

😊 **Aktuelles aus der Schweiz** Auberginen, Bärlauch (Kleinstmengen), Brunnenkresse, Eichblatt grün, Lollo grün, Kale, Kopfsalat, Portulak, Schnittsalat Crispy, Schwarzwurzel

😊 **Aktuelles auf dem Markt** Cardone, Kafirlime-Leaves aus Europa, Rhabarber, Spargel fein, Blueberries, Kumquats

😞 **Saisonende oder problematisch** Blumenkohl grün, Knoblauch jung, Trüffel, Cox Orange

## Aktuelles vom Markt

**Schweizer Auberginen** Bei der ollen Eierfrucht stehen die Zeiger nach wie vor auf Trend, was uns einen spannenden Sortenregen beschert. Bei den ersten kleinen Produktionschargen aus hiesigem Anbau handelt es sich jedoch um den landläufig bekannten Standard. Dank den durch Abwärme beheizten Treibhäuser der Familie Meier, ist in Hinwil bereits diese Woche ein bisschen Frühling. Das regionale Angebot reicht aber noch nicht aus, um die gastronomische Nachfrage zu decken. So werden wir in den nächsten Tagen noch zwischen Import- und Schweizer-Ware hin und her pendeln.



**Brunnbach Kresse** Ab heute ist es wieder da. Ein Produkt, auf welches wir wirklich stolz sind. Mit der Pensionierung der Familie Motzet hat die Schweiz beinahe ihren letzten originären Brunnenkresse-Betrieb verloren. Schön, dass sich Bettina & Daniel nun um die Fortführung dieses traditionellen Produktes kümmern. Unter dem Namen Brunnbach-Kresse tragen die beiden die Philosophie der Motzets in die Zukunft. Danke dafür! [Hier](#) können Sie nachlesen, weshalb hinter dieser Kulturanlage mehr steckt, als einfach nur ein wunderbar würziges Gewächs.

**Schweizer Salate** Auch die Schweizer Salate sind heuer früh am Start. Da wir uns noch einige Wochen auf die offenen Zoll-Tore verlassen können, geben wir jeweils der Provenienz mit der besten Qualität den Vorzug. Aktuell bieten die lokalen Produzenten Lollo grün, Kopfsalat und Eichblatt grün an. Die roten Sorten werden in der nächsten Woche soweit sein.

**Schnittsalat Crispy** Die Familie Käser glaubt schon seit längerem an den Erfolg dieser Salanova-Sorte. Die Haptik vom Frisée, gepaart mit dem milden Gout eines grünen Blattsalates. Die ersten Sätze konnten in diesen Tagen geschnitten werden und wir offerieren Ihnen den Crispy aktuell gestellt und abgerüstet im offenen Ifco. Waschen müssen Sie ihn aber noch selbst. Prädikat empfehlenswert.



**Schwarzwurzel** Auch diesen Februar tun wir das Unsrige, um Sie von den Vorteilen der altherwürdigen Schwarzwurzeln zu überzeugen. Wenn man die Arbeit nicht scheut, sind die Stangen eine wirklich zeitgemässe Überbrückung bis zur bevorstehenden Spargelsaison. Die «Spargel des armen Mannes» bereits gerüstet anzubieten, wurde bis anhin noch nie von Erfolg gekrönt. Zu schnell verfärbt sich das weisse Fleisch ins Rostig-Braune. Noch wenige Tage können wir auf hiesige Ware zählen, bevor wir auf belgische Wurzeln umsteigen werden. Für alle Bestellungen über 5kg, gibt es einen Marinello-Sparschäler dazu. Überzeugt?

**Spargel fein** Heute Morgen sind die ersten feinen, grünen Spargeln aus Bella Italia auf dem Markt aufgeschlagen. Es geht also bereits zügig Richtung Europa. Auch aus Holland könnten wir bereits diese Woche weissen Spargel importieren, welcher nicht via Kerosinbomber in die Schweiz gelangt. Aber eben, es ist schon noch ein bitzeli arg früh und die Preise tummeln sich noch in schwindelerregenden Höhen.



**Cox Orange** Der mild-saftige Cox verabschiedet sich von der Bildfläche. Dank der fulminanten Kernobsternte des vergangenen Jahres, können wir aber weiterhin auf einen fröhliche Sortenreigen zählen. Rubinette, Boskoop, Jonagold und Konsorten schlummern immer noch genügend in den Lagern. Bei einigen machen sich aber bereits die ersten Alterserscheinungen bemerkbar. Als Standard greifen wir weiterhin auf den Gala, oder die leicht säuerlichere Sorte, Pink Rosé zurück.

**Rhabarber** Die Holländer stehen bereits seit einiger Zeit in den Startlöchern. Und auch wenn es zur hiesigen Saison noch etwas hin ist, muss neidlos anerkannt werden, dass die sich auf den Anbau toller Sorten verstehen. Zart im Biss und knallig in der Farbgebung. Halt so, wie Rhabarber sein sollte. Auch wenn wir es in der letzten Saison nicht geschafft haben. Wir geben nicht auf und suchen für die kommenden Monate weiterhin nach tollen regionalen Produzenten, die sich spannenden Sorten annehmen. Das ist offensichtlich nicht ganz so einfach. Wir sind für Inputs offen.