

Marktbericht vom 16. März 2022

Aktuell aus unserem FARM-Netzwerk Eiszapfen, Kopfsalat, Krautstiel, Radiesli rot-weiss, Radiesli violett, Salatspinat

Aktuelles auf dem Markt Artischocken 9er (Jumbo), Hopfenspargel, Knoblauch rosé, Knoblauch jung, Spargel weiss Italien, Spargel grün Spanien, Erdbeeren Gariguetta & Clery, Wassermelonen

Problematisch und Saisonende Spinosi-Artischocken, Lauch gebleicht, Randen farbig, Apfel Boskoop, Kaki, Quitten, Basil Cress

Aktuelles vom Markt

Preisentwicklung Es ist klar, dass sich die steigenden Energie- und Transportkosten auch auf unsere Kalkulation durchschlagen. Dazu ist Erdgas der wichtigste Ausgangsstoff für die Produktion von Düngemittel und du brauchst keinen Wettermann, um zu wissen, von wo hier der Wind weht. Während der Saison können wir im Gemüsebereich auf einen wesentlichen Schweizer Selbstversorgungsgrad bauen. Da hat die Natur aber ein Wörtchen mitzureden. Frost zu einem schlechten Zeitpunkt, zu viel, oder



zu wenig Wasser. Alles Gefahren, die mittlerweile mehr Norm als Ausnahme sind. Diese Woche haben sich viele Importprodukte auf einem hohen Niveau eingependelt. Verglichen zum Mittelwert der ordinären Jahre 2018 und 2019, sind es die Schweizer Lagergemüse, bei welchen wir die grössten Differenzen hinnehmen müssen. Das aufgrund der miserablen Erntebedingungen im 2021. Von Kartoffeln wollen wir jetzt gar nicht reden. Wir halten euch an dieser Stelle auf dem Laufenden und hoffen auf eine möglichst problemlose Schweizer Saison.

Artischocken Mit dem Frühling geht auch die Saison der italienischen Artischocken ihrem Ende entgegen. Die Spinosi halten nicht mehr das, was sie versprechen und bei den spanischen Jumbos steigen wir auf eine grössere Kalibrierung in der 9er-Einheit um. Carciofini hat es noch genügend auf dem Markt. In ein paar Wochen übernehmen dann die Produzenten aus der Bretagne.

Hopfensprossen Hier handelt es sich nicht um die weissen Sprossen des kultivierten Hopfen, sondern um die wild gesammelten Ranktriebe derselben Pflanze. Du findest sie in Auwäldern bei Bächen oder Flussufern. Geschmacklich kannst du die Hopfensprossen unter typischem Arme-Leute-Essen abbuchen. Irgendwo zwischen Spinat und Spargel. Deshalb nennen wir die Schlingpflanze auf dem Markt auch gerne Hopfen- oder Wildspargel. Wenn du von Barba di Frate genug hast, sind Hopfensprossen eine passable Alternative, die noch nicht viele deiner Gäste auf dem Schirm haben werden.

Morcheln Der Morchel-Markt war in den vergangenen Wochen in chinesischer Hand. Die lange Anreise sorgt verständlicherweise nicht für Sympathiepunkte. Doch qualitativ gibt es hier nichts zu meckern. Seit gestern sind die ersten Morcheln aus der Türkei auf dem Markt aufgeschlagen. Etwas heller, kleiner kalibriert und circa 30% teurer. Du solltest noch abwarten, bis sich die Preise eingependelt haben. Finanziell fährst du am besten, wenn du Morcheln im Mai auf deine Karte schreibst. Aber auch dicke Geldbeutel sind uns willkommen.



Radiesli farbig Die typischen Senföle des Radieschens schützen die Pflanze vor natürlichen Fressfeinden. Da hat die Natur aber nicht mit uns gerechnet. Wir mögen die kleinen Dinger genau wegen ihrer prägnanten Schärfe. Diese lässt sich beim Anbau teilweise steuern. Ein von Kälte und Trockenheit gestresstes Radiesli kommt beleidigt scharf zu dir in die Küche. Aber zu einfach darf man es ihm auch nicht machen. Zu verwöhnte Pflanzen bringen nur fade Knollen hervor. Neben der rot-weissen Variante, sind nun die ersten violetten Varianten aus der Region erhältlich.



Spargel grün Mittlerweile ist die Qualität des spanischen Spargels akzeptabel. Zudem haben sie in den letzten Tagen einen ordentlichen monetären Taucher hingelegt und sind so ihren Preis auch wert. Noch günstiger ginge es mit mexikanischer Ware. Aber punkto Nachhaltigkeit Wasser predigen und Wein saufen, das macht unsere Welt nur bedingt zu einem besseren Ort.

Spargel weiss Wie in der vergangenen Woche haben für uns die Italienerinnen die Nase vorn. Preislich sind sie noch einmal getaucht, stehen aber immer noch deutlich über der Schundware aus Peru. Flug-Spargel aus Übersee schicken wir dir wirklich nur, wenn du auf Knien nach billiger Ware bettelst.

Pomelo aus Israel Bei dieser Agrume kommt es im Frühling saisonbedingt zum legendären Pomelo-Gap. Wehe uns, wenn einer unserer liebsten Küchen-Sternchen zu diesem Zeitpunkt Pomeles auf dem Menu stehen hat. Da fliegen bisweilen die Fetzen. Heuer finden wir die Kreuzung von Pampelmuse und Mandarine aus Israel auf dem Markt. Die Lücke ist somit geschlossen und alle sind happy.