

☺ **Aktuelles auf dem Markt** Krautstiel, Eierschwämme, Schweizer Kräuterseitlinge, Okra, Rucola rot, Salanova Crispy, weisser und grüner Spargel aus Italien, Tomaten von Rougeline, Orangen Moro & Sanguinello, Trauben La Rochelle, Amalfi Zitronen

⊗ **Problematisch oder Saisonende** Schweizer Bundcarotten, Red Chard

## Aktuelles vom Markt

**Schweizer Bundcarotten** Nachwehen der kalten Wintertage zeigen sich aktuell bei den wenigen Schweizer Bundcarotten, die wir aktuell auf dem Markt finden (danke Felix). Die erntebereiten Rüebli wurden noch im letzten Jahr gesät und schlummerten über den Winter in der Erde. Zwar haben die Wurzeln die kalte Zeit gut überstanden, ihr Grün wurde aber durch den Frost stark in Mitleidenschaft gezogen. Das sieht gar nicht schön aus und wer das Grün auf dem Teller braucht, ist mit diesem Produkt auch diese Woche schlecht beraten. In ca. 10-14 Tagen sollten die ersten Bundcarotten aus den hiesigen Treibhäusern soweit sein. Als Alternative bleiben uns aktuell nur die Mini-Carotten aus exotischen Ländern.



**Bärlauch** Hier bewegt sich der Preis schrittweise nach unten. Doch ist nach wie vor immer noch nur Bundware erhältlich. Für den Pacojet definitiv noch zu schade (und zu teuer). Bitte bestellen Sie Kiloware erst, wenn wir es Ihnen mitteilen, oder wenn die Wälder um Zürich schon zünftig knoblauchig stinken.

**Schweizer Kräuterseitlinge** Ein Produkt, dass bei unseren Marktführungen immer zum Thema wird, wenn es um die Nachhaltigkeit geht. Die grossen Kräuterseitlinge, die Sie aus dem Handel kennen, kommen nämlich aus - Trommelwirbel - Südkorea. Nichts gegen Korea und Kimchi, doch mir fehlt das Verständnis, dass für einen

Zuchtpilz das Flugzeug bemüht werden muss. Zwar konnten wir immer schon Schweizer Kräuterseitlinge auf dem Markt finden, doch waren die meist nur als Miniaturen verfügbar. Nun hat es sich ein hiesiger Produzent zur Aufgabe gemacht, auch grosse Kaliber in der Schweiz zu züchten. Gesagt, getan. Wir schicken Ihnen ab sofort Schweizer Kräuterseitlinge so lange der Vorrat reicht.

**Nüsslisalat** Unser Sorgenkind der letzten Wochen kehrt mit einer preislichen Breitseite auf den Markt zurück. Der Markt wird von den Mengen schier erschlagen und die Qualität ist grossartig. Zu einem Preis von gut 12 Stutz bringt er Ihnen diese Tage die verlorene Marge der letzten Wochen wieder zurück in die Kasse. Da kann man nun wirklich nicht jammern.

**Blattsalate** Nun haben wir, nach der Preismisere der jüngsten Vergangenheit, endlich Ruhe. Die Qualität ist auf einem annehmbaren Niveau und wir müssen uns beim Verrechnen nicht mehr ob den exorbitanten Preisen schämen. Bei den meisten Sorten konnten wir die Preise auch diese Woche erneut deutlich nach unten anpassen. Die nächste Hürde lässt aber nicht lange auf sich warten, denn in ein bis zwei Wochen wird der Zoll seine Tore für Salatimporte schliessen. Also geniessen wir die Tage...

**Spargel** Neben dem grünen Spargel und dem feinen Wildspargel traut sich nun der erste weisse europäische Vertreter seiner Zunft zaghaft auf den Markt. Aus Italien gibt es ab dieser Woche weissen Spargel als Bundware in Kleinstmengen auf dem Markt. Und man muss nicht Adam Smith heissen, um zu erkennen, was „Kleinstmengen“ preislich bedeutet. Bitte noch etwas Geduld. Denn unsere Freunde aus Südbaden wetzen bereits ihre Stechmesser und sollten um den 10. März soweit sein.

**Tomaten Rougeline** Der Produzent «Les Paysans de Rougeline» sorgt alljährlich für die erste spannende Tomatenauswahl im jungen Jahr. Sah man den meisten grösseren Sorten aus dem Süden in den letzten Wochen noch an, dass sie sich gegen harsche Temperaturen durchzusetzen hatten, sind die Rougeline-Tomaten wunderbar ausgereift. Aus dem Süden Frankreichs haben es uns vor allem die alten Sorten Côtelée rouge (Marmande), Côtelée noire (Noire de Crimée) und die Côtelée jaune (Ananas) angetan.



Daneben gibt es noch die gelben und orangen Ramatis. Gerne stellen wir Ihnen auch ein Bouquet aller Sorten zusammen. Da wäre die Einheit ca. 4 Kilo. [Hier](#) finden Sie die Infos zu den Bauern von Rougeline.

**Wildkräutersalat von Keltenhof** Dieser Artikel hat sich in den letzten zwei Jahren zu einem wahren Renner in unserem Sortiment entwickelt. Nicht weiter verwunderlich bei dieser Mischung. Schafgarbe, Pimpinelle, wilder Koriander, Brunnenkresse, Löwenzahn, Blüten und Rucola werden mit ausgesuchten Asia-Salaten kombiniert und kommen fixfertig gewaschen in der 250g-Einheit zu Ihnen in die Küche. Ein Hoch auf [den Keltenhof](#) und deshalb diese Woche als Aktion erhältlich.

**Blutorangen** Die wirklich tiefroten Sorten Sanguinello und Moro lassen jedes Jahr ein bisschen länger auf sich warten. Von den Hängen des Ätna erhalten wir rubinrote Moros und die besten Sanguinellis haben wir – wir sagen es ein bisschen ungerne – in Marokko verortet.

**Trauben blau** Bei den Trauben nehmen wir von unserer bisherigen Standardsorte Abstand und liefern Ihnen ab sofort die Varietät La Rochelle. Klingt Französisch, ist es aber nicht. Trauben kommen nach wie vor aus Südafrika. Wer will der kann.

**Amalfi Zitronen** Schon ihr Name lässt einem an Ferien, hohe Klippen und blaues Wasser denken. Die unbehandelten Amalfi-Zitronen sind mit ihrem vollmundigen Aroma würdige Vertreter ihrer stolzen und wunderschönen Herkunft.