lieber in's beerige Vergnügen!

Schweizer Erdbeeren Dem Import wird demnächst mit einem saftigen Strafzoll den Garaus gemacht und die wärmenden Frühsommerstrahlen werden ihr Gutes dazu beitragen, ihnen geschmacklich und farblich noch einen Schupf zu geben. Obwohl mittlerweile fast das ganze Jahr von irgendwo her erhältlich, geht Nichts über Erdbeeren aus dem schönen Thurgau. Dani vom Enikerhof in Cham hält wie immer sein Wort und liefert uns auf's Wochenende seine ersten süssen, und wunderbar duftigen Ananaserdbeeren in zartestem Rosa. Da wir keine Tonnagen erwarten dürfen, gilt wie immer in bester Marinello Manier: first come first served.