

# Marktbericht vom 3. Juni 2020



🌿 **Aktuelles vom Markt** Pariser-Carotten, Carotten neuerntig, Limonaden-Thymian, Kaiserlinge (Kleinstmengen!), Küttiger-Rüebli, Rondini gelb & grün, Zucchetti gelb & Tiger, Erdbeeren, Pomelo, Percoche, Tiger-Limes

🚫 **Problematisch oder Saisonende** Bohnen gelb, Favé-Bohnen, Spargel violett, Donau-Spargel

## Aktuelles vom Markt

**Küttiger Rüebli** Normalerweise kommt diese Aargauer Ur-Carotte immer in Begleitung ihres Tessiner Kompagnons, dem Gniff, auf den Markt. Doch diese südlichere Sorte musste in den letzten Wochen vor den Eisheiligen die Waffen strecken. Das stramme Küttiger hat die kalten Tage aber unbeschadet überstanden. Die helle Carotte mit der konischen Form ist ja auch für ihr robustes Wesen bekannt.



**Pariser Carotten** Früher nur für die Dosen-Produktion angebaut, findet das runde Caröttchen in der Gastronomie immer mehr Liebhaber. Die Saison der kleinen Racker startet jetzt. Wir erhalten sie als Bundware aus dem Aargau.

**Carotten neuerntig** Carotten gibt es aber auch noch in normal. Endlich kommt die neuerntige Ware auf den Markt. Für die Gastro pflegen wir die grossgewachsenen Kaliber als Standard. Wenn du aber den Mehraufwand nicht scheust und gerne in ein frisches Rüebli beisst, dann bestelle «Carotten mittel».

**Favé-Bohnen** Die fetten Saubohnen solltest du langsam vom Menu streichen. Da nimmt die Frische nun rapide ab und der Nachschub aus Italien wird in den

nächsten Tagen versiegen. Alternativ hätten wir Ackerbohnen im tiefgekühlten Zustand an Lager. Das darf auch mal sein.

**Limonaden Thymian** Ein krasser Duftbote ist das. Der Limonaden-Thymian gehört zum Reigen unserer Spezialkräuter, welche wir, neben dem 0815-Angebot, von Basilikum bis Zitronen-Thymian im Sortiment führen. Meist kommt diese Sorte mit kleinen Blüten auf den Markt und riecht wie eine Mischung aus Zitrus und Thymian auf Steroiden. Prädikat empfehlenswert!

**Spargel** Mit den steigenden Temperaturen hat die Spargelsaison ihren Zenit erreicht. Es wird sicherlich noch einige Wochen Spargel auf dem Markt geben, doch die Tage der Top-Qualität und annehmbaren Preisen sind definitiv durch. Bereits diese Woche müssen wir uns von den violetten Spargeln vom Schmitterhof verabschieden. Alternativ schicken wir dir Ware aus Italien. Das ist genusstechnisch aber eine bescheidenere Hausnummer. Grünen, spanischen Spargel gibt es nach wie vor zu Tiefpreisen, auch wenn auch hier das finanzielle Zeigerli leicht gegen oben zeigt. Osteuropa schickt nur noch bescheidene Mengen auf den Markt und man sollte sich Gedanken über eine saisonale Nachfolgerin auf dem Speiseplan machen.



**Zucchetti** Der aktuellen Sortenvielfalt zuliebe, gibt es doch noch einmal Marktbericht-News zu dem von mir ungeliebten Gemüse. Ernst Kämpf bringt uns die getigerte Variante vom Feld, von den Käsern erhalten wir leuchtend gelbe Exemplare und aus Italien gibt es die runden Rondini-Zucchetti wahlweise in sonnigem Gelb oder klassischem Grün. Die alte Zuchtform des Gartenkürbis stammt ursprünglich aus Amerika und treibt seit dem Ende des 19Jh. in Europa sein Unwesen.



**Himbeeren** Bei diesen feinen Beeren durften wir uns die letzten Wochen auf tolle Ware aus Portugal verlassen. Auch wenn die hiesigen Früchte vom Schmitterhof preislich etwas strammer daherkommen, geben wir nun der Regionalität den Vorzug. Damit entfallen auch die Plastikschalen. Finden wir gut.

**Nektarinen & Pfirsiche** Bis auf das Eintreffen der ersten harten Percoche gibt es hier noch nicht viel Neues zu vermelden. Wir reifen die Dinger aus Spanien jeweils nach, da sie ziemlich unausgewogen von Spanien nach Zürich schippern. Schade. Nächste Woche sollten die Franzosen wirklich in die Gänge kommen.

**Pomelo** Diese Mehrfachkreuzung hat was für sich, unbestritten. Aus der Vermählung von Pampelmuse und Mandarine entstand zuerst die Grapefruit, aus welcher später die Pomelo hervorging. Trotz ihrer nahen Verwandtschaft zur

Grapefruit geht ihr deren penetrante Säure vollkommen ab und sie punktet mit einem sehr festen Fruchtfleisch. Die Segmente sind durch relativ dicke, leicht bittere Häutchen getrennt. Korrekt nennt man diese Saftschläuche. Klingt komisch, ist aber so. Die Dinger kommen aktuell aus Südafrika und punkto Lokalität lässt sich mit ihnen kaum ein Blumentopf gewinnen.

**Tiger Limes** Susan behauptet steif und fest, dass die gestreiften Dinger mit dem zartrosa Fruchtfleisch nicht nur was fürs Auge sind, sondern auch geschmacklich einiges zu bieten haben. Die Säure dieser spanischen Wildkatzen liegt irgendwo in der Mitte von Zitronen und Limes mit einem gehörigen Schuss Bergamotte. Am besten bestellst du ein Muster.