

😊 **Aktuelles auf dem Markt** Barba di Frate, Calcots, Castelfranco, Erbsen, Rettich rot aus Italien, Tardivo, Trevisano, Kraterellen, Totentrompeten, Trompetenpfefferlinge, Mandarinen Orri & Nadorcott, Minneolas, Tarocco

😞 **Problematisch oder Saisonende** Schweizer Radiesli & Federkohl rot, Red Love Äpfel, Papaya

Aktuelles vom Markt

Calcots Unser liebstes Steckenpferd und deshalb auf der Marktbericht Poleposition. Es ist wieder soweit! Die Katalanischen Frühlingszwiebeln brauchen wir dir, im vierten Jahr ihrer saisonalen Niederkunft, kaum mehr vorzustellen. Ab nächster Woche starten wir den Import. Wir neigen unsere Köpfe voller Dankbarkeit, dass uns Marius Frehner vom Gamper auf diesen Trichter gebracht hat und die Calcotada heute nicht nur im spanischen Nordosten, sondern auch in der kalten Schweiz gefeiert wird.



Verstehst du nur Bahnhof? Dann gibt es hier mehr Infos zu den magischen Stangen. Und hier schon mal der erste Fixtermin für deine Agenda: Vom 6.-13. Februar feiert das Bohemia das Zwiebelfest auf dem Areal des Tramdepots Burgwies. Yes!

Zur Lage auf den Feldern Dass die frühlingshaften Temperaturen manch Bäume bereits im Januar spriessen lassen, verheisst nichts Gutes. Nach den unüblich warmen Tagen kämpft Spanien und Italien dagegen mit einer renitenten Kaltfront. Das werden wir in den nächsten Tagen bei der Verfügbarkeit von Blumenkohl, Broccoli, Fenchel oder Rucola zu spüren bekommen. Und wer in der Schule aufgepasst hast, dem ist klar, dass damit höhere Preise einhergehen werden. Wie schlimm der Impact auf diese wichtigen Importprodukte sein wird, bleibt noch abzuwarten. Eine gutgemeinte Vorwarnung.

Castelfranco & Tardivo Der Schöne und der Fleischige. Unsere beiden liebsten Salat-Vertreter aus dem italienischen Norden kommen aktuell wunderbar knackig zu uns auf den Markt. Der schön gesprenkelte Castelfranco wird deinen Salatteller visuell auf eine höhere Stufe heben und der Tardivo mit seinem unvergleichlich fleischigen Biss macht Freude, egal ob roh, gepickelt oder grilliert. Aufgrund seiner aufwändigen Produktion hat der ungeschlagene Favorit der Marinellos seinen Preis, doch es lohnt sich!

Champignons Der im Grunde unkomplizierte Zuchtpilz macht uns in diesen Tagen einige Scherereien und kommt immer wieder arg gefleckt auf den Markt. Sorry! Geschmacklich ist das kein Problem, sieht aber nicht gerade gluschtig aus. Wenn du auf schneeweisse Champignons angewiesen bist (ist das wirklich immer nötig?), müssen wir dich auf Importware verweisen. Laut unseren hiesigen Produzenten sollte das Problem zum Glück nicht von langer Dauer sein.



FARM Produkte Obwohl auf den Feldern unseres regionalen FARM-Netzwerkes etwas Ruhe eingekehrt ist, findest du auf der ersten Seite deiner Preisliste immer noch gut 30 Produkte aus der nächsten Umgebung von Produzenten, welchen wir beinahe blind vertrauen. Weshalb dem so ist, kannst du hier nachlesen. Wenn es dich zudem interessiert, wie viel von deinen bezogenen Artikeln aus der Region stammen, versorgen wir dich gerne mit einer aussagekräftigen Statistik. Anruf oder Mail genügt.

Erbsen Diese frühlingshaften Hülsenfrüchte haben wir dir bereits im alten Jahr angepriesen. Doch nun haben die kleinen Dinger eine zusätzliche Zuckerdröhnung inne. Besser als so manches Praliné. Hmm...

Wildpilze Wenn schon das Wetter den wilden Max markiert, gibt es dagegen bei der Wildpilzfront gute News. Aus dem Süden erreichen uns Totentrompeten, Kraterellen oder Semmelstoppel. Von den Eierschwämmen würden wir die Finger lassen. Da bezahlst du viel Geld für feuchte Ware. Morcheln und Steinpilze werden aus China respektive Südafrika eingeflogen und sind somit nicht gerade en-vogue, wenn es um eine zeitgemässe Angebotsplanung geht.



Mandarinen Orri Unsere Favoritin im Januar, die kernlose Orri-Mandarine, flaniert seit einigen Tagen über den Markt. Geschmacklich gräbt sie der landläufigen Clementine das Wasser ab, liegt preislich aber noch einen Zacken über Pater Clemens Erfolgzüchtung. Wer bei den Oronules Clementinen, die wir aktuell als Standard schicken, die Säure vermisst, wird bei der Orri fündig. Bei wem der Zeiger noch mehr in Richtung sauer zeigen darf, ist diese Woche mit der Minneola bestens bedient.

Mandarinen Nadorcott Mit einer intensiven Färbung und einer intensiven, wenn auch nicht aufdringlichen Süsse, kommt die Nadorcott auf den Markt. Die Hybridsorte lässt sich einfach schälen, hat ein tolles Aroma und ist aktuell unsere eierlegende Wollmilchsau, die für jeden Geschmack etwas bietet. Prädikat empfehlenswert.

Orangen Tarocco Wenn du den richtigen Zeitpunkt für die beste Orange des Jahres nicht verpassen willst, würden wir genau jetzt zuschlagen. Die Taroccos bieten dir nun das perfekte Zucker-Säure-Verhältnis und die volle Wucht sizilianischer Lebensfreude.