

# Marktbericht vom 19. April 2023

**Aus unserem FARM-Netzwerk** Chinakohl, Erdbeerblüten, Lattich, Spinatsalat, Fleischtomaten, Tomaten Ramati, Süsskartoffeln

**Aktuelles auf dem Markt** Aji Amarillo, Bohnen gelb & violett, Cocobohnen grün & gelb, Knoblauch Jung aus Frankreich, Mairrettich, Tenerumi, Erdbeeren Sweet Charly, Tessiner Erdbeeren

**Problematisch oder Saisonende** Lauch gebleicht, Tomaten Datteri (Preis), Jalapenos rot

## Aktuelles vom Markt

**Aji Amarillo** Aji steht in Südamerika für Chili. Und da gibt es bekanntlich zig Sorten. Die Aji ist eher bei den milden Vertreterinnen anzusiedeln, punktet aber mit einer Fruchtigkeit, die ihres Gleichen sucht. Mild ist Ansichtssache. Ordentlich Power haben die orangen länglichen Schoten allemal. Im Wechselspiel mit säurebasierten Gerichten gibt es nichts Besseres.



**Bohnen** Die italienische Bohnenauswahl beamt dich direkt in den sonnenreichen Frühling. Coco und Bobby, in der grünen, violetten oder gelben Variante, gibt es in der wundersamsten Qualität auf dem Markt. Und einmal mehr wollen wir die zuckersüssen Erbsen aus Bella Italia erwähnen.

**Knoblauch jung aus Frankreich** Wir bezeugen unsere Liebe zum französischen Knoblauch gerne wiederholt. Die erste, noch junge Variante ist soeben auf dem Markt aufgeschlagen und freut sich auch auf deine Zuneigung.

**Schweizer Lattich** Auch beim krachenden Lattich ist die Importphase zu Ende und mit der ersten Ernte unserer FARM-Buddies aus Birmenstorf dürfen wir auf Schweizer Herkunft umstellen. Heute 19 km von der Markthalle entfernt geerntet, morgen früh in deinem Betrieb. So geht FARM!

**Schweizer Ramati Tomaten** Noch einige Tage dürfen wir uns im ganzheitlich

europäischen Paradeiser-Sortiment suhlen. Bekanntermassen machen uns Ende April die Zollrestriktionen dabei einen Strich durch die Rechnung. Bei den Ramati werden wir bereits in den kommenden Tagen auf Schweizer Tomaten umstellen. Weder beim Reifegrad oder Geschmack, noch beim Preis gibt es hier was zu bemängeln. Bei Spezialitäten wie der Grünen Zebra oder den voll fetten Coeur de Boeuf halten wir uns, solange es geht, an die Grande Nation und ihre Sortenvielfalt.

**Schweizer Süsskartoffeln** Ein kleiner Hilferuf vom Mutschellen von Ernst, den wir gerne weitergeben. Er hat ein bisschen viele Süsskartoffeln an Lager, die wir zum einem Spitzenpreis anbieten. Die Krux an der Sache: Trotz dem grosszügigen Preisabschlag bei regionaler Ware, kommen dich Süsskartoffeln aus den USA immer noch günstiger zu stehen. Schöne globale Welt...

**Schweizer Erdbeeren** Alle Augen richteten sich heute Morgen auf die ersten Tessiner Erdbeeren. Oha, da geht geschmacklich bereits ein bisschen was und die Schweizer Sonnenstube scheint den ungeduldigen Dingen gut getan zu haben. Aber grosse Sprünge darfst du beim Gout noch nicht erwarten. Preislich sind sie zudem ein schwerer Zweihänder und du solltest den Schweizer Erdbeeren noch ein paar Wochen Zeit geben. Zu früh ist auch daneben.



**Erdbeeren von der Ferme de Nogaret** So richtig gute Erdbeeren gibt es aktuell aus Südfrankreich. Und mit wirklich gut meinen wir wirklich verdammt gut! Die Sorte Sweet Charly kommt von der Ferme de Nogaret, in der Nähe von Avignon und sie wachsen traditionell «en pleine terre». Mon Dieu! Die hauen uns aus den Socken.



**Erdbeerblüten vom Enikerhof** Wo eine Frucht entstehen soll, muss zuerst eine Blüte blühen. Dass es bei der Erdbeere etwas komplizierter ist, wenn es um die botanische Einteilung geht, da es sich bei ihr um eine Scheinfrucht handelt, das lassen wir jetzt mal aussen vor. Nur um den Klugscheisser-Mühlen das Wasser zu entziehen. Feine weiss-gelbe Erdbeerblüten erhalten wir in kleinen Mengen vom Enikerhof. Am besten bestellst du sie vor.

**Unreife, grüne Erdbeeren** Es muss nicht immer Essig, Verjus oder Zitrusafts sein. Die feine Säure unreifer Erdbeeren ist mittlerweile in vielen Küchen als Geschmacksbooster beliebt. Hier musst du dich noch einige Tage gedulden. Deine Vorbestellung für die kommende Woche darfst du aber gerne bereits heute bei uns platzieren.

**Webinar mit Original Beans** Die Umgebung des Kakaos schützen, die Menschen, die sie anbauen ermächtigen und auf die Regeneration achten. Klingt kompliziert? Ist es auch! Deshalb erzählen dir die Menschen hinter Original Beans am besten persönlich, was ihnen bei ihrer Arbeit am Herzen liegt. [Hier](#) kannst du dich für das Webinar am 2. Mai 2023 mit dem Founder Philipp Kaufmann und Jan Schubert voranmelden. Wir werden dabei sein!