

Marktbericht vom 27. April 2022

Bye bye, lieber Kai!

Unser Kai Stoppe hat sich entschieden, Marinello nach sieben Jahren zu verlassen und mit Sack und Pack Richtung Norden, in seine alte Heimat zu ziehen. Mit viel Geschick und Passion hat er mit seinem Einkaufsteam unseren Frischeinkauf gerockt.

Lieber Kai, wir danken dir für deinen grossartigen Job, den du bei uns gemacht hast. Wir lassen dich ungern ziehen und wünschen dir für die Zukunft nur das Allerbeste!

Aktuelles vom Markt

Aktuelles aus unserem FARM Netzwerk Ochsenherz Tomaten, roter und gelber Mangold, Rettich, Cipolotti, Kohlraben, Nostrano Gurken

Aktuelles auf dem Markt Anthocyanfreier grüner Spargel aus der Schweiz, gelber und violetter Blumenkohl, Steinpilze, Eierschwämme, kernarme Wassermelone Black Pearl, französische Mini Artischocken, Schweizer Frisée, Coscia Birne

Problematisch und Saisonende Löwenzahn, Portulak, Clementine, Pomelo, Bimi wenig



Ochsenherz Tomaten Die Palette der Tomaten aus lokalem Anbau wird Woche für Woche breiter. Neben Berner Rosen, Cherry Ramati, Salat Tomaten, Peretti und den ersten Datterri, sind nun auch die fleischigen Ochsenherzen der Familie Käser aus Birmenstorf zur Ernte reif. Zu den frühen Schweizer Tomaten haben wir, Regionalromantik hin oder her, bekanntlich ein gespaltenes Verhältnis. Es schleckt keine Geiss weg, dass es manchen Sorten noch deutlich an wärmenden Sonnenstrahlen fehlt. Wir freuen uns, dass wir noch einige Wochen vom strafzollfreien Import profitieren können. So entscheidet unser Geschmack und nicht die staatlichen Regulatorien.

Roter und gelber Mangold Endlich kann unser FARM Produzent Ernst Kempf den ersten Mangold schneiden. Botanisch ist er mit Spinat, der Zucker- und Futterrübe sowie der Rande verbandelt. Ein formidables, vielseitiges Gemüse mit einem

erdigen, leicht nussigen Geschmack, welches sich in keiner Weise hinter seinen Verwandten zu verstecken braucht.

Rettich Er kommt ab sofort wieder von den Feldern von Sämi Bollinger, unserem FARM Spezialisten, wenn es um würzige Wurzeln geht. Der neuerntige, strahlend weisse Rettich ist mittelgross kalibriert, überzeugt mit seinem festen, hellen und wunderbar knackigen Fleisch und seinem leicht pikanten Gout.

Anthocyanfreier grüner Spargel Die Spargelsaison ist in vollem Gang. Es ist gar nicht einfach den Überblick zu behalten. Grüne, weisse und violette, dickere und feinere Stangen, Hopfenspargeln, die keine Spargeln sind und Wildspargel, der nicht wild wächst (gell Antonino). Der violette Spargel hat weniger Bitterstoffe und mundet roh mit samt der Schale besonders gut. Ausserdem verliert er beim Kochen die schöne purpurne Farbe, weshalb man ihm das heisse Bad lieber gar nicht erst zumuten sollte. Beim anthocyanfreien Grünspargel wurden die wasserlöslichen Farbstoffe, die für die sattgrüne Kolorierung und eine gewisse Bitternote sorgen, weggezüchtet. Das Resultat ist eine optische Perfektion von zartem Grün mit feinen Kopfblättchen und einem wunderbaren Aroma. Knackig und zart. Wir rechnen Ende Woche mit ersten bescheidenen Mengen aus dem Rafzerfeld und sind glücklich, wenn du ihn vorbestellst.



Steinpilze und Eierschwämme Die türkischen Morcheln machen qualitativ endlich richtig Freude. Dazu erhalten wir schöne Steinpilze und Eierschwämme aus Spanien zu fairen Preisen. Wer es hingegen lieber regional mag, der liegt mit unseren Zwingli Pilzen goldrichtig. Sie werden in der Region Zürich auf Kaffeesatz gezüchtet – Zero Waste, 100% Taste. Du hast mit den Zwingli-Seitlingen (Pleos), Zürispeck-Seitlingen und der Zürimähne (Stachelbart) drei spannende Zuchtpilze zur Auswahl. Du wirst begeistert sein.



Löwenzahn und Portulak Löwenzahn können wir dir nur noch in der gebleichten Variante anbieten. Auch wenn wir das Gefühl haben, dass der Frühling erst gerade begonnen hat, steht der grüne Löwenzahn schon Mitte in der Blüte. Die Blätter sind zäh, bitter und schlichtweg ungeniessbar. Der Winterportulak aka Burzelkraut ist finito, und es braucht noch ein bisschen Geduld, bis sein sommerlicher Compagnon bereit ist.

Frisée Selbst wenn wir beide Augen zudrücken, so kann die erste regionale Ware weder farblich noch von der Blattstruktur mit den schön gelben Salaten aus Italien oder gar mit den Frisée Spitzen vom Keltenhof mit halten.