

Marktbericht vom 9. März 2022

Aktuell aus unserem FARM-Netzwerk Zwingli-Pilze, Brunnenkresse, Eichblatt, Radiesli, Rucola, Salanova, Spinat

Aktuelles auf dem Markt Carosello-Gurken, Knoblauch jung, Tomaten «Les Paysans de Rougeline», Zucchini Trombetta, Erdbeeren Clery, Erdbeeren Gariguetta

Problematisch und Saisonende Blumenkohl gelb, Rosenkohl, Bergamotten

Aktuelles vom Markt

Zwingli Pilze Auf Kaffeesatz aus der Gastronomie produzieren die Brüder Phil & Yves in Schlieren spannende Zuchtpilze. Der beste Geschmack, den Upcycling je hatte. Aktuell sind bei uns drei Sorten erhältlich. Die Zwingli-Seitlinge (Pleos), Zürispeck-Seitlinge (die Umamibomben) und die Züri-Mähne (Stachelbart).



Nicht nur krass-regional, sondern auch immer top-frisch für dich geerntet. Zwingli-Pilz beliefert uns dreimal wöchentlich mit ihren Produkten. Das macht uns stolz! Hier geht es zu mehr Infos. Interesse an einer Musterauswahl? Dann meldest du dich am besten direkt bei unserem Christian Gärtner.

Blattsalate & Spinat Das Bundesamt für Landwirtschaft schwingt mal wieder sein Beschränkungs- und Kontingents-Fähnchen. Bei einigen Blattsalat-Sorten macht das durchaus Sinn, da unsere regionalen Produzenten bereits gehörig mit den Hufen scharren. Doch wie gewohnt, wird es in der Übergangsphase von Import zu rein hiesigem Anbau ein bisschen rumpeln.

Carosello Bei diesem gestreiften Ungeheuer ist der Ursprung des Namens augenfällig. Diese gurkenartige Melone fühlt sich im Mund an wie eine bissfeste Birne, schmeckt aber frisch nach Gurke. Für Fans von gepickeltem Gemüse die erste Wahl. Wir haben etwas in Mailand vorbestellt. First come, first serve!

Knoblauch jung Der erste junge Knoblauch kommt traditionsgemäss aus dem Nildelta. Das kannst du nun sympathisch finden oder auch nicht. Aber wie jeden Frühling betonen wir an dieser Stelle, dass die Ägypter den Knoblauch erfunden haben. Da musst du drüberstehen.

Radiesli Jetzt geht es los mit der Schweizer Saison. Sämi Bollinger aus unserem FARM-Netzwerk bündelt für uns seine ersten Radiesli und auch bei der Kiloware dürfen wir auf hiesige Produzenten bauen. Die farbigen Varianten von Ernst Kämpf stehen ebenfalls in den Startlöchern. Der Frühling kommt!

Rosenkohl Dem Rosenkohl solltest du nun wirklich Adieu sagen. Die Preise der geputzten Variante stieg bereits vor einer Woche in extraterrestrische Sphären (Sorry Inbar...). Auch mit der Qualität machst du dir damit keine Freude mehr. Also, runter von der Karte mit den kleinen Dingen.

Schweizer Rucola Obschon wir damit unseren italienischen Kunden die Herzen brechen. Bei Rucola stellen wir auf regionale Herkunft um. Die ersten Schnitte der Käser Family sind ready und wir helfen gerne beim Verkaufen. Wer auf Ware aus Bella Italia pocht, soll das bitte auf seiner Bestellung erwähnen. Können wir natürlich weiterhin organisieren.

Tomaten «Les Paysans de Rougeline» Seit 1990 firmieren sich 230 Familienbetriebe unter dem Label «Les Paysans de Rougeline» zusammen. Die Qualität und Wertschätzung gegenüber dem Produkt und die Fähigkeit, grosse Volumen zu produzieren, finden hier wunderbar zusammen. Für uns ein guter Grund, die Tomatensaison 2022 offiziell einzuläuten. Denn die prallen Coeur de Boeuf- und Ananas-Tomaten, die wunderbaren Noir de Crime und Marmande sind aktuell das Beste, was wir diese Woche für dich auf dem Markt finden. Am einfachsten bestellst du sie gemischt als Bouquet.



Zucchini Trombetta Endlich ein italienisches Produkt, bei dem auch das deutsche Idiom punkto Attraktivität mithalten kann. «Die kleine Trompete von Albenga» nennt man hier diesen ligurische Sommerkürbis. Süsslich-fruchtiges Fruchtfleisch und ein leicht nussiger Gout. Nicht schlecht für eine Zucchini.

Bergamotten Die brachiale Zitrusfrucht hat ihren saisonalen Zenit erreicht. Es geistern noch Restbestände auf dem Markt herum. Geschmacklich geht das in Ordnung, doch in visueller Hinsicht können sie definitiv nicht mehr trumpfen.

Erdbeeren Clery & Gariguetta Wir haben euch letzte Woche vorgewarnt. Manchmal geht es schneller, als einem lieb ist. Die beiden Frühsorten aus Frankreich legen die gustatorische Latte zwar auf ein neues Level, wir sind jedoch der Meinung, dass sie ihren Preis noch nicht wert sind. Geschmacklich ist da immer noch Luft nach oben und preislich müssen sie etwas vom hohen Ross runter. Das wird in den kommenden zwei Wochen aber passieren.