

🍷 **Aktuelles von unseren FARM-Helden** Cipolotti rot, Cornichons, Mangold in gelb, rot & grün, Birnenstorfer Mönchsbart, Radiesli in allen Farben, Rettich rot, Datter-Tomaten, Tomaten Ochsenherz

🍷 **Aktuelles vom Markt** Noirmoutier Kartoffeln, Knoblauch violett & jung, Berner Rose, Erdbeeren, Nektarinen & Pfirsiche

🍷 **Problematisch oder Saisonende** Lauch gebleicht, Blutorangen, Tarocco

Aktuelles vom Markt

Spargel Marktsituation First things first. Zwar brüsten sich die holden Stangen aus vielen Herren Ländern noch mit osterlich anmutenden Hochpreisen. Doch das wird sich die Tage ändern. So findest du auf deiner heutigen Preisliste die aktuellen Preise, welche wir aber täglich und, nach Möglichkeit, nach unten anpassen werden. Teurer wird es also nicht mehr werden.

Spargel grün Trotz den medialen Unkenrufen, die fehlenden Erntehelfer betreffend, sinkt der Preis für prächtigen Grünspargel aus Spanien in angenehme Gefilde. Zweieinhalb Mal mehr musst du ins Portemonnaie langen, wenn dir das Schweizer Fläggli am Herzen liegt. Ein teurer Preis für Regionalität und deshalb bitte deutlich auf deiner Bestellung erwähnen, wenn du es so wünschst.



Spargel weiss Deutschland, Italien, Holland und natürlich die Schweiz buhlen auf dem Markt um die Vorherrschaft. Lapidare Ware aus Übersee finden wir keine mehr auf dem Markt, was die Preise zusätzlich noch einige Tage hochhalten wird. Doch wer will Mitte April schon mit mediokrer Peru-Ware arbeiten? Eben! Obwohl er seine Nase preislich am höchsten trägt, schicken wir dir hiesigen, weissen Spargel, wenn du nichts anderes explizit erwähnst. Am günstigsten fährst du mit den Italienern, dann folgt Bundware von der Donau. Etwas tiefer musst du dann bei den Deutschen und dem Eisspargel aus Osteuropa in die Tasche greifen.

Spezial-Spargel In der Schublade der etwas spezielleren Sorten finden wir aktuell nur den dünnen Wildspargel (ja, wir wissen, so richtig wild ist der nicht) auf dem Markt. Bei violetten Sorten, dem Pyrenäen Milchstern oder dem – hier eigentlich nicht hingehörenden – Hopfenspargel, solltest du uns einige Tage Vorlauf geben.

Cornichons Die Gläser vom letzten Jahr sollten schon lange geleert sein. Ab sofort ist wieder Saure-Gurken-Zeit. Yes! Zeit, um die kleinen Cornichons einzumachen, haben einige von euch nun sicherlich genug. Also keine faulen Ausreden jetzt.

Noirmoutier Kartoffeln Der erste Start der Noirmoutier-Saison ohne Caduff's Weinloft. Wer springt in die Bresche, zahlt ein Heidengeld und wird dafür mit der königlichsten Kartoffelkrone geadelt? Lohnt es sich überhaupt, für eine Knolle derart viel Geld auszugeben? Naturellement! Es muss ja nicht jeden Tag sein. Die dünnschaligen Dinger funktionieren übrigens auch zu Fischstäbchen. Gell Kai?

Knoblauch So richtig geiler Knoblauch kommt nun aus Argentinien zu uns. Nicht gerade ums Eck, wir wissen schon. Aber die lange gelagerte Ware aus Spanien macht uns keine Freude mehr. Da lohnt sich der Aufpreis. Ebenfalls empfehlenswert: Junger französischer Knoblauch. Fein.



Mangold Ernst Kämpf schwingt mal wieder seinen botanischen Zauberstab und bringt uns, neben grünem und rotem, nun auch gelbstieligen Mangold auf den Produzentenmarkt. So schöne Produkte, so viele geschlossene Restauranttüren. Es ist zum Kotzen! Für Privatpersonen: Am Freitag und Samstag stehen die Kämpfs am Marktstand in Albisrieden vor der Metzgerei Küenzi. Hingehen lohnt sich.



Erdbeeren Die Thurgauer stehen bereits vor den Toren der Zürcher Markthalle und zücken ihre aromatischen Schwerter. Preislich Faktor zwei über Import-Ware. Da fehlen uns noch die Nerven und wir wagen nicht, ungefragt hiesige Früchte zu liefern. Aber bald ist es soweit. Abstand nehmen sollte man von der französischen Frühsorte Gariguette. Die seien nix mehr wert, wurde mir gestern im privaten Rahmen unmissverständlich mitgeteilt. Die Torte war trotzdem fein 😊

Nektarinen & Pfirsiche Ja, scho no bitzeli früh... Aber aufgepasst, im Reigen weisser und gelber Nektarinen oder Pfirsiche, machen diejenigen Exemplare, welche bereits etwas nachreifen durften, keine schlechte Figur. Noch nicht sommerlich herzergreifend, aber zumindest frühlinghaft zufriedenstellend. Das ist doch was. Heute waren es die gelben Nektarinen, welche uns am meisten zusagten.

Blut-Orangen Es hat sich ausgeblutet. Zwar werden wir rotfleischige Sorten noch länger auf dem Markt finden, doch die Zeit, in welcher Tarocco und Konsorten die sizilianische Sonne zu uns tragen, ist definitiv vorbei. Einzig bei den Pressorangen behalten wir die blutige Sorte noch in der Preisliste. Bei den Blondorangen bleiben wir bei unseren Favoriten von BlueOrange.