

Marktbericht vom 15. Juni 2021

Aktuelles aus der Region FARM Artischocken, Cornichons, Kale, Kefen, Krauseminze, Salatbouquet, Spitzkabis, Zucchetti & Zucchetti weiss, Erdbeeren «Mieze Schindler», Mara de Bois, Erdbeersaft vom Enikerhof, Kirschen

Aktuelles auf dem Markt Adora-Tomaten, Tenerumi, Aprikosen Orange Red, Pflaumen gelb aus Italien, Wassermelonen «Zerbinati», Bio-Oliven & Dattel-Balsam aus dem Iran

Engpässe & problematisch Spargel, Schweizer Himbeeren

Aktuelles vom Markt

FARM Artischocken Der erste Schnitt regionaler Artischocken in mittlerer Kalibrierung sind nun erhältlich. Von Ernst Kämpf, who else...? Seit Jahren versuchen wir euch von den hiesigen Korbblütlern zu überzeugen. Und wir geben nicht auf. Es lohnt sich wirklich, auch hier auf Schweizer Herkunft zu setzen. Braucht das so viel Mut?



Spitzkabis Bald 30 Grad und wir kommen mit Kabis ums Eck. Aber halt, stopp! Den jungen Spitzkabis solltest du nicht als grobschlächtiges Wintergemüse abtun. Wunderbar zart und süss, ist er roh, grilliert oder – wenn es denn sein muss – gekocht, eine sommerliche Wucht. Ein Favorit der Marinellos.

Tenerumi In Sizilien verarbeitet man nicht nur die Zucchetti der Varietät Lagenaria longissima, sondern auch deren Blattwerk. Dieses kennen wir auf dem Markt unter dem Namen Tenerumi. In Süditalien kommt Tenerumi meist in einer lauwarmen Suppe, mit Kartoffeln, Tomaten und zerbrochenen Spaghetti auf den Tisch. Fein! Da geht aber noch mehr. Wer Catalogna oder Cima di Rapa vermisst; hier hast du eine wunderbare Alternative, die deine Gäste wahrscheinlich noch nicht kennen.

Krauseminze Unsere Auswahl an speziellen Minze-Sorten nimmt langsam inflationäre Züge an. Ein besonderes Augenmerk solltest du auf die Krauseminze legen. Im Bündnerland gehört diese Sorte, unter dem Rätoromanischen Namen Jarva Tschuora, zum traditionellen Grundrezept der Capuns sursilvans. Und was die Bündner gut finden, kann den Unterländern nur recht sein. Leicht süsslich-herb und kaum mentholig. [Hier](#) geht es zu deinem aktuellen Spezialkräuter-Sortiment.

Spargel Wahrscheinlich der letzte Marktbericht-Abschnitt über Spargel in diesem Jahr. Egal aus welcher Provenienz. Die Qualität nimmt merklich ab und du solltest dein Menu dahingehend anpassen. Obschon es bis zum Johannistag, dem offiziellen Ende der Spargelsaison, noch acht Tage hin sind, trauen wir unserem Qualitätsbewusstsein mehr als dem traditionellen Kalender.

Aceto & Oliven aus dem Orient Neben Früchten und Gemüse, gehören auch diverse Spezialitäten zu unserer DNA. Da gibt es die offensichtlichen Lieblinge: [Acquerello](#), [Jordan](#) oder [Original Beans](#). Und daneben unser ausgesuchtes Sortiment an [Oliven](#) und [Antipasti](#). Romina Ravalli kuratiert hier den italienischen Teil, die Familie Manolakis übernimmt den griechischen Part. Nun gab es Zuwachs. Wir durften letzthin Produkte aus dem Iran degustieren und waren begeistert. Besonders angetan haben es uns die grünen Bio-Oliven mit Stein und der Persische Bio-Dattel-Balsamico. Muss man probiert haben. Wir überzeugen dich gerne mit einem Muster.



Erdbeere «Mieze Schindler» Als nostalgische Köstlichkeit wird dieses süsse Beerchen im Netz beschrieben. Ähnlich der Mara de Bois bekommst du mit ihr ebenfalls eine ordentliche Portion Walderdbeerduft mitgeliefert. Nicht lange haltbar und nur in kleinen Mengen erhältlich. Von Otto Schindler in Pillnitz gezüchtet und mit dem Kosenamen seiner Liebsten versehen. Wie romantisch!

Mara de Bois Wenn wir schon beim Klassiker sind. Die Mara de Bois gibt es nun auch aus der nächsten Region. Kamen die letzten Eingänge aus Spanien gerne etwas mehlig auf den Markt, darfst du hier nun zweifelsfrei zuschlagen. Vorbestellen lohnt sich.



Erdbeersaft vom Enikerhof An der Bar entstehen bekanntlich die besten Ideen. So kamen wir letzte Woche auch auf dieses Produkt. Mehr Farbe geht in keine Flasche. Die Erdbeeren von Dani Rüttimann gibt es nun auch im flüssigen Aggregatzustand. Heute gepresst, morgen bei dir im Betrieb. Strawberry Fields Forever!

Pflaumen gelb Pflaumen fliegen gerne ein bisschen unter dem Steinfrüchte-Radar. Schliesslich sind wir ein Zwischgen-Land. Dazu versprühen die edlen Pfirsiche und Nektarinen einfach mehr Verve. Aktuell solltest du dir aber die gelben Pflaumen aus Italien auf der Zunge zergehen lassen. So gut wie jetzt gibt es sie nur für kurze Zeit.

Wassermelonen Sommer, Sonne, Kaktus? Nix Kaktus lieber Herr Schneider. Die Wassermelone ist das Produkt der Stunde. Einfach so unverfälscht als Schnitz, oder noch besser; mit unserem Feta aus Lesbos, Dattel-Balsamico und dem besten

Olivenöl von [Jordan](#). Fresh und süss! Gibt es im oval-bombastischen Original, in der Mini-Variante, in Gelb oder für Sissis auch ohne Kerne. Wenn du etwas protzen willst, greifst du zu den Wassermelonen von Zerbinati. Das sind wahre Schmuckstücke. Vielleicht nicht dreimal so gut wie die Standardvariante, sicher aber dreimal so teuer. Zerbinati halt... Ein bisschen Bling-Bling darf sein.