

# Marktbericht vom 17. März 2021



- 😊 **Regionales aus dem FARM-Netzwerk** Eichblatt rot, Eiszapfen, Kapuzinerblüten und Kornblumen von 2bFresh, Kopfsalat rot, Löwenzahn grün, Radiesli, Radiesli «Petit Déjeuner Française», Salatspinat, Cherry-Ramati
- 😊 **Aktuelles vom Markt** Tomaten-Bouquet aus Frankreich, Coeur de boeuf, Marmande, Noire de Crimée, Rainbow Radish, Spargel grün Spanien, Kraterellen, Semmelstoppel, Totentrompeten, Melonen Charentais
- 😞 **Saisonende oder Problematisch** Rosenkohl geputzt, Birnen Gute Louise, Trauben Schalenware

## Aktuelles vom Markt

**Artischocken** Bei den grossen Calicos aus Spanien bekommst du nun viel Gewicht für dein Geld. Jumbo halt. Ideal für feisse Artischockenböden. Doch auch die Italiener lassen sich nicht lumpen und schicken uns kleine Carciofini und wunderbare Mammoles in mittlerer Kalibrierung. Einzig bei den stacheligen Spinosi ist langsam aber sicher Schicht im Schacht.

**Kapuzinerblüten & Kornblumen** Margret und Andreas Eschbach von 2bFresh sind eine Bank, wenn es um hiesige Microgreens geht.



Kein kreativer Furz unserer Sternegarde ist ihnen zu vertrackt oder zu weit hergeholt. Und so durften wir das 2bFresh-Sortiment in den letzten Jahren laufend ausbauen. Danke euch! Natürlich liegen nun einige angerissene Projekte auf dem umsatztechnischen Trockendock. Wir schwimmen aktuell in blau leuchtenden Kornblumen und süsscharfen Kapuzinerblüten. Das sieht zwar schön aus, doch besser wäre es, wenn sich die beiden attraktiven Gesellen auf euren Tellern oder Takeaway-Menüs wiederfinden würden. Hier geht es zur Preisliste.

**Löwenzahn grün** Eines mal vorweg. Rucola und Löwenzahn haben reingarnichts miteinander zu tun. Rucola ist ein Kreuzblütler, Löwenzahn ein Korbblütler. Und obschon die zwei auch geschmacklich das Heu nicht auf derselben Bühne haben, hält sich das Gerücht ihrer Verwandtschaft hartnäckig. Der bittere Löwenzahn kommt nun aus dem Aargau zu uns. Leider sieht man ihm die Wetterkapriolen der letzten Tage an. Ein bisschen zerzaust wirkt das saisonale Kraut. Die edlere Variante, der gebleichte «Pis en Lit» gibt es ebenfalls auf dem Markt. Dieser kommt dank seiner harntreibenden Wirkung zu seinem Namen. Die Franzosen können halt bildhaft...

**Schweizer Radiesli** Wenn wir etwas über Radiesli du Daikon wissen wollen, fragen wir Sämi Bollinger. Der Rettich-Flüsterer aus Berikon bringt uns seit Jahrzehnten die beständigste Qualität auf den Markt. Grosses Kino! Deshalb ist Sämi auch einer unserer FARM-Buddies der ersten Stunde. Wenn es farblich etwas ausgefallener sein darf, gehört unser Herz Ernst Kämpf. Bei ihm wachsen nun die ersten regionalen Radiesli in violett oder als rot-weiße Variante. Letzteres hört auf den schönen Namen «Petit Déjeuner Française». Zusätzlich hat es neu feine, längliche Eiszapfen. Da geht was.

**Salatspinat** Nun ist die Zeit reif und wir steigen beim feinen Spinat auf hiesige Ernte um. Der Preis passt und die Qualität muss man bei den Käsern ohnehin selten bemängeln. Die machen das einfach gut. Weiter gibt es in den nächsten Tagen Eichblatt rot und den ersten roten Kopfsalat aus Birmenstorf. Farbe galore!

**Spargel** Fans des badischen Spargel müssen sich nur noch wenige Tage gedulden. Zwar geistern bereits die ersten Kisten aus Deutschland auf dem Markt herum, doch das lohnt sich noch nicht. Hier bist du mit den Italienern aus dem Veneto aktuell besser bedient. Beim Grünspargel wagen wir



den Umstieg von Übersee auf spanische Ware. Sollte es auf der iberischen Halbinsel jedoch zu Qualitätsturbulenzen kommen, erlauben wir uns, dir auch in diesen Tagen das zu schicken, was uns am meisten überzeugt.



**Tomaten-Bouquet** Ja, du hast recht. Für gute Tomaten ist es noch zu früh. Trotzdem wollen wir uns ein bisschen in Frühlingsgefühlen suhlen. Und das geht mit den ersten spannenden Tomatensorten aus Frankreich formidabel. Auch wenn sie geschmacklich noch nicht das halten können, was ihr Äusseres verspricht. Marmande, Noire de Crimée, Coeur de boeuf oder Rosé aus Südfrankreich. Ein farbenfroher Fernweh-Katalysator. Es sei uns gegönnt.

**Wildpilze** Neben der chinesischen Variante erhalten wir mittlerweile auch Morcheln aus der Türkei. Da musst du aber einen Drittel tiefer in die Tasche greifen. Weiter haben wir Totentrompeten, Kraterellen und Semmelstoppel im Angebot. Und auf den klassischen Steinpilz musst du in dieser Woche ebenfalls nicht verzichten.

**Trauben** Wenn du wirklich meinst, aktuell Trauben bestellen zu müssen, wirst du in mehrfacher Hinsicht bestraft. Geschmacklich medioker und qualitativ problembehaftet. Dazu noch aus Südafrika. C'mon! Das muss wirklich nicht sein.