

Marktbericht vom 11. März 2020



😊 Aktuelles auf dem Markt Auberginen weiss, Kartoffeln Sieglinde, Cimone, Morcheln aus der Türkei, Randen Bundware, Spargel violett, Spargel Badischer Spargel, Wassermelonenrettich aus Japan (teuer!)

😊 Aus unserem FARM Netzwerk Kämpfs Asia-Mix, Eichblatt, Eiszapfen (ab Donnerstag), Krautstiel farbig, Löwenzahn, Rucola, Radiesli zweifarbig, Rettich schwarz, Rosenkohl, Rucola, Salanova, Topinambur, Frühlingszwiebeln

😞 Problematisch oder Saisonende Blumenkohl farbig, Schweizer Bundcarotten, Kaki – bitte glaubt es uns!

Aktuelles vom Markt

Zur aktuellen Lage Wir bekommen an vorderster Front mit, welche Wirkung das Coronavirus auf unsere Branche hat. Ob das amtliche Gegensteuern nun gutgeheissen wird oder nicht; das Resultat liegt in Form sich leerenden Reservationsbüchern und abgesagten Events auf dem Tisch. Da gibt es nichts zu beschönigen. Wir selber blieben bisher von Krankheitsfällen verschont und unternehmen alles, damit dies auch so bleibt. Externe Besuche werden abgesagt und direkte Kontakte mit Lieferanten versuchen wir, wann immer möglich, zu vermeiden. Natürlich informieren wir unser Team laufend über die Vorgaben des BAG und setzen diese seriös um. Abwarten und Händewaschen halt... Für einmal sind wir froh, dass die Arbeitszeiten des Marinello-Teams die Benutzung des öffentlichen Verkehrs verunmöglichen. Vom Mailänder Markt werden wir auch in diesen Tagen lückenlos versorgt. Für die Region Norditalien ist dieser Umschlagplatz wirtschaftlich derart von Bedeutung, dass wir wohl nicht mit einer Schliessung rechnen müssen. Wir halten dich auf dem Laufenden.



Asia Mix Regional geht auch asiatisch. Unser FARM-Buddy Ernst Kämpf schneidet in Oberlunkhofen seine jungen, würzigen Blätter und bringt den Asiamix sauber

gestellt in der 1kg-Einheit auf den Markt. Mizuna und pikante Senfsorten. Sehr nice! Eine tolle Alternative zu Mesclun.

Bundcarotten Den kleinen Dingern sollte man noch etwas Zeit geben. Zwar liefert uns Samuel Bollinger die ersten ansehnlichen Exemplare aus unserem FARM-Netzwerk, doch sind diese Mengen noch bescheiden. Als Alternative bliebe uns hier nur der Blick nach Spanien oder Frankreich. Die farbigen Varianten werden in ein paar Wochen soweit sein.

Farbige Radiesli & Eiszapfen Die rot-weisse, längliche Variante können wir dir seit einigen Tagen aus der Region anbieten. Schneeweisse Eiszapfen gibt es ab diesem Donnerstag und die ersten Radis in Violett und Gold werden nächste Woche aus der Erde gezogen. Da geht was.

Kartoffeln Sieglinde Italien Aus Süditalien gibt es aktuell neuerntige Sieglindes auf dem Markt. Diese relativ junge Sorte stammt ursprünglich aus Deutschland, reift früh und ihr festkochendes Fleisch machte sie vor einigen Jahren zur Kartoffelsorte des Jahres. Wenn das nichts heisst... Prädikat empfehlenswert!

Morcheln Wie jedes Jahr sind es die Türken, die unsere Morchel-Saison eröffnen. Qualitativ schwer in Ordnung, aber arg an der finanziellen Schmerzgrenze. Die Preise werden aber in den nächsten Tagen purzeln und wir offerieren dir jeweils den besten Tagespreis. Am besten vor deiner Kalkulation kurz anrufen.



Schweizer Rucola Heuer kommt der FARM-Rucola der Käfers früh zu uns in die Kühler. Geschmacklich bombastisch und in seiner Schärfe weniger aggressiv als italienische Ware. Obwohl der hiesige Rucola zum Anfang der Saison noch keine feine Blattstruktur aufweist, gibt unser Einkäufer Kai hier dem Naheliegenden den Vortritt. Das finde ich gut! Wenn du den filigraneren Italiener bevorzugst, bitte deutlich auf deiner Bestellung erwähnen.



Badischer Spargel Ungeduldig sind sie, die Süddeutschen. Der Preis ist noch extraordinär, aber die Qualität und die relative feisse Kalibrierung passen. Wer es sich leisten kann und wer will, der soll. Etwas günstiger gibt es Spargel aus Italien oder Frankreich auf dem Markt. Und wenn es ganz billig sein muss, dann greift man zu Übersee-Ware aus Peru oder Mexiko. Das können wir zwar nicht gutheissen, aber ihr seid ja alle erwachsen...

Violetter Spargel Hier handelt es sich um einen Zögling des grünen Urspargels, welcher sich vor allem in Ligurien auf den Tellern findet. Natürlich sind es einmal mehr die Anthocyane, welche dem Spargel sein flamboyantes Äussere verleihen. Die vermaledeite Wasserlöslichkeit dieses natürlichen Farbstoffes kann man bei dieser Spargelvariante jedoch auf die leichte Schulter nehmen. Denn am besten

verlusterst du ihn fein gehobelt und roh als Salat. Mein liebstes Rezept hat zwar bereits einige Jahre auf dem Buckel. Aber was Nicole Hasler mit dem violetten Spargel und feinen Brotbrösmeli anstellt ist sehr geil!