

😊 **Aktuelles aus der Schweiz** Cherry gelb, Datteri, Salat Tomaten, Pappelletto Tomaten zum Füllen, Cipolotti weiss und rot, Spargel weiss und grün, Rucola, Eiszapfen, Gurken

😊 **Aktuelles auf dem Markt** Tomaten Mar Azul, Kumato, neuerntige Kartoffeln Sieglinde und Annabelle, Donau Eisspargel, Donau Spargel Bundware, Mandeln frisch, Saturn Pfirsiche, Rambutan, Koppert Melissa Cress

😞 **Problematisch** Salanova Crispy rot und grün, Quitten, Litschi, Conference CH

## Aktuelles vom Markt

**Spargeln** So. Mit dem Einzug des Donau Spargels auf Eis und im Bund, ist das Angebot der weissen Stangen fast komplett. Wir haben uns letzte Woche, beim Besuch auf dem Schmitterhof im St. Galler Rheintal mit eigenen Augen überzeugt, dass es nicht mehr lange dauern kann, bis das edle Gemüse zum Stechen bereit steht. Vorgestern wurde dann auch schon das erste Gitter geerntet und von unseren Spargelprofis für gut, aber noch etwas zu kurz, befunden. Am Samstag in Allherrgottsfrühe dürfen wir die ersten wenigen Gebinde hier in den heiligen Hallen in Empfang nehmen. First come, first served. Just diese Nacht hat uns die erste Ankunft der ersten grünen Prachtsexemplare aus dem Thurgau überrascht. Wenig, aber in toller Qualität. Ab Mitte nächster Woche soll es dann auch mengenmässig richtig losgehen. Wir sorgen dafür, dass sie preislich nicht durch die Decke gehen und freuen uns, wenn die Herkunftsdeklaration auf Ihrer Spargelkarte ein schönes, stolzes Schweizerkreuz ziert. Ausreden sind schon fast ein bisschen schwierig, oder?

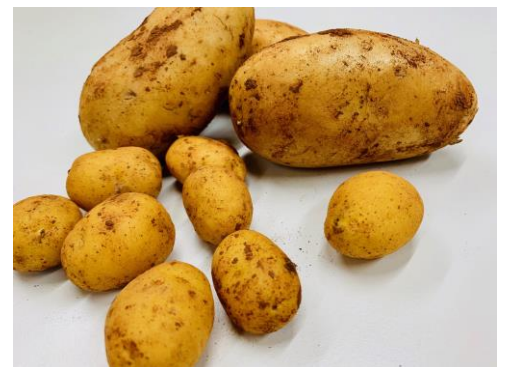


**Cipolotti weiss und rot** Sie sind aus unseren Küchen nicht mehr weg zu denken. Cipolottis schmecken zarter und milder als die ordinären Gemüsezwiebeln und verleihen so manchem Gericht mit ihrem feinen Aroma den letzten Schliff. Über die Wintermonate importieren wir sie hauptsächlich aus Italien. Mit den ersten wärmenden Sonnenstrahlen sind auch die ersten heimischen Frühlingszwiebeln am Start. Unser weisser Standard kommt bereits aus der Region. Auf Grund von Qualität und deutlich satterem Preis der roten Variante, bleiben wir feurigen Patrioten den Italienerinnen noch ein paar Tage treu.

**Kartoffeln Sieglinde und Annabelle** Das Duo klingt mehr nach einem Geschwisterpaar aus dem Ritterroman als nach neuerntigen Kartoffeln aus Italien. Wobei wir bei der aktuell verfügbaren baumnussgrossen Sieglinde schon eher von früh reifenden Kartoffelchen sprechen können. Sie haben ein gelbes, festkochendes Fleisch und sind feinwürzig und leicht speckig im Geschmack. Die zweite im rotweissgrünen Bunde hört auf den Namen Annabelle. Sie ist ebenfalls festkochend, hat ein feinkörniges Fleisch und überzeugt mit einem milden Aroma.

**Eiszapfen** Unser Ernst Kämpf legt nach den farbigen Radiesli bereits mit einem weiteren Liebling nach. Die weissen, knackigen Eiszapfen schmecken wunderbar würzig und durch das darin enthaltene Senföl leicht scharf. Juhui, der Frühling ist da!

**Rucola** Er ist eine uralte Kulturpflanze, die bei uns erst vor einigen Jahren durch die italienische Küche wieder so richtig populär wurde. Sein würzig-scharfer, bisweilen auch nussiger Geschmack verändert sich je nach Wachstumsstand, genauso wie seine Blattform, die bei der ersten Ernte noch glatt ist und durch mehrmaliges Schneiden dem Löwenzahn immer ähnlicher wird. Unsere Birnenstorfer Produzentenfamilie Käser hat eben mit der ersten Ernte begonnen und Sie haben in den nächsten Tagen noch die Wahl zwischen dem italienischen Klassiker und regionaler Ware.



**2bfresh Micro-Mix** Von den sympathischen Eschbachs aus dem Baselland kommt dieser Mix mit mindestens fünf Sorten wie rotem Senf, Mizuna, Kohlrabi, Pak Choi, Tatsoi und Konsorten. Die zarte Pflänzchen-Mischung in der praktischen 160g Schale macht sich hervorragend um das Süsspchen, den Frühlingsalat oder gar den Hot Dog auf der neuen Frühlingskarte aufzuhübschen.

**Melissa Cress** Sie ist der neuste Wurf aus dem Hause Koppert. Die schönen Blättchen haben einen herrlich aromatischen Pfefferminzgeschmack und verströmen nur schon leicht verrieben einen feinen zitronigen Duft. Melissa Cress ergibt mit weissfleischigem Fisch, Krustentieren, Lamm oder Gemüsen wie Kürbis, Süsskartoffel oder Fenchel eine spannende Kombination. Diese passt ebenso zu Zitrusfrüchten, saurem Apfel und allerlei süssen Leckerbissen.