

Marktbericht vom 2. März 2022

Aktuell aus unserem FARM-Netzwerk Brennnessel, Bärlauch, BrunnBachKresse, Käasers Crispy Schnittsalat, Eichblatt grün & rot, Grumolo, Krautstiel, Mangold grün & Rot, Portulak, Rettich, Spinatsalat, Süsskartoffeln

Aktuelles auf dem Markt Calçots, Kartoffeln Brätler aus Ägypten, Spargel fein, Spargel violett, Spargel weiss Italien

Problematisch und Saisonende Schweizer Brätler, Broccolo di Torbole, Birnen Louise, Cranberries (alternativ TK)

Aktuelles vom Markt

Brunnbach Brunnenkresse Endlich geht es wieder los mit der stabilen Verfügbarkeit unserer originären Brunnenkresse. Seit 1905 wird die Sumpf- und Wasserpflanze in Wynau kultiviert und ist mittlerweile mehr als ein traditionelles Gewürzkraut. Der Trägerschaft der BrunnBachKresse Gmbh geht es nicht allein um die Produktion eines Lebensmittels. Sie erhalten den Anbau der Brunnenkresse als Kulturerbe, fördern die Naturwerte im Naturschutzgebiet Brunnmatte-Mumenthaler Weiher und stützen die eigenwirtschaftliche Bewirtschaftung im Zusammenspiel von Landwirtschaft und Naturschutz. Hier bekommst du alle Infos dazu.



Melde dich bei Christian Gärtner, wenn du dich für einen Besuch in Wynau interessierst.

Brätler Kartoffeln Die hiesige Lagerware hat ihren Zenit definitiv überschritten. Wie jedes Jahr müssen wir zu diesem Zeitpunkt auf junge Kartoffeln aus Ägypten zurückgreifen. Nur bedingt sexy und immer wieder ein Grund für gutgemeinte Aufreger-Posts in den Sozialen Medien. Die einzige Lösung: Keine Brätler bestellen. Regionalität geht eben nicht ohne Verzicht. Just saying...

Calçots Sorry ihr Lieben. Wir wurden von eurer Nachfrage etwas überrannt und bei den katalanischen Jungzwiebeln kommt es bis am Freitagmorgen zu einem kurzen Engpass. Wer dieses Wochenende Calçots probieren will, empfehlen wir die wunderbaren Gaststätten Oso, Neue Taverne, Rosa Pulver, Rosso, Dar,

Bauernschänke oder Bimi. Seit über fünf Jahren preisen wir unser liebstes Steckenpferd an dieser Stelle an. Calçots so zu umschreiben, wie es HG Hildebrandt aktuell auf hellozurich tut, ist uns aber noch nie gelungen. So lassen wir seinem genüsslichen Erguss an dieser Stelle den Vorzug. Merci für den grandiosen Artikel HG!

Crispy Schnittsalat Den Multiblatt-Kopfsalat der Salanova-Familie triffst du in der Gastro häufig an. Er bietet dir eine zwei- bis viermal so grosse Blattausbeute wie beim rudimentären Kopfsalat. Die Blätter sind dazu noch wunderbar kalibriert. Das klingt alles höchst technisch, macht bei der Verarbeitung aber Sinn, spart Zeit und sieht auf dem Teller schmuck aus. Die Käasers starten diese Woche mit ihrem eigens angebauten Crispy Schnittsalat. Die Blätter der grünen und roten Frisée-Alternativen kommen sauber gestellt im Ifco aus unserem regionalen FARM-Netzwerk zu dir in die Küche. Nur kurz waschen und ab damit zu deinen Gästen. Unbedingt austesten, falls das noch nicht passiert sein sollte.



Eichblatt Die Käasers gelten bei uns als Instanz für regionale Blattsalate. Neben ihren Salanova-Sorten werden wir ab dieser Woche den ersten Eichblatt von ihnen beziehen dürfen. Preislich konkurrenzfähig, qualitativ top und nur 19 km von der Markthalle entfernt geerntet. So geht das.

Spargel fein Da die Benamsung «Spargel fein» nicht gerade ausdrucksstark ist, nennt unsere Branche die ersten dünnen Stängelchen aus Italien gerne Wildspargel. Das ist irreführend. Denn was wir aktuell auf dem Markt finden, wurde kultiviert und hat mit wild gesammelten Spargeltrieben herzlich wenig am Hut. Toll sind die feinen Dinger trotzdem. Auch wenn uns die ersten Eingänge aus Italien qualitativ noch nicht gänzlich zu überzeugen wissen.



Spargel violett Du sollst ihn nicht kochen! Das USP des violetten Spargel ist nicht bloss sein Anthocyan-geschwängertes Äussere, sondern seine Fähigkeit sich dir roh hingeben zu wollen. Also lass die Pfanne im Schrank, hoble ihn roh, mach ihn an und kredenze die feinen Dinger als Salat.

Birnen Der Markt für Schweizer Lagerware dünnt langsam aus. Einzige beim stolzen Kaiser können wir dir nach wie vor Ware aus der Region in grösseren Mengen anbieten. Daneben gäbe es noch Conference aus Holland. Soll es sortentechnisch etwas extraordinärer sein, so bleibt fast nur noch der unleidige Schifftransport aus Südafrika. Das muss nicht sein.

Erdbeeren Keine Sorge. Wir schreiben hier nur über Erdbeeren, um dir mitzuteilen, dass wir noch nicht über Erdbeeren schreiben wollen. Spanierinnen hätte es genügend in mediokrer Qualität auf dem Markt. Doch erst wenn die ersten, feinen Frühsorten Clery oder Gariguette aus Frankreich bei uns aufschlagen, wirst du das Reizwort wieder hier lesen. Das kann aber schneller gehen, als dir lieb ist.