

Marktbericht vom 8. Juni 2022

Aktuelles aus der Schweiz Artischocken, Kefen, Knackerbsen, Romanesco, Kirschen, Walderdbeeren

Aktuelles auf dem Markt Aprikosen Orangered, Feigen Spanien, Snowball-Melonen,

Problematisch und Saisonende Carotten Pfälzer, Mönchsbart, Schnittlauchblüten, Spargel, Mango Übersee

Aktuelles vom Markt

Kefen Wenn es denn ein Gemüse gibt, mit welchem ich mich nicht zu 100% anfreunden kann, dass wären es Kefen. Vielfach kommen sie aber auch arg durchgekocht auf den Teller. Damit macht man den zarten Mange-Tous keinen Gefallen. Zudem ist es immer noch en-vogue neben der Saison auf Schalenware aus Übersee zurückzugreifen. So viel zur saisonal-knackigen Gemüsebeilage in vielen Betrieben... Wenn schon Kefen, dann aus nächster Nähe. Frisch geerntet und nur blitzschnell durch die Pfanne gezogen. Damit kann dann auch ich etwas anfangen.



Knackerbsen Die mir liebere Schwester der Kefe ist die Knackerbse. Etwas molliger und dennoch so zart, dass man sie problemlos roh verlustieren kann. Richtig gute Knackerbsen, die frei von Fäden sind, bekommen wir nur ein paar Tage im Jahr. Also solltest du dich sputen.

Romanesco Letzte Woche mussten wir dir für einen Tag grünen Blumenkohl als Alternative schicken. Kurzzeitig kamen uns die Franzosen zu Hilfe. Nun stehen unsere Schweizer Produzenten in den Startlöchern und die hiesige Saison mit dem mathematischen Gemüse kann losgehen.

Spargel Die Welt dreht sich nicht nur schneller, sondern auch wärmer. Die Spargelsaison braust mit vollen Rohren ihrem Ende entgegen und der traditionelle Ausklang am Johannistag, den 24. Juni, wird zukünftig wohl ein Fall für die Geschichtsbücher sein. Die Qualität aus Deutschland und dem übrigen Europa ist mittlerweile desaströs. Mit gutem Gewissen können wir dir nur noch weissen Schweizer Spargel schicken. Aber auch auf dem Schmitterhof wird in einigen Tagen Schicht im Schacht sein.

Tomaten Datteri & Cherry Ja, es ist mal wieder mal so weit. Der Import für Cherry-Tomaten wird ab dem 10. Juni gesperrt sein. Die alte Leier auf unserem eidgenössischen Eiland. Qualitativ machen wir uns da aber keine Sorgen. Seit einiger Zeit greifen wir auch bei kleinkalibrierten Tomaten auf hiesige Produktion zurück und sind vollends happy damit. Auch für Antonino werden wir eine Sorte finden, welche beim Confieren nicht den Amokläufer gibt. 😊



Aprikosen Unser Tipp der Woche: Wenn schon Steinfrüchte, dann Aprikosen. Unsere Lieblinge aus Frankreich werden von Tag zu Tag besser. Geschmacklich schlicht atemberaubend! Nach dem Reigen an feinen Frühsorten ist es nun die ehrwürdige Orangered, welcher wir uns hingeben. Seit jeher unsere Favoritin der Aprikosenzunft. Zucker-Säure top ausbalanciert und derart saftig, dass es jedem Hemdenträger angst und bange wird. Zuschlagen. Jetzt. Sofort!

Erdbeeren Lambada Ein herzliches Good bye geht heute auch an die Adresse der zuckersüssen Lambadas. Wir werden heute die letzten Kilos zu euch in die Gastro schicken können. Doch sonst ist erdbeertechnisch alles im Lot. Zwar spürt man den Früchten den Regen der letzten Tage etwas an, doch ein Tag Sonne reicht aus und sie kommen wieder voller Geschmackspower zu dir in die Küche.



Kirschen Mittlerweile kannst du bei Kirschen getrost auf regionale Herkunft umschwenken. Die hiesigen Herzkirschen müssen sich nicht mehr hinter ihren Pendants aus dem Süden verstecken. In 1-2 Wochen ist zudem unser Go-To-Produzent Peter Hagenbuch mit grösseren Mengen am Start. Seine Früchte tragen ab diesem Jahr ein stolzes Knospen-Label. Das ist für uns zwar nicht ausschlaggebend, solange die Qualität und der Mensch hinter dem Produkt zu uns passt. Aber unerwähnt wollen wir es dennoch nicht lassen.

Melonen rotfleischig Die Jollys geben im Preis etwas nach und wir erlauben uns, die etwas mediokren Netzmelonen von unserer Preisliste zu nehmen. Denn günstige wirkt schnell mal billig und damit machen wir dir und du deinen Gästen keinen Gefallen. Auf der preislichen Talfahrt befinden sich auch unsere kernarmen Wassermelonen. Der Sommer naht!

Nektarinen & Pfirsiche Die Früchte aus Spanien haben uns in den letzten Tagen immer wieder positiv überrascht. Auf einen steten Reifegrad darf man sich jedoch noch nicht verlassen. Wir tun unser Bestes und hegen die Dinger jeweils einige Tage bei uns im Lager, wenn es nötig ist. Es gibt aber noch Luft nach oben. Gestern nahmen wir die ersten Kisten aus Frankreich in Empfang. Ebenfalls noch nicht das Gelbe vom Ei, aber wer sich in Geduld üben kann, wird in 2-3 Wochen begeistert sein. Versprochen.