

# Marktbericht vom 3. Mai 2023

**Regionales aus unserem FARM-Netzwerk** Cipollotti & Cipollotti rot, Cornichons, Spargel anthocyanfrei, Schweizer Spargel geschält

**Aktuelles auf dem Markt** Kartoffeln Noirmoutier, Tenerumi, Eierschwämme, Aprikosen, Misho frisch, Nektarinen, Pfirsiche

**Problematisch oder Saisonende** Kabis, Wirz, Sandwich-Tomaten (Intense), Zitronen Primofiori

## Aktuelles vom Markt

**Cipollotti** Die feinen Lauchzwiebeln aus unserem FARM-Netzwerk haben nun eine ideale Grösse erreicht und wir beziehen sie aus nächster Nähe von der Familie Käser in Birmenstorf. Seit vielen Jahren kümmert man sich dort auch um die leuchtend rote Variante der Frühlingszwiebel. Es muss nicht immer Tropea sein.



**Cornichons** Das Einlegen Saurer Gurken gehört mittlerweile zum Steckenpferd vieler Gastronominnen. Der erste Satz der unreifen Gürkchen werden nun bereits auf dem Markt angeboten. Doch die Mengen sind noch sehr beschränkt. Für Grössere Einmach-Pläne solltest du bis Ende Mai abwarten. Bis dahin wird auch der dazu unverzichtbare Kronendill verfügbar sein.

**Kartoffeln Noirmoutier** Nach den ersten Eingängen von der französischen Atlantikküste Anfang April, kam es bei unseren favorisierten Jungkartoffeln zu einem Unterbruch. Nun sind die edlen Dinger wieder verfügbar. Allen, denen diese kurze Abstinenz nicht aufgefallen ist, legen wir dieses Produkt nun ganz besonders ans Herz. Bessere Kartoffeln wirst du auf dem Markt kaum finden.

**Spargel vom Schmitterhof** Die leicht höheren Temperaturen in den vergangenen Tagen haben dem weissen Spargel vom Schmitterhof und seinem

Wachstum gutgetan. Die Qualität ist formidabel und wir können die Preise spürbar nach unten anpassen. Mit dem sonnigeren Wetter ist auch regionaler Grünspargel in grösseren Mengen verfügbar.

**Schweizer Spargel geschält** Bereits geschälte Spargel spart Personalkosten, das ist klar. Doch vorverarbeitet wird da vielfach die billigste Rohware, die es auf dem Markt zu kaufen gibt. Wenn es dir wichtig ist, woher dein geschälter Spargel stammt, kannst du explizit regionalen Schmitterhof-Spargel geschält bei uns bestellen. Da der Spargel nur einige Stunden vor der Auslieferung an dich geschält wird, benötigen wir deine Bestellung bis am Vortag um 15.30. Nicht die günstigste Variante, aber dafür weisst du, was du deinen Gästen servierst.

**Grünspargel anthocyanfrei** Der Wasserlösliche Farbstoff Anthocyan kommt in fast allen Pflanzen vor und sorgt, je nach Ausprägung, für die rote, violette bis blauschwarze Farbgebung. Auch beim Spargel ist dieser Farbstoff für das typische Grün zuständig. Beim anthocyanfreien Spargel wurde ebendieses Merkmal weggezüchtet und die Stangen erstrahlen im hellsten Grün. Das macht sich auch geschmacklich bemerkbar. Deutlich zarter und somit ideal für Gerichte, bei welchen der Spargel roh zur Anwendung kommt.



**Tenerumi** In Sizilien verarbeitet man nicht nur die Zucchetti der Varietät Lagenaria longissima, sondern auch deren Blattwerk. Dieses kennen wir auf dem Markt unter dem Namen Tenerumi. In Süditalien kommt Tenerumi meist in einer lauwarmen Suppe, mit Kartoffeln, Tomaten und zerbrochenen Spaghetti auf den Tisch. Fein! Da geht aber noch mehr. Wer Catalogna oder Cima di Rapa vermisst; hier hast du eine wunderbare Alternative, die deine Gäste wahrscheinlich noch nicht kennen.



**Eierschwämme** Bereits auf dem Markt aufgeschlagen sind Eierschwämme aus Portugal und auf Freitag wurden uns die ersten Eingänge aus Serbien versprochen. Serben bringen nicht nur Glück, sie werden zudem dafür sorgen, dass sich der noch hohe Preis schnell abkühlen wird.

**Nektarinen & Pfirsiche** In der ersten Maiwoche trauen wir uns, die sommerlichen Steinfrüchte das erste Mal zu erwähnen. Auf dem Markt geistern sie nämlich bereits länger herum. Präseasonal bedingt noch nicht das Gelbe vom Ei. Es wäre ein Fehler, Nektarinen oder Pfirsiche zu früh in deine Menuplanung einzubinden. Lass deine Gäste lieber noch etwas warten. So ist die Freude zum richtigen Zeitpunkt umso grösser.

**Saturn Pfirsiche** Die platten Früchte kennst du von den Märkten im Süden. Doch auch bei uns gehören die Saturnos mittlerweile zum Standardsortiment. Normalerweise haben wir es hier mit der ersten geniessbaren Pfirsichsorte zu

tun. Doch hier wiederholen wir das obig Geschriebene gerne und raten noch zu etwas Geduld bei der Steinfruchtlust.

**Zitronen** Saisontypisch kommt es in diesen Tagen zu einem Sortenwechsel von Primofiori zu Verna. Qualitativ muss man bei der Verna leider ein paar Abstriche machen. Zum Anfang noch etwas grünstichig und bei der Saftausbeute nicht ganz so ergiebig, wie du dir das von der Primofiori gewohnt bist.