

Marktbericht vom 31. Juli 2024

Aus der Schweiz und unserem FARM-Netzwerk Auberginen «Rossa di Rotonda», Mais gekocht, Kämpfs Kuhhorn-Peperoni, Waldstaudenroggen-Risotto, Zebra-Tomaten, Zwiebeln rot, Apfel Gravensteiner, Bio-Beerenmix, Zwetschgen Tegera

Aktuelles auf dem Markt Löwenzahn gelb, Wilde Mini-Kohlraben, Birnen Abate Fetel, Birnen Morettini, Mirabellen, Pflaumen gelb & rot, Reineclaude

Problematisch oder Saisonende Wassermelonen-Rettich, Birnen Packhams

Aktuelles vom Markt

Morgen ist der 1. August Und wie wir euch bereits letzte Woche informiert haben, werden der Zürcher Engrosmarkt und unsere heiligen Hallen geschlossen sein. Unser Pikett-Dienst hilft dir bei deinen Notfällen aus der Patsche und solltest du jetzt beim Lesen gerade denken, «oh shit», dann kannst du heute noch bis 14:00 bei deinem liebsten Gmüesler nachbestellen. Wir haben unseren Tag-Team extra für dich ein wenig aufgestockt. Bitte, gern geschehen!



Auberginen Rossa di Rotonda Beim letzten Marktbericht konnten wir uns noch zurückhalten. Denn die attraktivste Aubergine der Welt ist aus Italien bereits seit einigen Tagen verfügbar. Nicht nur äusserlich ist sie eine Wucht. Mit ihrem süsslichen Geschmack und der cremigen Konsistenz überzeugt sie auch Menschen, die beim Thema Auberginen äusserst selektiv agieren. In der Basilicata schmückt die Rossa di Rotonda ein DOP-Label. Wir erhalten sie aber aktuell von Dani aus unserem FARM-Netzwerk.

Wilde Mini-Kohlraben vom Keltenhof Gerhard und sein Team vom Keltenhof haben einmal mehr gezaubert. Ihren Wilden Fenchel haben wir dir bereits vorgestellt. Nun legen wir mit den Wilden Mini-Kohlraben nach.

Klein kalibriert und gemischt in violett und weiss erhältlich. Die zartesten Kohlraben, die du je probiert hast. Wie machen die das bloss...? Ein Muss für deinen sommerlichen Crudité-Teller.

Waldstaudenroggen-Risotto Nicht nur Klaus, auch sein Bruder Daniel Böhler hat sich dem Anbau nach Demeter-Richtlinien verpflichtet. Von ihm erhalten wir aus Mellikon seit Jahren seinen preisgekrönten Waldstaudenroggen. Dieser Ur-Roggen geriet beinahe in Vergessenheit und damit er sich noch besser in der Gastro verwurzeln kann, hauen wir die 400g-Einheiten diese Woche mit einem hübschen Rabatt von 10% raus.

Mais gekocht Den frischen Mais mit Umblatt der Familie Huber verkaufen wir seit einigen Wochen wie geschnitten Brot. Auf dem Hof im malerischen Sünikon werden Maiskolben aber auch gekocht und vakuumiert. Ein komfortables Produkt ganz nah aus der Region. So muss das sein.

Apfel Gravensteiner Nach den nicht ganz so geniessbaren Frühsorten kommt nun der erste nice Sommerapfel auf den Markt. Den Gravensteiner kennt man in Nordeuropa seit dem 17 Jh. Und auch wenn er immer wieder für seinen archetypischen Goût gelobt wird, fristet er doch ein Nischendasein neben Gala, Braeburn und Konsorten. Das kannst du jetzt ändern, indem du den ersten guten Apfel der Saison bestellst. Hopp!



Birnen Zwar landeten heute Morgen die ersten regionalen Morettini-Birnen aus Cham bei uns an Lager, doch leider konnten uns diese geschmacklich nicht vollends überzeugen. Dazu sind sie noch ein bisschen zu grün hinter den Ohren. Aus Italien erhalten wir wiederum Morettinis mit formidabilem Geschmack und prächtig roten Backen. Und ebenfalls aus Bella Italia gäbe es da noch die Lieblingsbirne der Marinellos, die Abate Fetel. Unförmig, nicht perfekt und deshalb so grossartig!

Bio-Beerenmix Endlich stehen unsere liebsten Beerenproduzenten aus Benken am Start und wir können dir unseren Beerenmix in Bio-Qualität anbieten. Himbeeren, Brombeeren, Johannisbeeren und Blaubeeren in trauter Einigkeit im handlichen Ifco à 2 kg.

Zwetschgen Tegera Bei der Tegera handelt es sich um eine noch junge Zwetschgensorte. Auch wenn ihr Name nicht dieselbe Aura, wie die Sorte Fellenberg versprüht, können wir uns vor allem zum Start der Saison auf sie verlassen. Saftig, gut steinlösslich und im Anbau relativ easy zu handeln. Neben den edlen Zwetschgen wollen wir die Pflaume nicht vergessen. Die gibt es aktuell in gelb oder rot in einer sensationellen Qualität zu erstehen.