

Aktuelles auf dem Markt Affila-Cress von Umami, Knoblauch jung, Krautstiel farbig, Mangold farbig, Meloncelle, Schweizer Salate, Schnittsalat Crispy, Spargel fein, Erdbeeren Gariguette, Erdbeeren Clery, Bärlauch Pesto

Problematisch oder Saisonende Kartoffeln Desirée und Laura, Knoblauchzöpfe

Aktuelles vom Markt

Schweizer Salate Die regionale Salatproduktion steht in den Starlöchern und der Zoll wird in diesen Tagen für einige Sorten seine Tore schliessen. Also kalkulieren wir bereits in dieser Woche mit den ersten Salatköpfen unserer FARM-Buddies, die anfangs Saison naturbedingt etwas leichter gewachsen sind. Und damit kommen wir zu einem unserer wichtigsten Grundsätze bei unserer Preisgestaltung. Die meisten Salate (aber auch Gurken, Melonen, etc.) verrechnen wir dir per Kilo und nicht per Stück. Zweites wäre für uns einfacher. Doch du wüsstest nie, wie viel Gramm Salat du für dein Geld erhältst. So ist der billigste Gmüesler auf dem

Papier nicht auch immer der günstigste Gmüesler für deine Küche. Just saying...



Krautstiel farbig Damit bekommst du regionale Farbe vom Mutschellen auf deine Teller. Für Spargel ist es dir noch zu früh und vom Lagergemüse hast du langsam die Schnauze voll? Dann können wir dir den farbigen Krautstiel von Ernst Kämpf wärmstens empfehlen. 12 km von der Markthalle entfernt geerntet.

Mangold farbig Es soll Menschen geben, die beim Krautstiel die typische Erdigkeit monieren. Für solche Leute wird Mangold angebaut. Weniger Stiel- und mehr Blattanteil und geschmacklich breitenkompatibler. In der Schweiz wird zwischen Krautstiel und Mangold unterschieden. In Deutschland hält man die beiden als Stielmangold oder Blattmangold auseinander.

Knoblauch jung Die Herkunftsbezeichnung «Ägypten» sorgt selten für Freudensprünge. Politisch ist das nordafrikanische Land nicht nur positiv konnotiert. Verständlich. Doch produktetechnisch bringt uns das Nildelta viel Spannendes auf den Markt. Klar, Knoblauch aus Frankreich, das klingt romantisch. Doch die Ägypter haben den Knoblauch quasi erfunden. Die wissen, wie man mit diesem Produkt umzugehen hat. Ab dieser Woche sind die superjungen Knollen verfügbar.

Spargel fein Ab dieser Woche sind nun auch feine „Wildspargeln“ aus Italien erhältlich. Doch Vorsicht beim Wort „Wildspargel“. Umgangssprachlich hat sich dieser Begriff im Verkauf durchgesetzt, um den Unterschied zum normalen, grünen Spargel zu unterstreichen. Tatsächlich aber ist der Wilde einfach ein Zuchtspargel aus feinen, jungen Spargeltrieben.

Affila-Cress von Umami Hast du dich auch schon über den Plastikabfall und die lange Anreise von diversen Microgreens aus Holland genervt? Deshalb schicken wir dir ab sofort Affila-Cress von Umami, wenn du nicht explizit Kresse von Koppert wünschst. In Zürich produziert, ohne unnötige Plastikverpackung und durch den kurzen Weg von Umamis Aquaponik-Anlage bis zu uns immer superfrisch. In einem kleinen Ifco findest du jeweils 1kg netto.



Erdbeeren Gariguette Wir hoffen doch sehr, dass wir dir diese Sorte aus Frankreich nicht mehr vorstellen müssen. Denn wer Erdbeeren mag und nicht bis zum Sommer warten kann, schätzt diese frühe Sorte aus der Provence-Alpes-Côtes d'Azur. Du erkennst die Gariguette an der ihr typischen länglichen Form. Doch am meisten punktet sie mit ihrem Geschmack. So früh in der Saison gibt es nichts Vergleichbares. Nur kurz erhältlich, nicht lange haltbar und bedingt lagerfähig. So müssten sich eigentlich alle Früchte benehmen.



Erdbeeren Clery Die konisch gewachsene Clery stammt ursprünglich aus Italien und steht immer etwas im Schatten der Gariguette. Obschon etwas süsser, ist sie nicht ganz so aromatisch wie ihre schlanke Schwester. Die Clery trat ihren Siegeszug in den 90er-Jahren an. Ein junges Ding, das du unbedingt mal probieren solltest. Eine kleine Bitte: Wenn es jetzt schon Erdbeeren sein sollen, dann nimm sie früh genug aus dem Kühler. Sonst ist die aromatische Enttäuschung vorprogrammiert.

Bärlauch-Pesto von Rolf Hunziker Wenn schon, denn schon. Die in der letzten Woche überschwänglich gelobte, vorzüglich duftende Pflanze gibt es nun auch als Pesto. Nicht irgendein Pesto. Von Rolf Hunziker aus ehrlichen Zutaten in Zürich hergestellt. Ohne Zusatzstoffe, ohne Chichi. Seit mehr als 20 Jahren produziert Rolf im Kreis 6 in den Räumlichkeiten, wo die Engrosabteilung der Marinellos ihren Ursprung hat. Eine schöne Geschichte. Etwas aktueller ist der Pesto-Test im Kassensturz, bei welchem auch unser Max oder Antonio Colaiani ihre kritische Meinung kundtun durften. Antonios wüsteste Tiraden gegen die degustierten Fertigprodukte wurden leider herausgeschnitten 😊