Marktbericht vom 3. April 2024

Regionales aus unserem FARM-Netzwerk Bärlauchknospen, Datterie- & Cherry-Tomaten, Eiszapfen, Mesclun, Rhabarber, Rucola rot (Red Frills), Spargel grün, Spargel weiss (stabile Preise), Erdbeerblüten, Rapsblüten

Aktuelles auf dem Markt Carciofini, Cavolo Nero, Catalogna & Cima (letzte Chance!), Cimone, Erbsen, Romanesco gelb & grün, Steinpilze, Nektarinen & Pfirsiche (steinhart)

Problematisch oder Saisonende Eierschwämmli, Grumolo, diverse Beeren (Qualität)

Aktuelles vom Markt

Der wirklich offizielle Start in die Schweizer Spargelsaison Jedes Jahr duellieren sich die Gmüesler, gemeinsam mit ihren Stammproduzenten, um die spargeltechnische Vorherrschaft zu Ostern. Aufgrund der immer wärmeren Temperaturen kamen auch heuer Ende März kleine Mengen Schweizer Spargel in die Gastro. Also wem sollst du nun glauben, ab wann es wirklich vernünftig ist, Spargel auf dein Menu zu schreiben? Den Produzentinnen und Produzenten. Ist doch klar! Gemeinsam mit den wichtigsten Vertretern aus der Spargelzunft haben die Händler auf dem Zürcher Engrosmarkt für einmal Einigkeit gezeigt und den 11. April als offiziellen Start der Saison gewählt. Das feiern wir auf dem Engrosmarkt mit einem fulminanten Spargelfrühstück. Ab 4:00 bis 7:00 (am Morgen!) kocht Dominik Altdorfer, Mitglied der Kochnationalmannschaft, bei uns in der Markthalle den ersten Spargel der Saison. Das ist kein verspäteter Aprilscherz. Melde dich bei uns, wenn du dabei sein willst, und stelle deinen Wecker. Du bist herzlich willkommen.

Bärlauchknospen & Blüten vom Enikerhof Dani Rüttimann braucht keine Yogamatte. Wenn ihm seine Kund:innen auf dem Bürkliplatz mal wieder auf den Sack gehen, beruhigt er sich beim Pflücken diverser Blüten. Schön für seinen Blutdruck, gut für uns. Denn so kommen wir auf Anfrage an Bärlauchknospen, Erdbeerblüten oder Rapsblüten aus der Region. Bitte vorbestellen.

Catalogna, Cima & Cavolo Nero Wenn du die heilige Dreifaltigkeit dieser italienischen Frühlingsgemüse noch einmal hochleben lassen willst, musst du dich sputen. Die Saison neigt sich dem Ende entgegen und die Qualität nimmt von Tag zu Tag ab.

Eiszapfen Vielleicht nicht ganz so perfekt regelmässig gewachsen wie Minirettich aus Holland, dafür extrem fleischig und mit dem idealen Ticken Schärfe gesegnet. Wenn der grosse Bierrettich für das bayrische Mass steht, sind diese kleinen Eiszapfen die erfrischenden Herrgöttli. Sensationell!

Mesclun Zu 100% gewaschen, schonend getrocknet und deshalb lange haltbar. Das ist Mesclun aus dem Veneto. Trotz dieser praktikablen Vorzüge werden wir bei unserem Salatklassiker in den kommenden Tagen auf Schweizer Anbau umstellen. Dann ist Mesclun wieder offen im Ifco ohne Styropor-Abfall erhältlich.

Romanesco Wie der ordinäre Blumenkohl oder Broccoli gehören die wunderbaren Romanesco-Sorten zur Gattung Brassica oleracea und sind keine Kreuzung der beiden bekannteren Vertreter der Kohlwelt. Die fraktale Struktur begeistert nicht nur Mathematik-Fans. Auch auf dem Teller kann er mit einem nussigen Goût und einer festen Struktur punkten. Aktuell nicht nur in Chartreuse, sondern auch im schönsten gelb verfügbar.

Rucola rot Endlich müssen wir roten Rucola nicht mehr aus Italien importieren. Denn auch wenn dieser in seinen Styroboxen gut geschützt zu uns kommt, tut ihm die Anreise nicht gut. Ab sofort wieder aus der Schweiz aus unserem FARM-Netzwerk verfügbar. Eigentlich handelt es sich bei diesem Gewächs nicht um Rucola, sondern um Red Frills. Eine Variante des Mizuna. So viel Zeit muss sein.

Schweizer Tomaten Nach den ersten Cherry-Sorten, die seit einigen Tagen aus Schweizer Gewächshausanbau erhältlich sind, wären ab dieser Woche bereits hiesige Ochsenherz oder Ramati verfügbar. Doch wer hier zu früh den saisonalen Trumpf ausspielt, wird mit grünstichiger Ware ohne viel Geschmack bestraft. Aber keine Sorge. Grossartige Tomaten aus der Region gibt es ab Juni. Ganz bestimmt!

Grüner Schweizer Spargel Alle Blicke richten sich auf den weissen Spargel der Region. Doch natürlich kann es die Schweiz auch in Grün. Die ersten Kleinmengen aus dem Thurgau gibt es bereits auf dem Markt. Aber am meisten freuen wir uns auf den anthocyan-freien Grünspargel von Christine Lamprecht. Dieser sollte in circa zwei Wochen so weit sein.

Nespole Da sich früchtemässig noch nicht viel Spannendes tut, legen wir dir die Japanischen Wollmispeln erneut an dein Herz. Die schönsten und saftigsten Exemplare finden wir aktuell in der Provinz Alicante. Ideal um die Zeit bis zur Melonen- du Steinfrüchte-Saison zu überbrücken. Letzter sind zwar bereits aus Spanien erhältlich, aber noch weit weg von genussreif.