

🌱 Aktuelles vom Markt Bohnen violett, Brennessel, Calçots, Erbsen, Fave-Bohnen, Schweizer Salanova, Kopfsalat & Eichblatt grün, Spargel weiss, Boskoop aus Belgien, Nespole, Walderdbeeren

🚫 Problematisch oder Saisonende Kaki, Yuzu

Aktuelles vom Markt

Bohnen violett Die bösen dunklen Bobby-Bohnen sind im frischen Zustand wunderbar anzuschauen. Doch egal wie sanft du die Dinger zubereitest, ihre Farbe zieht schnell von dannen. Besser greifst du aktuell zu wunderbar frischen Fave aus dem Süden.



Calçots Ende Februar benutzen wir die Taste C mit der hübschen Cedille arg inflationär. Doch unser erster Import an wunderbaren Calçots muss einfach unter die Leute. Wir wünschen den katalanischen Frühlingszwiebeln gar die Weltherrschaft! Da die Gastro weiterhin darben muss, stattdessen einige unserer liebsten Detailhändler ab diesem Freitag mit Calçots aus. Du findest sie bei Käfers Schloss im Viadukt, bei Huber Delikatessen am Hottingerplatz und beim besten Chili-Händler der Welt, Beat Heuberger an der Zollstrasse in Zürich. Dort gibt es auch die Ñoras für die Romesco. Mehr Informationen findest du hier.

Erbsen Wenn auch immer noch zu früh, müssen wir diese Zuckerbomben aus Italien einfach ein zweites Mal im Marktbericht erwähnen. So prall gefüllt, dass der küchenhelferische Sisyphos fast schon eine ruhige Kugel schieben kann und

eben süß wie ein Praliné. Wow! Dafür schlittern wir gerne ein bisschen an der Saison vorbei. Es sei uns gegönnt.

Blattsalate und Freiland Nüssli Ein kleiner Forecast vom Feld der Familie Käser in Birnenstorf. Die haben zwar nicht wie die obig erwähnten Käser ein Schloss, dafür aber den besten Freiland-Nüsslisalat auf dem Markt. Diskussionslos! Neben diesem Salatheld des Winters, stehen bereits hiesiger Eichblatt grün, Kopfsalat und Salanova in den Startlöchern. Da ist die Preisdifferenz zum Import aber noch frappant. Wir steigen auf regionale Herkunft um, sobald es sich lohnt.

Spargel weiss aus Italien Die ersten grünen Spargeln aus Italien sind vielfach eine herbe Enttäuschung. Ihre hübschen Köpfe recken sie zwar selbstverliebt in die Höhe. Doch unter ihrer Plastikbänderole (böser, böser Plastik...) versteckt sich eine knochentrockene Angelegenheit. Da wandert fast die Hälfte in den Kompost. Anders schaut es bei den ersten weissen Spargeln aus Bella Italia aus. Qualitativ können wir sie dir zweifelsfrei ans Herz legen. Ob sie ihren hohen Preis aber wert sind sei dahingestellt. Zu früh ist auch irgendwie unpünktlich.



Boskoop Die letzten Kisten Schweizer Boskoop sind nun endgültig verkauft.

Wenn du genau diese Sorte brauchst, müssen wir auf Belgien ausweichen. Die können da nicht nur lecker Bierchen, auch beim Thema Äpfel macht man dem Königreich nichts vor. Du musst hier einen Strafzoll-Aufschlag miteinkalkulieren.

Nespole Vielen traditionellen Produkten konnten wir mit der penetranten Erwähnung im Marktbericht zu späterer Ehre verhelfen. Bei der Nespole hat es bis anhin noch nicht geklappt. Das liegt bei der ersten Steinfrucht des Frühlings vermutlich an zwei Punkten. Erstens sind die Japanischen Wollmispeln – so ihr deutscher Name – erst geniessbar, wenn die Zuckerflecken bereits ordentlich am wüten sind. Schaut nicht wirklich attraktiv aus. Dazu mögen sie zarte Gaumen nur geschält verkosten

(ich meine dich, Luciano). Die Haut der Nespole ist sintemal ordentlich dick. So einfach ist ihr also nicht beizukommen. Dabei bietet ihr Fruchtfleisch im perfekten Reifestadium eine spannende Säure, die man sonst nur bei Exoten findet. Nicht verwechseln sollte man sie mit der klassischen Mispel, die es hierzulande zuhauf gibt. Zwar wären diese auch essbar, doch da geht es so richtig herb zur Sache. Für die Besserwisser, die monieren mögen, dass es sich bei der Nespole nicht um eine Steinfrucht, sondern um Kernobst handelt; ihr habt vollkommen recht. Doch Steinfrüchte lassen uns so sehr vom Sommer träumen...



Walderdbeeren Morgen gibt es kleine Mengen Walderdbeeren aus Italien auf dem Markt. Es gilt «first come, first serve». Wir rechnen nun mit einem regelmässigen Eingang pro Woche. Vorbestellen lohnt sich!

Bärlauchpesto Unser Pesto-Papst Rolf Hunziker hatte ich gerade noch von Savognin aus am Draht. Doch nächste Woche sollte er wieder unten im grauen Zürich weilen und seine Pesto-Maschinerie anwerfen. Neben den Klassikern mit Basilikum und Rosso gäbe es dann auch wieder Bärlauch-Pesto zu erstehen. Seine Nachbarn im Kreis 6 dürfen sich schon heute auf die akute Geruchsexplosion im Quartier freuen. Lieber die als ich...