

Marktbericht vom 2. Juni 2021

Aktuelles vom Markt Gelbe Bobby & Coco-Bohnen, junger Schweizer Knoblauch, Sommerportulak, Schweizer Stangesellerie, Aprikosen Colorado, Kaki, Nektarinen, Percoca, Pfirsiche, Ananaserdbeeren, Walderdbeeren, frisch gepresster Rhabarbersaft

Engpässe & problematisch Cima di Rapa, Echalotten, Erbsspargelsprossen, Kerbelwurzel, Rucola, Spargel grün Spanien, Spargel violett, Basilcress, Affilacress & SaladPea von Koppert (Alternative 2bFresh), Apfel Diwa

Aktuelles vom Markt

Verfügbarkeiten Hey liebe Produzent*innen. Einmal mehr: Ihr macht einen grossartigen Job! Vor allem die, welche vor über sechs Monaten entscheiden mussten, was sie heute ernten wollen. Danke für den Mut. Das braucht Eier. Ganz ohne Verfügbarkeits-Blessuren geht die Öffnung der Gastro jedoch nicht über die Bühne. Der Nachfragedruck ist in diesen Tagen dermassen gross, dass es bei wenigen Produkten zu Engpässen kommen kann. Doch verhungern muss niemand und die Probleme halten sich wirklich in Grenzen und werden in einigen Tagen ausgestanden sein. Versprochen!



Bohnen aus Italien Und gleich noch einen Bohnen-Nachschlag. Ab Freitag gibt es gelbe Cocos und gelbe Bobby aus Italien. Saumässig gute Favé warten en-masse auf dem Markt für dich und die schönen Spriggel-Bohnen sind ebenfalls erhältlich. Für die Schweizer Saison ist es aber noch zu früh. Da ist es erst Ende Juni soweit.

Borlottibohnen 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 Norditalien eine wichtige Rolle zur Erhaltung der Bodenfruchtbarkeit. Dazu sind die flamboyanten Dinger very instagammable.

Cima di Rapa Die Heilige Dreifaltigkeit aus Italien solltest du jetzt aber wirklich vom Menu streichen. Cima ist nur noch in unterirdischer Qualität verfügbar, vom Barba di Frate kommen die letzten Kisten aus Italien und der bittere Catalogna hat seine besten Tage schon lange hinter sich. Wir legen dir Wilden Broccoli vom Keltenhof an dein Herz. Oder wie wär's mit regionalem Krautstiel und Mangold? Die gibt es aus dem Aargau in ihrer ganzen Farbenpracht.

Junger Schweizer Knoblauch Neben dem violett gefärbten Knoblauch aus Frankreich, kannst du ab dieser Woche auch mit Schweizer Ware die bösen Vampire aus deiner Küche vertreiben. Die Zinggen sind bei dieser Kulturform des Lauchs noch nicht ausgereift. Aber sie belohnen dich mit einem betörend milden Aroma.

Sommerportulak Der sommerliche Kompagnon des feinen Winterportulak, kommt um einiges festfleischiger und mineraliger daher. Sein Gout neigt hie und da ins Seifige, was nicht jedermanns Sache ist. Die Haptik ist aber grandios.

Heirloom Tomaten Dieser Begriff führte anfangs auch bei uns zu Stirnrunzeln. Doch ganz so kompliziert ist es nicht. Heirloom, du Deutsch «Erbstück», ist ein Überbegriff für alte Tomatensorten. Keine F1-0815-Hybriden, sondern vermehrbare, samenfeste Varietäten. In der Schweiz ist zum Beispiel Pro Specie Rara ganz weit vorne, wenn es um Diversität geht. Kennt man. Zwar müssen die Resistenzen hintenanstehen, dafür gibt es farbenfrohe Vielfalt, Geschmack und Natürlichkeit. Von nichts, kommt nichts. Doch, wenn du dich für spannende Tomaten interessierst, dann sollte dir klar sein, dass dir die Natur Anfang Juni noch nicht das volle Programm rausballern kann. In einigen Wochen sind aber unsere Eniker-Tomaten so weit. Ein Füllhorn an spannenden Sorten in all ihrer Farbpracht. Viel Handarbeit und viel Aroma. So wie es sein soll.



Birnen Jetzt ist aber wirklich Ende Feuer mit den Schweizer Birnen. Mit der Kaiser Alexander verschwindet das letzte aufrechte Fähnchen vom Podest und wir stellen auf Italien um. Aus Bella Italia erhalten wir weiterhin Decana oder Abate (unsere Lieblinge).



Conference gibt es aus Holland und wenn du auf regelmässig kalibrierte Tafelfrüchte angewiesen bist, führt in den nächsten Wochen kein Weg an Überseeware vorbei.

Schweizer Pineberries Latein-affine Klugscheisser wissen, um den korrekten Namen der Gartenerdbeere. Mit «Fragaria x ananassa» trägt diese die Ananas bereits im Namen. Pineberry ist also nicht mehr als Marketinggedöns. Besser gefällt uns die ursprüngliche Bezeichnung Lenning's White. Wie auch immer, die kleinen Ananaserdbeeren aus Cham sind in ihrem weissen Gewand und den roten Nüsschen (deshalb Sammelnussfrucht) schön anzuschauen und geschmacklich eine Wucht.

Schweizer Walderdbeeren Wir wollen nicht zu viel versprechen. Den Wald haben diese süssen Dinger nie von innen gesehen. Dafür musst du dich nicht um die Hinterlassenschaften vom listigen Reineke sorgen. Vernünftig. Unsere Walderdbeeren werden von Dani auf dem Enikerhof geerntet. Nur ein paar Kilometer von der Markthalle entfernt und deshalb wirklich fresh und ausgereift. Wir freuen uns, wenn du uns am Vortrag deine gewünschte Menge wissen lassen könntest.