

- 😊 **Aktuelles auf dem Markt** Spargel grün aus Spanien, feiner grüner Spargel aus Italien, Kräuterseitlinge aus Deutschland, Zucchini gelb, Riesen-Bomber-Cedri-Zitronen, Mini Schwarzwurzeln, wenig Oxalis rot von Keltenhof, Mini-Kiwi, Barhi-Datteln frisch
- 😊 **Lokales auf dem Markt** Bärlauchpesto, FARM Brunnenkresse, Schweizer Pleos, Shitake & Kräuterseitlinge in Bio Qualität
- 😞 **Problematisch oder Saisonende** Kale rot und wilder Blumenkohl von Keltenhof, Cox Orange, FARM Zuckerhut, Ingwer

## Aktuelles vom Markt

**Grüne Spargeln** Neben den Artischocken sind die edlen Stangen mein liebstes Gemüse. Alle Jahre wieder tigere ich im frühen Frühling im Gemüsefrigo herum, und mein Ökogewissen kämpft gegen das Böse. Denn bekanntermassen kommen die – leider – besten Stangen per Flugzeug aus Mexico zu uns. Normalerweise müssen wir uns bis in den März gedulden, bis europäische Ware aus Spanien verfügbar ist. Dieses Jahr konnten sie sich aber nicht zurückhalten und wir finden bereits diese Woche die ersten



spanischen Spargeln auf dem Markt. Qualitativ ok, aber noch nicht das Gelbe vom Ei. Bereits gesichtet, wenn auch nur in Kleinstmengen, haben wir die feinen, dünnen Spärgelchen aus Italien. Wir raten aus unterschiedlichen Gründen zur Geduld.

**Bärlauchpesto** Obwohl noch etwas früh im Jahr, erfreuen wir uns bereits an der Leichtigkeit des Frühlings. Seit Tagen spriesst der Bärlauch aus dem dünnen Buchenlaub. Rolf Hunziker hat uns nun die erste Charge seines fantastischen Bärlauchpestos geliefert. Den mögen sogar Menschen, die Bärlauch sonst verachten.

**FARM Brunnenkresse** Nicht nur uns behagen die frühlingshaften Temperaturen, sondern auch die beliebte original Wynauerkresse machte einen ordentlichen Gump und bietet sich wieder zum Schneiden feil. Die BrunnBachKresse ist aus unserem Sortiment nicht mehr weg zu denken. Erhältlich im 500gr oder 100gr-Beutel. Topp!

**Gotthard Pilze** In der schönen Innerschweiz, in Stansstad im Rotzloch, genauer in den Höhlen des Rotzbergs, züchtet die Familie Lussi Bio-Edelpilze der Sorten Shiitake, Pleurotus und Kräuterseitlinge. Da wir diese Zusammenarbeit erst gerade gestartet haben, werden wir nur einen Teil unseres Volumens vom Gotthard beziehen. Die Mengen sind also beschränkt. Die gute Nachricht: Auch unsere Standard Kräuterseitlinge beziehen wir nicht mehr aus fernen Ländern, sondern aus Deutschland. So quasi regional...

**Pom Pom Pilze** Der schneeweisse Löwenkopf mit Wow-Potential. Kein Wunder finden wir den Affenkopfpilz nur selten auf dem Markt. Sein unbeflecktes Äusseres changiert innert Stunden ins Bräunliche. Geschmacklich tut das diesem Pilz zwar keinen Abbruch, doch unsere Händler wollen sich dennoch nicht die Finger an der liegen gebliebenen Ware verbrennen. Verständlich, aber schade. Denn in Butter gebraten sind die Dinger Bombe! So haben wir uns nach weiteren Beschaffungswegen umgeschaut und sind fündig geworden. Am besten vorbestellen.



**Oxalis rot, Kale rot und wilder Blumenkohl** Das sind nur einige Vertreter aus der fantastischen Palette von unseren Freunden vom Keltenhof. Ihre Produkte erfreuen sich von Jahr zu Jahr grösserer Beliebtheit. Gut so! Fehlt ein Pflänzchen oder ist die Verfügbarkeit knapp, so müssen wir die eine oder andere Schelte von euch über uns ergehen lassen. Ab sofort gibt es wieder Oxalis rot, wenn auch nur in bescheidenen Mengen. Wilder Blumenkohl ist hingegen schwer aufzutreiben. Broccoli ist zwar nicht dasselbe wie Blumenkohl, doch wir hoffen, eure Gemüter mit ihm temporär besänftigen zu können. Auch beim Kale müssen wir euch aktuell mit einem ähnlich gewachsenen Kraut versorgen. Sorry!



**Mini Kiwi** Die kleine, intensiv grüne, haarlose Frucht gehört zur Familie der Scharfzahnigen Strahlengriffel. Mir gefällt, neben seinem lustigen Familiennamen, die Tatsache, dass sich die erfrischenden, süss-säuerlichen Vitaminbomben easy mit Haut und Haar verzehren lassen. Seit ein paar Jahren verlängern die Früchtchen aus hiesigem Anbau jeweils die Sommersaison. Aktuell kommen sie aber von fernher und sind für Menschen mit einem nachhaltigen Gewissen nur bedingt zu empfehlen.

**Ingwer** Corona ist in aller Munde. Aufgrund der gravierenden Lage in China, schnellen die Ingwerpreise aller Provenienzen auf dem Weltmarkt in luftige Höhen. Aktuell beliefern wir dich (noch) mit der beliebten Wurzel aus China. Als Alternativen fassen wir die kleiner kalibrierte Ware aus Peru, sowie die saftigen aber deutlich fasrigeren Rhizome aus Thailand ins Auge. Das wird aber auf den Geldbeutel gehen.

**Neuerungen in unserem Hogashop** Was, du kennst unser Online Bestelltool noch nicht? Dann wird es aber höchste Zeit! Für alle unter euch, die bereits digital bestellen, kommt in diesen Tagen eine lang ersehnte Neuerung auf euch zu. Wenn ihr Anbruchmengen bestellt, muss das nicht mehr über eine erweiterte Artikelnummer geschehen. Bei jedem Produkt kann nun die gewünschte Einheit angewählt werden. Kilo, Kiste, Stück... Wie du halt gerade lustig bist. Das finden wir super. Du hoffentlich auch.