

Marktbericht vom 29. Mai 2024

Regionales und aus unserem FARM-Netzwerk Kämpfs Artischocken, Tiger-Auberginen, Mini-Bundcarotten farbig, Krautstiel grün & farbig, Kronendill, Bimi vom Enikerhof, Romanesco, Mairüben von 2bFresh (Stielmus), Walderdbeeren, Blauer Waldmeister

Aktuelles auf dem Markt Morcheln, Steinpilze, Feigen grün, Kirschen, Limes Spanien, Jolly-Melonen Zerbinati, Snowball Melonen, Piel del Sapo, Wassermelonen gelb

Problematisch oder Saisonende Barba di Frate, Brunnenkresse (zwei Wochen Unterbruch), Cima di Rapa Apfel Boskoop & Topaz

Aktuelles vom Markt

Mini Bundcarotten Eine wunderbare Farbenpracht wird in diesen Tagen aus der Erde unserer FARM-Produzent:innen gezogen. Noch etwas klein gewachsen sind die Rüebli im kunterbunten Bund erhältlich. Eine knackfrische Augenweide. Auf Vorbestellung bekommst du die einzelnen Farben bei uns natürlich auch sortenrein.



Krautstiel grün & farbig Nicht gerade ein Hilferuf, aber ein Fingerzeig unseres Lieblings Ernst Kämpf. Seine Pflanzen trotzen dem schlechten Wetter und die gute Ausbeute schreit danach, dass wir sie an dieser Stelle etwas pushen. Gewohnt in Grün und in flamboyanten Farben erhältlich.

Kronendill Hat hier jemand was von Einlegen gesagt? Ohne die aromatischen Blütenstände des Dillkrauts fristen Cornichons im Glas ein einsames Dasein. Das darf nicht sein. Auch für ein Flusskrebs-Essen ist Kronendill eine unverzichtbare Zutat. Macht das eigentlich noch jemand in Zürich? Wir wären dabei!

Mairüben & Micro Mairüben von 2bFresh Die kleinen Mairüben von Margret und Andi Eschbach haben wir an dieser Stelle bereits einmal angepriesen. Nicht aktiv genug, wie es scheint. Denn der Absatz könnte besser sein. Und wie das in der Botanik so ist, wächst das, was nicht verkauft wird, munter weiter. So haben wir nun auch kapital ausgewachsene Mairüben in Tennisballgrösse an Lager.

Fans vergessener Arme-Leute-Produkte kennen den Begriff «Stielmus». Dabei handelt es sich um das essbare Blattwerk ebenjener Pflanze. Foodwaste ist hier also überhaupt kein Thema.

Blauer Waldmeister Glück muss man haben (oder mit Dani einen super geilen Produzenten kennen). Kaum ist die Saison des rudimentären Waldmeisters (*Asperula odorata*) Geschichte, biegt mit dem Blauen Waldmeister (*Asperula orientalis*) eine leuchtende Alternative ums Eck. Auch bei dieser ProSpecieRara-Sorte sorgt der Inhaltstoff Cumarin für das betörende Odeur. Spannend!

Aprikosen Nun buhlen die ersten Französinen mit spanischen Aprikosen um die geschmackliche Vorherrschaft auf dem Markt. Nicht jedes Stück in der Kiste kann unsere Gaumen vollends erfreuen und beim Einkauf ist degustieren Pflicht. Aber geschmacklich geht hier bereits einiges und es wird von Tag zu Tag besser.

Kirschen Aus Italien oder Spanien erreichen uns die ersten feinen Kirschen. Da können wir in der Markthalle beim Vorbeisclendern kaum die Finger von lassen. Neben der gebräuchlichen Kalibrierung gibt es für die Protzer unter euch Chriesi im Megakaliber 36+.



Liebevoll als Einlage verpackt und damit preislich eine ziemliche Hausnummer. Ideal, um bei deinen Gästen einen bleibenden Eindruck zu hinterlassen, oder damit einen unliebsamen Rezensionsschreiberling zu bewerfen.



Melonen Jolly von Zerbinati Die Zeit weitgereiste Melonen ist definitiv durch und bereits schlich sich die Jolly mit dem wohl klingendsten Markennamen auf den Markt. Alternativen, die nicht ganz, aber fast dasselbe bieten, sind ebenfalls verfügbar. Das macht Sinn. Schlagen die Zerbinatis doch mit einem ziemlich fetten Preis aufs Konto. Deshalb schicken wir dir sie nur auf deine ausdrückliche Nachfrage. Das Leben ist zu kurz, um schlechte Melonen zu fressen.

Melonen Piel del Sapo Hier geht es nicht in erster Linie um den süssen Zuckerschok, sondern um das knackige Fruchtfleisch. Böse Zungen verorten die Piel del Sapo geschmacklich näher bei der Gurke, als bei der Melone und haben damit nicht ganz unrecht. Wenn du aber etwas suchst, was auf dem Teller auch warm, gepickelt oder fermentiert seine Form behält, liegst du mit der Krötenhaut-Melone genau richtig.

Schweizer Walderdbeeren Obwohl die quasi wilden Erdbeerchen bereits seit einigen Tagen verfügbar sind, hielten wir uns mit der Kommunikation zurück. Denn die kleinen Mengen führen gerne zu bösen Streitereien. Da kann man noch so den König Salomon geben. Nun wurden uns stabilere Mengen versprochen. Erhältlich in süssen 100gr-Einheiten.