

Marktbericht vom 22. Mai 2024

Regionales und aus unserem FARM-Netzwerk FARM-Box vom Tannerbrünneli, Federkohl, Weisskabis neuerntig, Spargel vom Schmitterhof, Tomaten Ramati gelb, Erdbeeren Lambada, Erdbeeren Mara de Bois, Holunderblüten, Rhabarbersaft vom Enikerhof

Aktuelles auf dem Markt Artischocken, Echalotten neuerntig, Kartoffeln «La Ratte», Randen mit Blatt, Tropea-Zwiebeln, Tenerumi, Zucchetti Trombetta, Feigen Spanien

Problematisch oder Saisonende Portulak, Morcheln, Spargel weiss Italien

Aktuelles vom Markt

FARM-Box vom Tannerbrünneli Die Startphase hat unser neustes Baby im regionalen Stall bereits mit Bravour gemeistert und in einigen Küchen wurde bereits mit dem spannenden Inhalt der FARM-Box geprübelt und gekocht. Mega! Morgen erhalten wir von Esther vom Permakultur-Garten Tannerbrünneli Nachschub. Wer zuerst kommt, mahlt zuerst. Es lohnt sich! Mehr zu unserer FARM-Box findest du [hier](#).



Taglilien Immer mal wieder werden wir nach aktuellen Trends in der Gemüswelt gefragt. Neben den microsaisonalen Magnolienblüten ([Ralph Schelling knows best](#)) – bei welchen die Saison bereits wieder Geschichte ist – erwähnen wir bei dieser Frage gerne Taglilien. Denn diese schauen nicht nur am Tag der Blüte wunderschön aus, sie haben auch geschmacklich einiges auf dem Kasten. Die meisten Lilien-Arten sind essbar und so musst du dir bei Taglilien keine Sorgen über ihre kulinarischen Qualifikationen machen. Leicht pfeffrig und süsslich-frisch im Geschmack bringen sie dir, im noch geschlossenen Zustand, roh, frittiert oder gebraten ganz neue Geschmacksdimensionen auf den Teller.

Kabis neuerntig Wenn du bei uns heute weissen Kabis bestellst, wirst du in den kommenden Wochen Köpfe mit einem leichten Grünstich erhalten. Denn bei

den neuerntigen Exemplaren der Familie Huber wurden die blutjungen Aussenblätter noch nicht abgerüstet. Also bitte nicht aufregen. Grün steht hier für Frische. Und das ist selten verkehrt.

Kartoffel «La Ratte» Detaillierte Untersuchungen von ProSpecieRara haben ergeben, dass es sich bei der Bündner Kartoffel «Acht-Wochen-Nüdeli» (was für ein Name) um die altehrwürdige La Ratte aus Frankreich handelt. Joël Robuchon schwörte bei seinem Purée auf genau diese Sorte und auch wenn bei diesem Rezept die Butter eine nicht zu unterschätzende Rolle spielt, gehört die La Ratte auch ohne inflationäre Fettzugabe zu unseren absoluten Favoritinnen. Ihre Anfälligkeit auf Kraut- und Knollenfäule macht ihren Anbau nicht einfach, was mit ein Grund für den doch sehr stolzen Preis ist.



Junge Randen aus Italien Das Lehrbuch verklickert uns, dass die Rande das gesamte Jahr Saison hat. Das wollen wir nicht bestreiten, sind aber dennoch überzeugt, dass die «saisonale» Lagerware nicht mehr das bietet, was eine frische Rande zu bewerkstelligen vermag. Die noch kurze Zeit zur Schweizer Jungranden-Saison überbrücken wir deshalb gerne mit diesen frischen Kugeln aus Bella Italia.

Spargel weiss Europa In Italien ist die Saison infolge starker Regenfälle eher zu Ende als in früheren Jahren. Weissspargel aus Holland oder Polen ist für uns qualitativ keine Option und wir schicken dir als Alternative Bio-Bundware aus der Donauregion. Da bekommst du aktuell am meisten für ziemlich günstiges Geld.



Cipolla Rossa di Tropea Die schönste, süsseste und legendärste Zwiebel der Welt, was auch Menschen ausserhalb Kalabriens gerne betonen. Ihr IGP-Prädikat kommt nicht von ungefähr. Denn ohne passenden Boden, kann keine gute Zwiebel entstehen, logisch. In Tropea selbst wirst du aber keine Zwiebfelder finden. Denn ihren Namen hat sie sich von der Ortschaft geborgt, von dessen Bahnhof sie früher verladen wurde. Auch heute kann bei der Tropea nicht auf Handarbeit verzichtet werden. Das betrifft nicht nur das Flechten zu wunderschönen Zöpfen, sondern auch ihren Anbau.

Erdbeeren Lambada Ein Sortenname, welcher schon manchen Schreiberling zur Höchstform auflaufen liess. Wir lassen den Tanz auf den Geschmacksknospen oder ähnlichen Kalauer mal aussen vor und loben die Lambada Erdbeere einzig für ihren Geschmack. Hier geht es um den Goût und nicht um die Haltbarkeit,

so wie es sein sollte. Ebenfalls in Hochform zeigen sich die schmelzig-süssen Mara de Bois aus der Schweiz.

Rhabarbersaft vom Enikerhof Dank dem gut gefüllten Lager auf dem Enikerhof konnten wir über den gesamten Winter Rhabarbersaft anbieten. Geerntet, gepresst, pasteurisiert - fertig! Nun ist aber die neue Charge in der Pipeline. Super-lokal, so wie du es dir von unserem FARM-Netzwerk gewohnt bist.