

Marktbericht vom 24. Mai 2023

Regionales und Produkte aus unserem FARM-Netzwerk Sommerportulak, Mini-Carotten, Ramati-Tomaten gelb, Spitzkabis, Ananaserdbeeren, Wirz, Brombeeren & Himbeeren (Kleinstmengen), Rhabarber

Aktuelles auf dem Markt Steinpilze (unregelmässig), Aprikosen Frankreich, Jolly-Melonen, Snowball-Melonen, Feigen aus Spanien

Problematisch oder Saisonende Spargel grün Spanien, Zucchettiblüten, Bärlauch, Mönchsbar

Aktuelles vom Markt

«Ade Pfinste gahts am ringste» Trotz den zu erwartenden Sonnenstrahlen am kommenden Wochenende, bleibt die Markthalle am Montag geschlossen. Unser bombenstarkes Pikett-Team hilft euch aber weiter. Unsere genauen Öffnungszeiten findest du [hier](#).

Zur Lage auf den regionalen Feldern Der Start in die Saison findet unter erschwerten Bedingungen statt. Der Regen in den vergangenen Wochen verunmöglichte das Setzen, da der Einsatz schwerer Maschinen die nasse Erde zu fest verdichten würde. Ein paar trockene Tage reichen aus, damit sich die Lage beruhigt. Der Regengutsch von letzter Nacht, nach dieser kurzen, aber lang erwarteten Trockenperiode war willkommen. Denn frisch im Boden, mögen es die Setzlinge nass. Die Schweizer Saison ist dennoch zwei Wochen in Verzug. Nichtsdestotrotz kommen in diesen Tagen erneut spannende Produkte von den Feldern direkt zu uns in die Markthalle. Los geht's!



Wetterkapriolen in Italien Die Emilia Romagna stand bis zum Hals unter Wasser und einige Bilder aus dem italienischen Norden sind derart bedrückend, dass wir nicht zu laut über die Verfügbarkeit gewisser Artikel jammern wollen. Auf Sizilien zeigte sich dazu der Ätna mal wieder von seiner fauchigen Seite und der Flugverkehr stand für einige Tage still. Es ist also nicht unkompliziert bei der Warenbeschaffung, aber wir werden das Kind schon schaukeln.

Sommerportulak Sommer klingt optimistischer als Winter. Doch viele von euch werden die feinen Blätter des winterlichen Portulaks vermissen. Die Sommervariante des Gemüseportulak kommt um einiges grösser daher. Dafür ist sein Biss wunderbar fleischig, was auch was für sich hat.

Spargel weiss Good News vom Schmitterhof. Die Erträge in der Rheinebene sind erfreulich und wir können dem Preis nochmal einen Schuppser nach unten verpassen. Wie wir es immer zu Beginn der Saison predigen, macht das Geldverdienen mit Spargel erst richtig Spass, wenn Qualität und Preis in einem guten Verhältnis stehen. Hättet ihr nur auf euren Lieblings-Gmüesler gehört...

Spargel grün In Spanien ist die Saison für Grünspargel durch und wir lassen diese Nacht die letzte Palette aus dem Süden auf euch los. Danach stellen wir auf Ware aus Ungarn um. Natürlich haben wir auf expliziten Wunsch auch sensationellen Grünspargel aus der Region für dich im Angebot.

Spitzkabis & Wirz So jung und zart kommst du heuer nicht mehr zu diesen beiden rabiaten Gesellen. Kabis und Wirz kannst den ganzen Winter hindurch verarbeiten und sie gehören klassisch zur kalten Jahreszeit. Das ist uns schon klar. Doch zeitgemäss zubereitet und präsentiert, passt das Duo auch auf deine Frühlingkarte. In nächster Nähe geerntet und deshalb unsere knackigen FARM-Lieblinge des Tages.



Erdbeeren Trotz den nicht idealen Bedingungen steht die Schweizer Saison voll im Saft und die Mengen reichen aus, um euch zu 100% mit regionaler Ware zu beglücken. Geschmacklich geht da aber noch einiges und man spürt den Beeren das viele Wasser der letzten Tage an, doch es ist ja auch erst Mai.

Ananaserdbeeren Die weissen Erdbeeren von Dani Rüttimann machen uns gehörig Freude. Es wird nur geerntet, wenn es reifetechnisch und damit geschmacklich Sinn macht. Da müssen wir die Mengen ein bisschen einteilen. Am besten gibst du uns deinen Bedarf für die kommenden Tage an und wir setzen dich auf unsere Ananaserdbeeren-VIP-Liste. First come, first serve.

Himbeeren & Brombeeren Tröpfchenweise zeigen sich die ersten Mengen Schweizer Herkunft auf dem Markt. Von einer regionalen Vollversorgung sind wir aber noch weit entfernt. Weiterhin bleibt uns da nur der Griff ins trockene Ausland, wo sich die Beerenproduktion nicht mit nachhaltigen Lorbeeren schmücken kann. Wenn dir die Nachhaltigkeit nicht vollends am Arsch vorbeigeht, würde ich noch ein Weilchen abwarten, bevor du deine grosse Beerendessert-Kanone zündest. Die Erde wird es dir danken.

Melonen rotfleischig Die ersten Paletten Jolly-Melonen von Zerbinati führen bei vielen Händlern in der Halle zu Schnappatmung. Die Dinger sind auch unverschämt gut. Doch der hohe Preis, mit seinem Zweierfaktor, ist für uns Grund genug, um sie dir nur auf speziellen Wunsch zukommen zu lassen. Bestellst du Melonen rotfleischig ohne Appendix, so schicken wir dir Charentais-Melonen aus Spanien. Damit bekommst du ein tolles Produkt für faires Geld und betreibst dabei keinen Raubbau an deinen Foodkosten.