

- 😊 **Regionales aus unserm FARM-Netzwerk** Kopfsalat, Radiesli, Salanova, Salanova Crispy, Krautstiel, Rucola Handschnitt
- 😊 **Aktuelles vom Markt** Peperoni «Corne di bue», Knoblauch jung, Rettich rot, Spargel weiss Veneto, Spargel violett, Spargel fein, Bergamotten, Abate Birnen, Erdbeeren Gariguetta & Clery, Wassermelonen
- 😞 **Saisonende oder Problematisch** Moro Orangen. Piopini Pilze, Rainbow-Radish

Aktuelles vom Markt

Spargel weiss Wenn du im März Lust auf weissen Spargel verspürst und dir Peru geschmacklich zu langweilig oder zu weit entfernt ist, wirst du im Veneto fündig werden. Auch wenn die Norditaliener die Spargelkultur seit jeher abfeiern, haben wir diese Region



nicht primär auf dem Zeiger wenn es um die edle Stange geht. Mit einer Entfernung von etwa 300 km sind sie auch keine wirkliche Sünde. Wenn es Badischer Spargel sein soll, musst du dich noch bis zur letzten Märzwoche gedulden.

Junger Knoblauch Hast du gewusst? Junger Knoblauch im Ofen bringt dir den Frühling in die Stube. In Ägypten ist die Saison in vollem Gang. Und wenn du ob dieser Herkunftsangabe nun dein Näschen rümpfst, so lass dir gesagt sein: Die haben da den Knoblauch übrigens erfunden.

FARM Rucola Handschnitt Ob aus Italien oder von unseren regionalen FARM-Buddies. Rucola kommt meist in Bundform zu dir in die Küche. Das erleichtert das Abrüsten des Stielteils, schon klar. Doch willst du wirklich ausrechnen, wie viel Gummibändeli damit jährlich über den Hades schippern? Besser nicht. Wie wäre es also, wenn dir die Produzenten-Familie Käser den Rucola bereits auf dem Feld

handlang schneidet und offen im Ifco liefert? Das klingt so einfach wie genial, liess sich aber in den vergangenen Jahren nie verkaufen. Wir geben nicht auf und du kannst Rucola Handschnitt aus Birmenstorf wieder als Kiloware bei uns bestellen.

Das Kräuter Aporem Wir halten nichts von verkaufsfördernder Schönfärberei und kommunizieren dir jeweils deutlich, wenn sich hinter einem Produkt ein Nachhaltigkeitsproblem versteckt. Flugtransport steht da weit oben auf der Liste. Unlösbar ist die Kerosin-Thematik bei frischen Kräutern. In den Wintermonaten findest du hier Herkunftsangaben wie Südafrika, Israel oder Teneriffa. Und es ist nicht so, dass wir nicht nach Lösungen suchen. In den Sommermonaten beziehen wir unsere Kräuter von den Mädern aus Boppelsen oder von Beat Huber aus Buchs. Ein grosser Teil davon in Bio- und Freiland-Qualität. Das klappt im Winter in unseren Breitengraden schlichtweg nicht. Frische Kräuter benötigen Platz. Da steht das Flugzeug in der CO2-bilanztechnisch plötzlich besser da, als ein geheiztes Treibhaus. Doch willst du 4-5 Monate im Jahr auf frische Gewürze verzichten? Eben! Aber einfach, dass wir es mal wieder gesagt haben.



Schweizer Süsskartoffeln Diese Knollen gibt es wie immer aus fernen Ländern wie Honduras oder den USA auf dem Markt. Doch da wäre noch die regionale Variante.

Vor allem von den grossen Kalibern, welche vorzugsweise in der Gastro Absatz finden, hat es noch genügend an Lager. Und nun die Krux der Sache. Obschon Schweizer Süsskartoffeln einen kleinen Spaziergang entfernt von Frauenfeld geerntet wurden, schlagen sie gut doppelt auf deine Kasse, als die Ware aus Übersee. Klingt komisch, ist aber so... Deshalb bitte explizit auf deiner Bestellung erwähnen.



Abate Birnen Unsere Favoritin der Kernobstwelt. Auch bei der Abate überstieg die letztjährige Ernte die Nachfrage aus der Gastronomie. Die beste Birne der Welt (sic!) lässt sich aber prima lagern und es gibt sie in rauen Mengen auf dem Markt.

Erdbeeren Italien Tief durchatmen... Das Reizprodukt schlechthin. Die Königin der saisonalen Emotion. Trotz den noch frostigen Temperaturen ist es Zeit für einen kleinen Überblick. Die ersten durchgereiften Exemplare aus Italien machen visuell schon einiges her und die bis vor kurzem noch grasgrünen Ärsche leuchten uns wunderbar rot entgegen. Spanische Ware funktioniert stabil, lässt sich gut verarbeiten, schmeckt aber nach gar nix. Geschmacklich also definitiv nicht das Gelbe vom Ei. Aber erwartest du Anfang März etwas anderes?

Erdbeeren Clery & Gariguetta Das bringt unsere Vorfreude schon mehr in Wallung. Nächste Woche sollten die ersten lohnenswerten Varietäten bei uns eintreffen. Bei der Clery und der Gariguetta handelt es sich um Frühssorten aus der Grande Nation. Die beiden erkennst du an ihrer kegelörmig, spitz zulaufender Form und dem weichen Fruchtfleisch. Keine Sorte, die auf lange Haltbarkeit getrimmt ist. Gut so, fein so! Doch wie bei den meisten Lebensmitteln ist auch hier die Kälte der Feind des guten Geschmacks. Da können sie noch so aromatisch vom Feld kommen. Nach einigen Stunden unter 10 Grad verflüchtigt sich bei der Erdbeere Bouquet und Genuss. Wer noch warten kann, wird schlussendlich glücklicher werden. Versprochen!