

# Marktbericht vom 23. März 2022

**Aktuell aus unserem FARM-Netzwerk** UMAMI Swiss Sakura-Mix, Cipolotti, Kopfsalat rot, Löwenzahn grün, Radiesli Mix

**Aktuelles auf dem Markt** Badischer Spargel, Kartoffeln Noirmoutier, Tomaten Zebra, Tomaten Kumato, Wassermelonen

**Problematisch und Saisonende** Schweizer Zwiebeln, Mandarinen, Tacle

## Aktuelles vom Markt

**Lunch for Peace – für die Ukraine** Diesen Samstag kocht ein beeindruckendes Lineup auf dem Bürkliplatz für die Ukraine. Der Erlös des hochkarätigen Mini-Foodfestivals geht zu 100% ans Schweizerische Rote Kreuz und sämtliche Teilnehmer arbeiten dafür unentgeltlich. Grossartig, wie das Fanny und Ursina aus dem Boden gestampft haben! Wir tragen unseren Teil dazu bei und werden am Samstag zwischen 12.00 und 16.00 vor Ort sein. Komm auch, iss genug und spende noch mehr. [Hier](#) gibt es mehr Infos.



**UMAMI Swiss Sakura-Mix** Naheliegender und einfacher kommst du nicht zu deinen Microgreens. Wenn du dich bei unserem überbordenden Sortiment an dekorativen und kulinarisch sinnvollen Jungpflanzen nicht entscheiden kannst, legen wir dir den Swiss Sakura-Mix von UMAMI an dein Herz. Im gemischten Ifco findest du aktuell Red-Kohlrabi, Radiesli, Rucola, Rettich oder Senf in feinsten Sprossenform. Produziert in indoor Permakultur und das nur ein paar hundert Meter von der Markthalle entfernt. Klingt das gut? Wir finden schon.

**Cipolotti** Junge Zwiebeln schicken wir dir ab sofort aus nächster Nähe in deine Küche. Die Käser aus Birmenstorf konnten ihre ersten Sätze ernten und wir verleihen den würzigen Jungspunden damit stolz unser FARM-Prädikat.

**Kartoffeln Noirmoutier** Die ersten Bonnotte de Noirmoutier helfen uns, die schwierige Kartoffelsaison für ein Weilchen zu vergessen, gleichzeitig bringen sie

dir den Gout des Atlantiks auf den Teller und reissen dabei vielleicht ein kleines Loch in deinen Geldbeutel. Doch es lohnt sich! Unsere absolute Favoritin. Bei der Art der Zubereitung halten wir uns an Beat Caduff: Wage es nicht, sie mit Röstaromen zu traktieren. Gaaaanz langsam im Butter confieren, oder wenn dir dazu die Geduld fehlt, einfach in Salzwasser kochen.

**Kopfsalat rot** Der Nachzügler aus dem regionalen Salat-Reigen. Beim roten Kopfsalat halten sich die Gerüche ob seinem hohen Kupfergehalt hartnäckig. Das ist aber Humbug. Geschmacklich sei er milder als die grüne Variante. Aber jetzt mal Butter bei die Fische: Wer bei 0815-Salaten geschmackliche Unterschiede auszumachen glaubt, der muss seiner Fantasie irgendwie nachgeholfen haben.

**Löwenzahn grün** Probiere es doch einfach mal mit Chrottepösche! Die urige Schwester des gebleichten «Pis en Lit» aus Frankreich punktet mit ihrer herben Art. Bitterstoffe straight from the Acker. Damit forderst du die Gaumen deiner Gäste auf regionale Weise. Rucola für Grown Ups.

**Radiesli farbig** Wenn du dich ob der Farbenpracht nicht entscheiden magst, bündelt dir Ernst Kämpf seine farbigen Radiesli zu gemischten Kunstwerken. Natürlich sind die kleinen Rettiche bei uns auch sortenrein erhältlich.

**Badischer Spargel** Nach zwei Jahren ohne richtige Spargelsaison in der Gastro, freuen wir uns darauf, diesen Frühling wieder richtig durchzustarten. Auch dieses Jahr werden wir auf Schweizer Spargel setzen. Der Schmitterhof in Diepoldsau wird in circa 10 Tagen so weit sein und wir freuen uns, dir zu Ostern weissen Spargel aus der Schweiz zu fairen Preisen anbieten zu können. Ab dieser

Woche sind Badische Spargeln erhältlich. Die ersten Eingänge aus Süddeutschland tragen noch ein stolzes Preisschild und du tust deiner Kalkulation keinen Gefallen, wenn du in den nächsten Tagen bereits in die Vollen gehst.

**Zwiebeln** Äusserlich ist die Zwiebel ein robustes Gemüt. Der Anbau ist aber eine heikle Angelegenheit. Anfällig auf Nässe und Hagel, litt die Zwiebel ganz besonders unter den widrigen Umständen im vergangenen Erntejahr. Wie prognostiziert müssen wir diesen Frühling daher früher als üblich auf Importware aus Holland umstellen, um die Zeit bis zur kommenden Saison zu überbrücken.

**Tomaten Zebra** Die grünen Tomaten mit den schönen Rennstreifen erhalten wir aktuell aus Frankreich. Die frühlingshaften Temperaturen helfen mit, dass die französischen Paradiesäpfel mittlerweile mit einem annehmbaren Gout zu dir kommen. Gustatorische Höchstleistungen darfst du aber noch nicht erwarten.



**Wassermelonen** Die türkischen Mitarbeiter in unserem Team sind bei uns der Gradmesser für die Qualität von Wassermelonen. Da erübrigt sich die Degustation unseres Einkaufsteams. Wenn in unserem Pausenraum täglich eine dieser Zuckerbomben aus Marokko geschlachtet wird, können wir sie dir mit gutem Gewissen weiterempfehlen. So viel Sommer darf sein...

