

Marktbericht vom 23. März 2016



Neues aus der Region: Radiesli, grüner Löwenzahn, Kopfsalat rot, Krautstiel, Mangold, Desirée- Kartoffeln

Neu: Kaki Sharon Brasilien, Spargel grün Spanien, Spargel weiss Cavaillon, Spargel weiss Holland, Donau Eis-Spargel

Saisonende: Kaki Sharon Israel, Laura- Kartoffeln, Stachis

Problematisch: Rucola rot aus der Schweiz

Aktuelles vom Markt

Unser Service über Ostern: Auch über die Ostertage können Sie auf unsere Dienstleistung zählen. Unser Piquetdienst versorgt Sie an den Festtagen wie gewohnt mit allem, was unser Lager hergibt. Falls Sie per Email, Hogashop oder Fax bestellen, so notieren Sie bitte deutlich den gewünschten Liefertag. Wir wetzen die Hufe und sind folgendermassen für Sie da:

Samstag 26. März

normal geöffnet

Karfreitag, Sonntag und Ostermontag

Piquetdienst von 8.00 – 9.30

Calçots: Mit dem katalanischen Frühling kommt in Spanien auch die Zeit der Calçotada. Diese Frühlingszwiebeln werden auf dem offenen Feuer rigoros geröstet, bis die äussere Schicht kohleschwarz ist. Das Innere der Zwiebel ist dann butterzart, wird in Salsa Romesco getunkt und aus der Hand gegessen. Eine sinnliche und lukullische Sauerei. Muy bien! Wir erhalten heute eine beschränkte Menge Calçots aus Spanien. Schlagen Sie zu!



Carotten Bund: Bei den Bund-Carotten konnten wir es Ihnen in den letzten Wochen einfach nicht recht machen. Die ganz jungen Schweizer Rüebli waren noch gar zierlich und nach dem Schälen quasi inexistent. Die italienische Bundware war wiederum zu grobschlächtig. Die Schweizer werden nun mit jedem wärmeren Tag grösser und wir verzichten auf den Import.

Kartoffeln: Die rotschaligen Laura sind nicht mehr erhältlich und wir ersetzen sie durch die ebenfalls rothäutigen Désirée. Die schöne Désirée teilt mit der Laura ihre mehligkochende Eigenschaft. Leider muss man bei ihr auf das satte, gelbe Fleisch verzichten. Für die frankophonen Kartoffelexperten unter Ihnen, können wir die sensationellen [Kartoffeln von Albert Bartlett](#) importieren.

Kartoffeln Noirmoutier: In der Erde der atlantischen Halbinsel Noirmoutier wächst diese sagenumwobene Knolle und wird, wegen ihrer filigranen Schale, ausschliesslich von Hand geerntet. Im Internet wird mit an den Haaren herbei gezogenen Superlativen wie „teuerste“ und „edelste“ um sich geworfen und man munkelt, dass gewisse Köche bis 500 Euro für das Kilo zu bezahlen gewillt sind. Pipifax! Die Bonmotte de Noiremoutier kostet mit ca. Fr. 20.- zwar ein Gewehr, doch das delikate Fleisch und die wunderbare Konsistenz bieten dafür einen exquisiten Gegenwert, der Freude bereitet.

Löwenzahn grün: In Gedenken an Peter Lustig bieten wir Ihnen nun wieder regionalen grünen Löwenzahn an. Neben dem bekannten gebleichten Löwenzahn (pis-en-lit), hat dieser Korbblütler ordentlich Power und gehört in einen rechten Frühlingsalat.

Mangold: Auch der Schweizer Mangold kommt fulminant aus dem Winterschlaf und Ihre Capuns können sich so wieder auf eine hiesige Hülle freuen. Auch Krautstiel, grün und farbig, ist wieder aus dem schönen Aargau erhältlich.

Radiesli: Jeder der einmal bei einer unseren morgendlichen Marktführungen mit dabei war, kennt unseren Radiesli-Magier Sämi Bollinger. Am seinem Stand werden dann traditionsgemäss Radiesli degustiert. Das weckt die müden Glieder jeweils gehörig auf... Der erste Satz hiesiger Radi konnte geerntet werden und wir stellen ab sofort auf Schweizer Anbau um. Für die radiesige Schärfe sind übrigens Senfölglycoside, eine schwefel- und stickstoffhaltige chemische Verbindung, verantwortlich.

Rucola rot: Thomas Käfers Signature-Produkt, der rote Rucola, macht unserem [Lieblingsproduzenten aus Birmenstorf](#) das Leben schwer. Der aktuelle Satz hat sich nicht im gewünschten Masse entwickelt und wir müssen mit einem Unterbruch von ca. drei Wochen rechnen. Als Alternative erhalten Sie in dieser Zeit roten Rucola aus Spanien. Sorry!



Spargel weiss: Unsere Badischen Spargeln aus Bruchsal geben allerhand Grund zur Freude. Frischer geht's nimmer! Um Sie während Ihrem Ostergeschäft zu entlasten, möchten wir Sie noch einmal auf unseren [Spargel-Schälservice](#) hinweisen. Für Ihre traditionsbewussten Gäste hat es französische Cavaillon-Spargeln auf dem Markt und aus Holland, Italien oder der Donau-Region trudelt ebenfalls eine tolle Qualität bei uns ein. Wünschen Sie explizit eine günstige Variante, so vermerken Sie dies bitte deutlich auf Ihrer Bestellung. Hier können wir die peruanische Ware endlich ad-acta legen und liefern Ihnen Bund-Spargel aus der Donau-Region.

Wurzel Spinat: Diese Schlauberger vom Bundesamt für Landwirtschaft. Für die Obrigkeit ist Spinat gleich Spinat und da in den Schweizer Lagern derzeit zu viel feiner Spinatsalat gelagert wird, machen unsere Beamten gleich die Grenze dicht. Wurzel-Spinat gibt es aktuell nur mit Strafzoll. Aaaaarrgh...! Tief durchatmen, nicht aufregen. Ändern kann man das nicht.

Stachis: Der „Knollenziest“ verabschiedet sich in die Saisonferien. Wir freuen uns zwar auf den Frühling, müssen aber bis in den nächsten Herbst auf die eleganten und nussigen Stachis verzichten.