

Marktbericht vom 14. April 2021

Aktuelles von unseren FARM-Helden Mesclun, Rucola rot, Snack Gurken, Brennessel, Datteri Tomaten, Carotten Bundware

Aktuelles vom Markt Berner Rosen, Ramati gelb und Lattich aus der Schweiz, Nektarinen und Pfirsiche aus Spanien

Problematisch oder Saisonende Thai Produkte, Portulak, Tarocco und Sanguinello Orangen

Aktuelles vom Markt

Mesclun Die Käasers, unsere Spezis aus Birmenstorf, ernten ab sofort täglich wieder die wunderbar kleinen und zarten Blättchen und kreieren für uns daraus den one and only FARM-Mesclun. Den schönsten Babyleaf-Salat der Welt liefern wir dir vorgewaschen und schonend getrocknet im IFCO à 1kg. Sowieso können wir in Sachen Salate wieder mehrheitlich mit Schweizer Ware punkten.

Nur bei Eisberg, Frisée und den italienischen Bittersalaten greifen uns die Produzenten aus dem Süden noch unter die Arme.



Datteri Tomaten Vor ein paar Jahren wäre es für uns undenkbar gewesen, bereits auf heimische Tomaten umzustellen, noch bevor uns unsere Freunde vom Bundesamt für Landwirtschaft das Strafzollmesser an die Kehle setzen. Die Zeiten ändern sich. Unsere lokalen Produzenten sind aus dem Dornröschenschlaf erwacht und haben auch beim Anbau von Tomaten tüchtig aufgeholt. Wir stellen also sozusagen freiwillig vorzeitig auf die beliebten Datteltomaten aus dem FARM-Garten um. Sie «verheben» nicht nur geschmacklich und sind gut für's Ökogewissen, sondern auch für dein Kässeli. Hältst du weiterhin an den importierten Rispen fest, so vermerke dies bitte auf deiner Bestellung.

Rucola rot und grün Zu Deutsch Rauke, hat sie sich in unserem Wortschatz unter dem italienischen Namen Rucola eingebürgert. Die uralte Kulturpflanze ist erst in den shining eighties wieder populär geworden. Der würzig-scharfe, bisweilen auch nussige Geschmack verändert sich mit dem Wachstumsstand, genauso wie die Blattform, die bei der ersten Ernte noch glatt ist und sich peu à peu mit jedem Schnitt der des Löwenzahns annähert. Im schönen Aargau werden fleissig die Messer gewetzt. Jetzt sind die Blätter noch besonders schön zart und aktuell in Grün und prächtigem Rot zu haben.

Brennessel Ich war bislang der irrigen Meinung, dass Brennessel wie Spinat schmeckt. Doch, weit gefehlt. Die sattgrünen Blätter sind geschmacklich viel delikater und erst noch super cool gegen die Langeweile in der Küche. Sie wachsen vielerorts wie Unkraut. Bist du zu faul sie selbst zu pflücken? No problem, die Marinellos richten es für dich in Ernst Kämpfs' 1A FARM-Qualität.



Pfirsiche und Nektarinen Ok. Es ist schon noch äs Bitzeli früh. Immerhin steht als Absender auf den Kisten: «España». Es sind die Allerersten, und ich gebe zu, sie sind steinhart, der süsse Saft rinnt einem beim Reinbeissen nicht über die Hände und auch geschmacklich wähnt man sich nicht im siebten Himmel. Früchtemässig ist Flaute. Zitrusfrüchte sind hinüber, bei den feinen, frühsortigen Erdbeeren aus der Grande Nation wirst du wegen mangelnder Saisonalität und Regionalität angerempelt, und Exoten sind sowieso des Teufels. Da bleiben nicht viel mehr als Äpfel und Birnen. Obwohl im letzten Herbst geerntet, hast du noch eine gute Auswahl aus der Schweiz in passabler Qualität.

Tarocco und Sanguinello Orangen Die feinen blutigen Zitrusfrüchte von unseren amicus gehen in die wohlverdiente Pause. Auch die Clementinen haben sich schon vor ein paar Wochen verabschiedet. Nur die letzten Kisten Israelischer Mandarinen Orri warten bei den Händlern in der Markthalle noch geduldig auf Abnehmer. Trotz einwandfreier Qualität versprechen sie dir keine kulinarischen Höhenflüge mehr. Da bist du mit unseren Tafelorange aus Spanien definitiv besser bedient.

Thai Produkte Die Verfügbarkeit und Beschaffung der beliebten asiatischen Ingredienzien ist in den letzten Monaten deutlich anspruchsvoller geworden. Aufgrund von Songkran, dem Thailändischen Neujahr, haben unsere Importeure gar angekündigt, dass es vorübergehend zu einem Lieferunterbruch kommen kann.



Portulak Unsere Produzenten vermelden eine frühe Blüte, die zu einem Unterbruch führt. Wie wäre es mit unserer FARM-Brunnenkresse als Alternative? Weit mehr als nur eine Lückenbüsserin.

Spezialkräuter Unsere fantastische Auswahl an Standardkräutern ergänzen wir im Sommerhalbjahr jeweils durch spannende Spezialkräuter. Den Start machen Sorten namens Erdbeer-, Mojito-, Hugo-, Apfel-, Krause- und Thaiminze. Dazu gibt es wunderbar duftenden Orangethymian und dekorativen Blutampfer. Alle schön à 30g gebündelt. Das Angebot wird von Woche zu Woche grösser. Doch, Spezial bleibt Spezial. Die feinen Kräutlein werden nicht in rauen Mengen angebaut. Wir haben jeweils ein paar wenige Bund an Lager. Wenn du auf Nummer sicher gehen willst, so lohnt sich eine Vorbestellung.