

- 😊 **Aktuelles aus der Schweiz** Cicolotti rot und weiss, Kohlraben, Kräuterseitlinge, Mesclun, Mönchsbar, Rhabarber, Rucola
- 😊 **Aktuelles auf dem Markt** Noirmoutier Kartoffel, Hopfenspargel, Meloncelle, Ananas-, Syco- und Sweet Charly Erdbeeren
- 😞 **Problematisch** Wasabirauke vom Keltenhof, Flowersprouts, Moro- und Tarocco Orangen, Kapuziner- und Borretschblüten

Aktuelles vom Markt

Wie bestellen über Ostern? Die Tore der heiligen Markthalle bleiben über die Osterfeiertage zwar geschlossen, doch wir lassen Sie auch an diesen Tagen nicht hängen. Unser Pikett-Dienst steht Ihnen gerne mit Rat und Tat zur Seite. Vielen Dank für Ihr Verständnis, dass wir nicht auf das gewohnte Vollsortiment zugreifen können. Gemeinsam finden wir eine Lösung und die versteckten Hasen!



Spargel Er hält uns auch diese Woche gehörig auf Trab und erscheint insbesondere unserem smarten Einkäufer Kai Stoppe in so manchem Traum. Beim grünen Spargel bekommen Sie das beste Preis-Leistungsverhältnis bei spanischer Ware. Bei den delikaten weissen Stangen schwören wir hingegen auf unseren Schweizer Standard vom Schmitterhof. Sie sind blendend weiss, quietschfrisch und schön gleichmässig kalibriert. Mit den verfügbaren Mengen müssen wir aktuell noch etwas zirkeln, doch das sollte bis spätestens kurz vor Ostern auch Geschichte sein. Und noch etwas, liebe Kunden: **Wer auf den Mittwoch 17. April 2019 die grösste Menge**

weissen Schweizer Spargel bestellt, dem liefern wir unseren Christian Gärtner zum Schälen in Ihre Küche mit! Deal!

Hopfenspargel Beim Begriff Hopfenspargel herrscht stets ein bisschen Verwirrung. Im Zürcher «Engrosmarkt-Slang» handelt es sich dabei um die jungen, zart beblätterten Rankentriebe der Hopfenpflanze. Die nur zwei, bis drei Wochen erhältlichen, grünen Zweiglein haben einen feinen, gemüsigen Geschmack – irgendwo zwischen Spinat, Grünspargel und Zucchini. Kurz sautiert als delikates Gemüse oder mit Ei umhüllt in einer Frittata – mmhhh.



Mesclun und Rucola Wir freuen uns, dass die Produzenten-Familie Käser für uns auch dieses Jahr wieder die erlesene Schnittsalatmischung Mesclun täglich frisch erntet. Erst in den 80ern ist der Rucola aus dem schönen Süden zu uns eingewandert und bereits nicht mehr von unseren Speisekarten weg zu denken. Während der Saison wird er zum Glück in der Region angebaut, und es ist für uns eine Selbstverständlichkeit, dass wir das würzige Kraut, wenn möglich, lokal einkaufen.

Rhabarber Die roten Stangen sind eigentlich ein Gemüse, obwohl sie praktisch nur in süsser Form auf den Tisch kommen. Die Einen lieben Sie, die Anderen kriegen, beim blossen Gedanken an die «fädigen», sauren Stücken aus Kindertagen, Hühnerhaut. Kam der Frühlingbote bis eben noch aus Holland zu uns, so sind nun auch die Schweizer am Start. Wer «Bio» auf die Bestellung schreibt, dem liefern wir die fruchtigen Gemüestiele von Klaus Böhler. Von ihm kommen auch ein paar wenige Kilo Rhabarberblütenknospen: zubereitet wie Broccoli, der letzte Schrei!



Noirmoutier Kartoffeln Die frühreife Bonnotte-Kartoffel gedeiht in einem aussergewöhnlichen Meeresklima auf der der französischen Insel Noirmoutier im rauen Atlantik. Es ist eine kleine runde Kartoffel mit gelbem, festkochendem Fleisch. Nicht nur in der salzigen Luft, sondern auch im Boden liegt das Geheimnis ihres besonderen Aromas. Die Inselbauern sind zu Recht super stolz auf ihre Kartoffeln, die sie mit viel Liebe und in Handarbeit anbauen. Das kulinarische Vergnügen hat seinen Preis, ist aber jeden Rappen wert. Vive la France!

Meloncelle Was ist es nun – Gurke oder Melone? Eine lokale Melonenart aus Süditalien, die unreif verzehrt und durch ihren tiefen Zuckergehalt als Ersatz für Gurken verwendet wird. Sie schmecken gürkiger als Gurke, einfach sagenhaft und sind zum sauer Einmachen eine Wucht.

Orangen und Clementinen So vielfältig wie das Angebot an knackigem Frühlingsgemüse aktuell ist, so langweilig ist die Früchteauswahl. Auch wenn unsere Händler uns noch die letzte Taroccos und Moros unterjubeln wollen, so verbannen wir sie bis zum nächsten Winter aus unseren Regalen. Mit unseren Standard-Tafelorange aus Spanien oder den unbehandelten italienischen Orangen mit Blatt sind sie mit Sicherheit besser bedient. Aus Spanien gibt es noch Clementinen mit und ohne Blatt, ebenso wie Mandarinen Orri. Trotz einwandfreier Qualität ist ihr Genuss kein Anlass mehr zu kulinarischen Höhenflügen. So lassen wir uns gerne von den Französischen frühen Erdbeeren namens Cleary, Gariguet oder Sweet Charly verführen und bleiben in freudiger Erwartung auf Pfirsiche, Nektarinen, Aprikosen und Konsorten.