

Marktbericht vom 18. April 2024



Regionales aus dem FARM-Netzwerk: Asiamix & Spring-Onion von Umami, Lattich, Snackgurken, Nostrani-Gurken, Fleischtomaten

Aktuelles auf dem Markt: Cocobohnen gelb, Grüne Mandeln, Steinpilze, Tomaten Amela, Aprikosen Spanien, Melonen Jolly & Netz

Problematisch oder Saisonende: Pfälzer rot, Spargel grün Mexiko

Aktuelles vom Markt

Cornichons: Ernst Kämpf aus unserem FARM-Netzwerk konnte die ersten Cornichons ernten. Die Mengen sind in diesem ersten Schub noch bescheiden und wenn du grössere Chargen einmachen willst, solltest du dich bis Juni gedulden. Für einen Snack zwischendurch reicht es aber allemal.



Cocobohnen gelb: Von den flachen, breiten Cocos verkaufen wir mittlerweile grössere Mengen als von den altehrwürdigen Bobbybohnen. Die finden wir ebenfalls in einer schönen Qualität in der Markthalle. Der Rüstaufwand hält sich in Grenzen und die Fisole passt zu fast allen Weltregionen. Von orientalisches bis klassisch mediterran. Aktuell sehr gut verfügbar.

Lattich: Lattich und Little Gem sind seit einigen Tagen nur kontingentiert importierbar. Das führte am vergangenen Montag zu einem kleinen Unterbruch. Wir sind es uns gewohnt, dass es in der Umstellungsphase von Import auf regionalen Anbau immer mal wieder rumpeln kann, und planen es

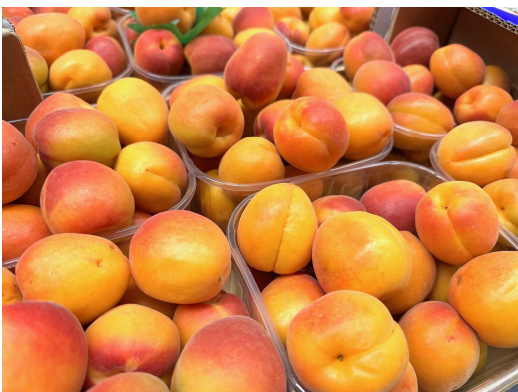
bei unserem Einkauf mit ein. Ab Ende dieser Woche sollten die Schweizer Produzent:innen aber soweit sein und du kannst deinen Nüsslisalat definitiv von der Karte verbannen und mit regionalem Lattich ersetzen.

Schweizer Fleischtomaten: Auch wenn uns die Schweizer Glashaus-Tomaten im April noch nicht überzeugen können, tummeln sich bereits kapitale Mengen auf dem Markt herum. Neben den ersten Berner Rosen, die im wässerigen Vergleich meist die Nase vorn haben, gesellen sich nun Fleischtomaten hinzu.

Amela Tomaten: Das Netz echauffiert sich gerade gewaltig über die Tomaten im Coop zu horrenden Preisen. Die japanische Sorte Amela kennst du bereits aus dem Marktbericht. Geschmacklich in alle Himmelsrichtungen extrem. Ein fast schon unwirkliches Zucker-Säure-Karussell. Preislich musst du bei unserer Gastrovariante ebenfalls tief in die Tasche greifen. Muss nicht fix auf die Karte, aber probieren solltest du die Dinger einmal im Leben.



Grüne frische Mandeln: Der herbe Snack der türkischen Händler in der Markthalle. Hier geht es um die grüne Schale und nicht um den Kern, dieser ist in diesem frühen Stadium noch nicht ausgereift, sondern weich bis flüssig. Da es sich bei der Mandel nicht um eine Nuss, sondern eine Steinfrucht handelt, liegt der geschmackliche Vergleich zu einem unreifen Pfirsich nahe. So frisch wie wir sie aktuell auf dem Markt finden, halten sich die Bitterstoffe noch in Grenzen und man kann sie zum Beispiel fein über einen Risotto hobeln. Am besten mit etwas Säure nachhelfen. Natürlich lassen sich die nussigen Steinfrüchte auch fermentieren.



Steinfrüchte aus Spanien: Wer zu früh kommt, den bestraft das Leben. Seit gut einer Woche rollen die ersten steinharten Nektarinen und Pfirsiche vom Süden auf den Markt. Empfehlenswert finden wir das nicht, können aber die Lust auf den Sommer verstehen. Am Dienstag haben wir auch die ersten Aprikosen aus Italien und Spanien erhalten. Wir versprechen nicht zu viel, wenn wir sie dir als im höchsten Masse säurebetont und bissfest anpreisen. Da helfen die attraktiven äusseren Werte auch nicht weiter.

Melonen: Die ersten Netz- und Jolly-Melonen aus Bella Italia sind jetzt erhältlich. Ein grosser Schritt in die richtige Richtung, aber noch nicht ganz dorthin, wo wir gute Melonen verorten. Wie immer so früh in der Saison etwas erdig im Abgang. Lange wird es aber nicht mehr dauern, bis du unsere Spargeln vom Schmitterhof mit der richtigen Qualität an Melonen paaren kannst.