

Marktbericht vom 19. Mai 2021

Aktuelles aus dem FARM-Netzwerk Blumenkohl, Broccoli, Fenchel, Kabis neuerartig, Kohlraben Pariser Carotten, Rhabarbersaft

Aktuelles vom Markt Artischocken «Petit Violet», Jumbo-Artischocken aus der Bretagne, Pyrenäen Milchstern (Ährenspargel), Zucchetti-Blüten, Can Erik-Pflaumen, Kirschen aus Italien, Pepino, Pomelo,

Problematisch oder Saisonende Bärlauch, Peterliwurz, Birnen Rosemarie

Aktuelles vom Markt

Keltenhof Es gehört zu unserm Job, unsere Produzenten zu besuchen. Das ist wichtig, macht Spass und kommt es vor lauter Tagesgeschäft doch immer wieder zu kurz. Gestern waren wir in Filderstadt bei der Familie Daumüller auf dem Keltenhof. Obschon wir bereits einige Jahre mit ihnen arbeiten dürfen, hat uns ihre Philosophie einmal mehr geflasht. Die machen das grossartig. Aber so richtig! Hier geht es zum aktuellen Sortiment, welches wir dreimal wöchentlich aus Süddeutschland geliefert bekommen.



Pariser Carotten Für Marinello-Kunden bereits ein alter Hut. Für alle, die diese kleinen runden Bundcarotten noch nicht kennen, hier noch einmal das Geschichtli dazu: Pariser Rüebli wurden früher für die Dosenproduktion kultiviert. Die runden Carotten aus dem Blech werden also nicht zum Kugelkörper zurechtgestutzt, sondern kommen in dieser Form vom Feld. Eine alte Sorte, die sich auch roh wunderbar verlustieren lässt. Von Ernst Kämpf, ist doch klar.

Carciofini Fans von kleinen Artischocken müssen im Winter jeweils für einige Wochen ohne ihre zarten Lieblinge auskommen. Im Frühling schaut es anders aus. Da läuft der Übergang von italienischen Carciofinis zu den Petits Violets aus der Bretagne wunderbar smooth von der Hand. Das freut uns.

Jumbo Artischocken Auch bei den grossgewachsenen Schwestern der Carciofini können wir uns bereits heute zwischen spanischen Bombern und den ersten

Cardinal von der Atlantikküste entscheiden. Preislich kommen dich letztere aktuell noch deutlich teurer zu stehen. Wir schicken dir diese nur, wenn du sie explizit bestellst, oder die Spanier qualitativ nicht mehr unseren Ansprüchen genügen.

FARM Fenchel Letzte Woche waren wir bei Thomas Beerstecher in seiner Produktion in Dübendorf zu Gast. Tolle Schweizer Produkte aus nächster Nähe zur Markthalle. Dazu handelt es sich bei der Firma Beerstecher um höchst sympathische Menschen. Logisch, dass sie ein wichtiger Teil unseres FARM-Netzwerkes sind. Beim nach Anis duftende Doldenblütler lassen wir den Import nun links liegen und steigen auf hiesige Ware um.

Kabis weiss Der neuerartige Kabis ist da. «Weiss» sollte man ihn nicht nennen. Denn so frisch geschnitten kommt der Kohl mit seinem zarten, leicht grünlichen Umblatt auf den Markt. Geschmacklich kein Vergleich zur Lagerware. Mega!

Pyrenäen Milchstern Jetzt ist er da! Dieses Produkt darf man nicht mit Hopfensprossen oder Wildspargel verwechseln. Korrekt hört dieses feine Gemüse auf den schönen Namen Pyrenäen Milchstern und hat weder mit Spargel noch Hopfen viel am Hut. Sollte dir sein langer Name nicht konvenieren, so bestelle ihn wenigstens als Ährenspargel und bitte nicht als Wildspargel! Hier gibt's mehr Infos.



Can Erik Pflaumen In unseren Breitengraden wissen die wenigsten, was man mit diesen unreif geernteten Pflaumen aus der Türkei anstellen kann. Die Hybride aus Kirschpflaume und Schlehe kommt bewusst säuerlich auf den Markt. Denn durchgereift wird diese alte Sorte schnell mehlig. Unverarbeitet wird sie gerne als Snack in Salz getunkt. Natürlich kannst du sie einmachen oder als Säurespender für Fleischeintöpfe verwenden. Letzteres georgische Rezept findest du im Netz. Fein!



Schweizer Himbeeren Die Qualität von Schweizer Erdbeeren stellt uns bereits seit einigen Tagen mehr als zufrieden. Bei Johannisbeeren oder Brombeeren sind wir aber noch auf den Import aus Spanien oder Portugal angewiesen. Einzig bei den Himbeeren haben wir bereits hiesige Ware gesichtet. Da ist geschmacklich aber noch nicht viel zu holen und die Beeren reifen uns schnell unter den Fingern weg.

Kirschen aus Italien Auch wenn dir dein Thermometer etwas anderes erzählen will. Gegen Ende Mai muss es uns erlaubt sein, italienische Kirschen anzubieten. Noch keine Geschmacksbomben, aber durchgereift und ein sommerlicher Vorbote.

Frischer Rhabarbersaft Letzte Woche durften wir uns auf dem Feld von Klaus Böhler durch seine Rhabarberauswahl durch degustieren. Wahnsinn spannend, was es bei den diversen Sorten für Geschmacksnuancen gibt. Klaus liegt es übrigens sehr am Herzen, dass du seinen Rhabarber in deiner Küche nicht schälst. Ein Unding, welches sich in den letzten Jahren eingebürgert hat. Wenn du keinen guten Entsafter dein Eigen nennen darfst, gibt es Rhabarber auch als reinen Saft vom Enikerhof. 100% Rhabarber, pasteurisiert, fertig.