

# Marktbericht vom 08. Mai 2024



**Regionales aus dem FARM-Netzwerk:** Gurkenblüten, Kohlraben Stückware, Spargel grün, Tomate Kumato, Zitronenverbene, Erdbeeren grün

**Aktuelles auf dem Markt:** Ährenspargel, Brätler Seglinda, Mairettich, Nektarinen & Pfirsiche 2. Qualität, Saturn Pfirsiche, Tiger Lemon

**Problematisch oder Saisonende:** Bohnen gelb, Mönchsbarb CH, Roscoff Zwiebeln, Bio Limes, Sanguinelli Orangen

## Aktuelles vom Markt

**Ährenspargel:** Obacht! Auch gerne als Wild- oder Hopfenspargen benannt, hat der Ährenspargel mit beiden aber recht wenig am Hut. Das sorgt bei Bestellungen ohne direkte Rückfragemöglichkeit schon mal gerne für Konfusion. Einigen wir uns doch gerne auf die korrekte Bezeichnung: Pyrenäen Milchstern. Das geht zwar nicht flott von der Zunge, bleibt aber prägnant hängen.



**Tomate Kumato:** Dass die Tomate eigentlich zu den Beeren, oder noch besser gesagt zuerst zu den Schliessfrüchten und danach zu den Beeren gehört, hast du sicher schon mal gehört. Und da die Menschheit, nach dem Siegeszug der Paradeiser aus den Anden zu uns, nicht nur erhebliche Zeit in ihre Systematik, sondern auch diverse Kreuzungen investiert hat, liegt uns mit der Kumato eine farbige Variante vor. Dieser Hybrid ist mit einem Patent von 2009 noch nicht wirklich alt und irgendwann werde ich mir wohl von einem Experten erklären lassen müssen, warum eine Reifung von innen heraus diese dunkle rotbraune

Färbung ergibt. Aber so lange vertreiben wir uns die Zeit mit ihrer überlegenen Würze.

**Spargel grün CH:** Diese Woche werden die geringen Temperaturen und teilweisen Hagelschäden der letzten Tage die europäischen Ernten ausdünnen - und damit verbunden auch die Preise in die Höhe treiben. Aber zum Glück werden wir relativ neu von der Familie Lamprecht in Eglisau mit wirklich feinem Stoff versorgt. Max und Raffaele, unsere zwei fleissigen und flauschigen Ewoks (am 4. Mai war Star Wars Day 😊) waren gestern zu Besuch auf dem Hof Lamprecht. Neben den sensationell guten grünen Spargeln brachten sie uns auch noch coole News mit.

**Gurkenblüten:** Das diesjährige Fiasko mit französischer Importware blieb uns zum Glück erspart. Manche Kunden konnten in der Vergangenheit nicht ohne und schrieben sie schon im März auf's Menü. Ähnlich wie bei den Zucchetti, sind diese filigranen Blüten aber sehr anfällig für Kälte und damit die Transportschäden vorprogrammiert. Aber ab heute kann die Familie Käser aus unserem FARM-Netzwerk wieder wunderschöne Blüten liefern.



**Zitronenverbene:** Gemächlich betritt die heimliche Königin der Kräuter wieder die Bühne. Die grosse Beliebtheit hat sicher das Zitronengrasöl Citral zu verschulden, dabei ist dieses Kraut mit einer opulenten Mischung an ätherischen Ölen gesegnet. Nerol, Geraniol, Korianderöl, Carvon, Neral, Geranial unter anderem Linalool machen es einem gar nicht so einfach, den zitronigen, blumigen und aromatischen Geruch exakt zu beschreiben. Jeder mit einer Landjugend, und den damit verbunden Dorffesten, weiss dass nicht nur die Dosis, sondern auch die Mischung das Gift macht. Hier ist sie aber Mutter Natur eindrucksvoll gelungen.

**Erdbeeren CH:** Letzte Woche hätte ich um dieses Thema noch einen vorsichtigen Bogen gemacht. Aber nach dem Open Bottle Day von Smith & Smith am Montag wissen wir, eine grosszügige Gassi-Runde bei Zimmertemperatur lässt die aktuellen Chargen fast schon zu Höchstform auflaufen. Die wurden immer saftiger und süsser. Ob der Lebensmittler das gerne sieht, steht auf einem anderen Blatt, aber damit wirkt man dem Kühlhauschock nachweislich entgegen.



**Grüne Erdbeeren** Falls die Sonne noch auf sich warten lässt, kann man Erdbeeren auch unreif verarbeiten. Dem den Nachtschattengewächsen anhängenden Solanin, rückt man einfach mit einer Fermentation auf die Pelle. Mehr Zuckergehalt würde eine alkoholische Gärung fördern, aber mit unreifen Beeren steuert man Richtung Milchsäurefermentation. Die sonst noch harte Frucht bekommt dabei einen wachsigem Biss und behält in der Nase ihr volles Erdbeeraroma bei ausgeprägter Säurenote, ähnlich wie bei der Umeboshi. Probier es doch einfach mal aus!