Marktbericht vom 26. April 2023

Regionales und aus unserem FARM-Netzwerk Peperoni Corne di Bue, Krautstiel farbig, Lattich, Rettich rot, Rucola, Rhabarber, Salatspinat, Spargel, Tomaten Datteri, Ramati & Zebra, Thurgauer Erdbeeren, Erdbeerblüten

Aktuelles auf dem Markt Borlottibohnen, Zucchetti Trombetta, Aprikosen, Nespole, Amalfi-Zitronen IGP

Problematisch oder Saisonende Kohlraben, Indianernesseln Keltenhof, Portulak, Rhabarber Holland, Zwiebeln Roscoff

Aktuelles vom Markt

Unsere Öffnungszeiten am 1. Mai Es existiert eine Welt ausserhalb des sympathischsten Kantons der Schweiz, wo der 1. Mai ein normaler Werktag ist. Das wissen wir natürlich. Dennoch ist am kommenden Montag der Zürcher Engrosmarkt geschlossen und wir erhalten keine frischen Eingänge oder verarbeitete Produkte von unseren Lieferanten. Du darfst dich zwar auf unseren Pikettdienst verlassen, wir bitten dich trotzdem, deine Bestellungen auf Samstag so zu planen, damit du bis Dienstag durchkommst.

Borlotti Bohnen Wir starten mit den wohl attraktivsten Hülsenfrüchten in den Marktbericht. Einfacher kommst du nicht zu herzhaften Gerichten. Inspiration gefällig? Dieses Rezept für Fagioli all'uccelletto stützt sich zwar auf Cannellinibohnen, welche sich aber ohne weiteres durch frische Borlottis substituieren lassen. Fagioli, Pomodori e Salvia. Klingt das fein? Wir finden ja!

Kohlraben Die Ware aus Italien schwächelt und unsere hiesigen Produzenten sind noch nicht so weit. Trotz Kontingenten kommt es in der nächsten Zeit zum alljährlichen Verfügbarkeits- und Qualitätsgau bei diesem Abkömmling des Meerkohls. Wir entschuldigen uns bereits heute für die Unannehmlichkeiten. Am besten streichst du Kohlraben für ein paar Tage von deinem Menu.

Krautstiel farbig «Einfach nur wunderschön» schreibt mir das Marinello-Einkaufsteam auf ihre tagesaktuellen Marktnotizen, ohne die dieser Marktbericht übrigens nicht so einfach schreibbar wäre. Danke Raffi und Fabio! Das gebe ich gerne so weiter und preise den colorierten Krautstiel aus dem nahen Aargau hiermit an.

Schweizer Corne di Bue Die hornförmigen Peperoni kennen wir aus dem Süden. Doch die Beerstechers beschränken sich in Dübendorf und Hinwil nicht auf die 0815-Peproniproduktion, sondern verwöhnen uns auch mit etwas ausgefalleneren Varietäten. Süss, knackig und in Gelb, Rot oder Orange erhältlich. Prädikat empfehlenswert.

Aprikosen Das gibt schön eins auf die Zwölf von der Saisonpolizei. Die ersten Aprikosen sind in der Markthalle aufgeschlagen. Und exgüsi my Dears. Was uns da aus Italien und Spanien erreicht, ist ein Genuss sondergleichen. Von der Iberischen Halbinsel gibt es die Sorte Cebas Red in der grossen 45+ Kalibrierung, super steinlöslich mit einer wunderbaren Säure. Fans von zuckerdominierten Früchten sollten zu den italienischen Maya Cot greifen. Rotbackig, saftig-weich und damit nicht ganz so leicht zu verarbeiten wie ihre spanischen Schwestern. Beide Sorten können wir guten Gewissens empfehlen.

Nespole Wenn es dir für Aprikosen noch zu früh sein sollte, weisen wir noch einmal auf ein Kernobst hin, welches du nicht in jeder zweiten Früchteschale findest. Grandios kalibriert, optimal ausgereift und in saisonaler Hinsicht eine Punktlandung. Zugreifen lohnt sich. Denn besser wirst du sie in diesem Jahr nicht mehr bekommen.

Frische Misho Am Samstag sind sie da! Den Saft der Kawachi Bankan haben wir seit einigen Wochen fix im Sortiment. Nun kommen die ersten frischen Früchte direkt aus Japan zu uns ans Lager. Wir freuen uns auf den ersten Misho-Gin oder Kawachi Bankan-Wermut, Ceviche-Kreationen und viele feine Dessertideen mit dieser noch unbekannten Zitrusfrucht. Hier gibt es mehr Infos.

Rhabarber Wir haben es diese Saison probiert und eine fast unbezahlbare Menge Forced Rhubarb aus England feilgeboten. Verkauft haben wir diesen schlussendlich deutlich unter seinem Einstandspreis. Zarten Rhabarber sind wir uns auch von den Holländern gewohnt. Hier ist nun aber Schicht im Schacht und wir müssen nun ausschliesslich auf regionalen Rhabarber umsteigen. Da können einige Köche stämpfelen, solange sie wollen.

Rhabarbersaft vom Enikerhof Dieser stammt zwar noch aus der letztjährigen Ernte, doch eure Nachfrage scheint vorhanden zu sein und wir verkaufen täglich grosse Mengen von Danis saurem Zaubertrunk. Unkomplizierter kommst du kaum zur Säure dieses Stielgemüses.

Amalfi Zitronen IGP Ob sie nun wirklich viel besser sind, als andere Zitronen aus nahegelegenen Regionen, ohne das schmucke IGP-Label, das sei dahingestellt. Grandios sind sie alleweil und ihren Preis definitiv wert. Solange du keinen unsäglichen Limoncello daraus braust, legen wir sie dir gerne an dein Herz.