

- ☺ **Aktuelles aus der Schweiz** Schweizer Spargel, Mesclun, Zebratomaten, Noire de Crimée, Mini Lattich, Kohlraben, Erdbeeren
- ☺ **Aktuelles auf dem Markt** Artischocken, gelbe Coco-Bohnen, Zucchettiblüten, Nektarinen, Pfirsiche, Jordan Olivenöl aus Lesbos
- ⊗ **Problematisch oder Saisonende** Pfälzer rot, Federkohl grün, Engelshaar Frisée, Lavendel, Verveine

## Aktuelles vom Markt

**Jordan Olivenöl** Wir glauben fest daran, dass bei Olivenöl nicht „nur“ die Qualität, sondern auch die Geschichte hinter dem Produkt stimmen muss. Es ist schauerlich, in welche Richtung sich der Olivenöl-Markt in den letzten Jahren bewegt hat. Aus eigener Erfahrung wissen wir, was hinter einem Liter Öl für ein Aufwand steht. Und dieser steht in keinem Verhältnis zu den unterirdischen Preisen zu welchen dieses wertvolle Gut zuweilen gehandelt wird. Mit der Familie Jordan haben wir einen Partner gefunden, für dessen Qualität und Philosophie wir gerne beide Hände ins Feuer legen. Ein Natives Olivenöl extra mit einem extrem hohen

Rauchpunkt in einer sensationellen Qualität. Den Analysebericht der aktuellen Ernte finden Sie [hier](#). Und [hier](#) geht es zu mehr Infos zur Familie Jordan. Ebenfalls von den Jordans, führen wir als Alternative ein etwas preiswerteres Handelsprodukt im 5-Liter-Bidon im Sortiment. Auch hier ein fairer Preis für ein faires Produkt aus Lesbos. Wenn Sie auf ein günstigeres Öl angewiesen sind, so bestellen Sie bitte ausdrücklich LIGONARI.

**Artischocken** Mit den Artischocken ist es bei der Sortenzuteilung so eine Sache. Jede Region bietet uns bei den charakterstarken Korbbblütlern eine Vielzahl an Namen und Sorten an. So werden die Mammole aus Süditalien gerne auch als Romanesco bezeichnet. Aktuell erhalten Sie diese Sorte, mit einem Durchmesser von 8-10 cm, wenn Sie „mittlere“ Artischocken bestellen. Die grossen Calicos mögen wir besonders aus Frankreich, aus der

Region Roussillon. Diese Bomber werden aber auch von spanischen Produzenten kultiviert. Aktuell erhalten Sie noch Ware von der Iberischen Halbinsel. Die Franzosen werden in 2-3 Wochen mit der Ernte beginnen und uns dann auch mit den deutlich kleineren Violet de Provence verwöhnen. Wenn Sie „kleine“ Artischocken bestellen, erhalten wir, ebenfalls aus Süditalien, Artischocken mit Stiel und einem Durchmesser von circa 6 cm. Nicht zu verwechseln mit den Carciofinis, der zarten Mini-Variante mit einer Grösse von 3-4 cm. Alles klar...? Für unsere hiesigen Artischocken-Produzenten wollen wir auch dieses Jahr kräftig die Werbetrommel rühren. Da wird es aber noch einige Wochen dauern, bis wir Ihnen hiesige Prachtexemplare offerieren können.

**Mini Lattich & Schweizer Salate** Nun konnten wir auch beim knackigsten Vertreter seiner Gilde auf hiesige Produktion umstellen. Die Salatproduzenten in der Region schauen derzeit aber gar nervös auf die prognostizierten Temperaturkurven. Freitagnacht soll die Nadel auf ein frisches Minusniveau fallen. Das wird nicht allen Salaten auf den Feldern gefallen und wir müssen nächste Woche mit steigenden Preisen rechnen. Da halten wir Sie auf dem Laufenden. Beim Mesclun haben wir bereits letzte Woche erfolgreich auf die Aargauer Variante umgestellt und die Sorten [dieser Mischung](#) kommen flott und knackig daher. Danke [Käsers!](#)

**Rhabarber** Für all jene, die den weitgereisten (aber leider zarteren) Holländern den Vorzug geben, bitten wir um eine Vorbestellung von zwei Tagen. Da die Schweizer Rhabarber en-masse auf dem Markt verfügbar ist, halten sich die Importeure vornehm zurück.

**Schweizer Tomaten** Noch einmal ein gut gemeinter Schuss vor den gastronomischen Bug: In 11 Tagen schliessen die strammen Schweizer Zöllner ihre Tore für den Tomatenimport. Auf dem Markt tummelt sich bereits eine Vielzahl an Sorten, die in den hiesigen Treibhäusern zu geschmacksarmer Pracht gereift sind. Grüne Zebra-Tomaten, dunkle Noire de Crimée, zartrosa Berner Rosen, kleine Cherrys und die ersten Datteris aus dem Tessin. Die starke Beheizung erkennt man übrigens an ihren Fliegen (siehe Bild).



**Verveine, Waldmeister & Lavendel** Nur ganz kurz durften wir uns über die erste Verveine Bundware freuen. Nun hat uns der unangenehme Kälteeinbruch einen Strich durch die Rechnung gemacht. Bei diesem feinen Finöggeli-Kraut reichen ein paar Stunden Frost aus und die Blätter verfärben sich unschön gelb. Wir geben umgehend Bescheid, sobald der neue Satz geerntet werden kann. Auch der Lavendel hat für einige Tage die Segel gestrichen und wird sich wieder melden, sobald die Temperaturen wieder ein frühlingshaftes Niveau erreicht haben. Als Alternative können wir Ihnen Töpflli organisieren. Dazu benötigen wir zwei Tage Vorlauf. Dafür funkelt uns der Waldmeister fröhlich entgegen und freut sich darauf, zu feiner Bowle verarbeitet zu werden.

**Nektarinen & Pfirsiche** In Marokko hat die Ernte der ersten sommerlichen Steinfrüchte begonnen. Wir verstehen jeden, der nun unter seiner Winterkapuzenjacke hervorschreit, dass das noch viel zu früh sei. Aber irgendwie spüren auch wir schon ein bitzeli die Vorfreude auf eine breitere Früchte-Auswahl. Die Dinger kommen meist steinhart auf den Markt, sind nach einigen Tagen Nachreifen aber nicht einmal so übel zu verlustieren.

**Schweizer Erdbeeren** Aus Olten kommen nicht nur die sympathischsten Gmüesler, sondern auch die ersten Schweizer Frühgeburten, die sich Erdbeeren schimpfen. Na gut, ganz so schlimm sind die Früchte auch wieder nicht... Ihr Geschmack medioker, der Sinn – zweifelhaft. Die wirkliche Schweizer Saison startet erst in ein paar Wochen.