

😊 **Aktuelles auf dem Markt** Knoblauch frisch, Hopfenspargel, Spargel grün Cavaillon & Italien, Spargeln weiss Holland & Italien, Erdbeeren Clery, Gariguetta & Lambada, Kumquats mit Blatt, Nespole

😊 **Aus unserem FARM Netzwerk** Brunnenkresse, Eichblatt grün, Kabis rot, Kale rot, Landkresse, Nüsslisalat, Salanova grün & rot,

😞 **Problematisch oder Saisonende** Litchis (Alternative: Mangostan oder Rambutan), 2bFresh Basilikum

Aktuelles vom Markt

Mailand, quo vadis Die aktuellen Geschehnisse rund um das Coronavirus sollten wirklich nicht auf die leichte Schulter genommen werden. Es liegt uns aber fern, in Sachen Covid-19 irgendwelche Prognosen zu erstellen. Aktuell ist es so, dass die Abgänge vom, für uns sehr wichtigen Mailänder Markt, ihren gewohnten Gang nehmen. Wir lassen die Gerüchteküche alleine vor sich hin brodeln und konzentrieren uns auf die Gesundheit unseres Teams und unser Tagesgeschäft.



Hopfenspargel Für viel Konfusion sorgt dieses Produkt, wenn es um die korrekte Benennung geht. Als Hopfenspargel verstehen viele den **Pyrenäen Milchstern**, welcher zu den Spargelgewächsen zählt und diese Woche noch nicht erhältlich sein wird. Beim richtigen Hopfenspargel handelt es sich um die grünen Triebe des Hopfens. Deutlich dunkler und bitterer kommen die daher. Echte Experten mögen monieren, dass es sich bei der Spezialität «Hopfenspargel» um die noch weissen Triebe der Pflanze handelt, welche unterirdisch geerntet werden. Man kann es nicht allen recht machen.

Knoblauch Frisch Die Herkunftsbezeichnung “Ägypten” sorgt selten für grosse Freuden sprünge. Politisch ist das nordafrikanische Land arg negativ konnotiert. Verständlich. Doch produktetechnisch bringt uns das Nildelta viel Spannendes auf den

Markt. Klar, Knoblauch aus Frankreich, das klingt romantisch und lässt sich einfacher verkaufen. Doch die Ägypter haben den Knoblauch quasi erfunden. Die wissen, wie man mit diesem Produkt umzugehen hat. Es sind die ersten jungen Knollen eingetroffen.

Blattsalate Da geht einiges auf den hiesigen Feldern. Nachdem wir bereits bei einigen Sorten auf regionale Ware umstellen konnten, sind nun Eichblatt und Lollo an der Reihe. Die Käser versprechen uns zudem die ersten Schnitte Salanova. Da werden die Gewichte aber noch bescheiden sein. Da wir Salanova, entgegen unserer Philosophie, per Stück verrechnen, lohnt es sich hier, beim Kalkulieren genau hinzuschauen.

Nüsslisalat Dass wir Dani Rüttimann fast jeden Morgen bei uns im Lager begrüßen dürfen, ist an sich schon eine Freude. Wenn er aber zusätzlich noch einen hohen Stoss, wunderbaren kleinen Nüsslisalat mit auf der Laderampe hat, dann freuen wir uns gleich doppelt. Klein gewachsen und offensichtlich mit viel Liebe in die Kisten gestellt. Danke Dani, dass du ein wichtiger Teil unseres FARM-Netzwerkes bist!

Spargel Grundsätzlich begrüßen wir es, dass eure Karten Ende Februar noch nicht im Spargel-Modus daherkommen. Doch die damit einhergehende schwache Nachfrage führt auf dem Markt zu Frischeproblemen. Die ersten Spargeln aus Cavaillon, Holland oder Italien hungern uns jeweils zu lange auf dem Markt herum und geben nach einigen Tagen nicht mehr wirklich Grund zur Freude. So warten wir ab, bis sich das alte Spiel von Angebot und Nachfrage eingependelt hat, bis wir euch die Stangen mit gutem Gewissen empfehlen können.



Erdbeeren Clery, Gariguetta & Lambada Und wieder die bösen, winterlichen Erdbeeren. Spezialisten wissen aber, dass es sich bei diesen Frühsorten um eine deliziose Angelegenheit handelt und die geschmacklich durchaus potent sind. Clery und Gariguetta erhalten wir aus Frankreich, die Lambadas tanzen aus Holland nach Zürich. Gegen Ende dieser Woche ist es soweit. Doch erst wenn wir die ersten Früchte persönlich verlustiert haben, wollen wir dir mit Gewissheit sagen, ob es sich auch wirklich lohnt.



Kumquats Die essbare, aber herbe Schale der Zwergpomeranze konnte mich früher nie so richtig überzeugen. Doch wenn sie, wie es aktuell der Fall ist, samt attraktivem Blattwerk daherkommt, lasse auch ich mich zu einem herzhaften Biss in die kleinen Zitrusfrüchte hinreissen. Gar nicht so schlecht die Dinger. Ich werde wohl alt...

Nespole Die erste Steinfrucht des Jahres nennt sich zu Deutsch Mispel. Das stimmt aber nur teilweise. Denn bei der Nespole handelt es sich genauer um die japanische Wollmispel. Im Gegensatz zur Echten Mispel – *Mespilus germanica*, soviel Klugscheisserei muss sein – ist sie weicher, süsser und bereits im Frühjahr reif. Wer eine makellose Frucht erwartet, ist mit ihr schlecht beraten. In Sachen instagramability null Punkte. Aber säuerlich lecker und saisonal sind die Dinger. Unbedingt austesten!

Zitronen rot Es braucht schon einen hochsensiblen Gaumen, um bei diesen feuerroten Zitronen einen geschmacklichen Unterschied zur gelben Standardware ausmachen zu können. Die einen erkennen einen Tick mehr Süsse oder ein zartes Odeur nach Orange. Vielleicht spielt hier einem aber auch einfach die Wahrnehmung einen Streich. Sei es drum. Die spanischen Zitronen mit den roten Backen sind für uns der Hingucker der Woche. Die äusseren Werte halt...