

😊 **Aktuelles vom Markt** Badischer Spargel, Bärlauch Kiloware, Bärlauch Pesto, Junger Cicorino Verona, Frisée Engelshaar, Junge Schwarzwurzeln, Blau- und Himbeeren aus Spanien, Kumquats, Limequats, Trauben Thompson,

😞 **Saisonende oder problematisch** Kürbis Potimarron, Freiland Nüssli

Aktuelles vom Markt

Wie bestellen über Ostern? Am Karfreitag und Ostermontag können Sie sich auf unseren Pikett-Dienst verlassen. Service und so, kennsch? Kompliziert wird es derweil mit Artikeln, bei welchen wir auf eine Vorlaufzeit angewiesen sind. Wie Sie über die Feiertage pünktlich an [2bFresh](#), [Keltenhof](#), [Koppert](#) und Konsorten kommen, das können Sie [hier](#) nachlesen.

Badischer Spargel Wie vor einigen Wochen prophezeit, finden wir nun bereits diese Woche den Badischen Spargel auf dem Markt. Die ersten Stangen kommen bereits wuchtig kalibriert und wunderbar quietschig daher. Der Preis liegt jedoch noch deutlich über der 25er-Marke. Heute wird auch der erste Spargel aus Frankreich eintreffen. Schauen wir mal...



Schweizer Spargel Wie wohligh warm das Erdreich bei unserem neuen Produzentenpartner auf dem [Schmitterhof](#) ist, kann die Familie Kummer auf ihrer Temperatur-App beobachten. Die Abwärme der nachbarschaftlichen Kehrrichtverbrennung sorgt dafür, dass in ihrem Feld auf der Rheininsel aktuell stabile 12 Grad herrschen. Den ersten Stich versprechen sie uns für den 22. März.

Bärlauch Des einen Freud, des anderen Leid. Nun geht es mit dem «stinkigen» Frühlingsboten in die Vollen und wir können den geschmäckerischen Knoblauchverwandten als günstige Kiloware anbieten. Ebenfalls erhältlich ist endlich auch unser Marinello Bärlauch-Pesto vom [Manufaktur-Meister Rolf Hunziker](#).

Cicorino Verona Die Produktion von Ernst Kämpf erwacht langsam aus der Hibernation. Mit dem jungen, zarten Cicorino Verona schickt uns Ernst seinen ersten Gruss vom Feld. Man sollte sich von seinem süssen Äusseren nicht täuschen lassen, der Kleine hat ordentlich bitteren Wumms. Ebenfalls von Meister Kämpf sind Krautstiele und diverse Randen erhältlich.

Frisée Engelshaar Die feinen Spitzen dieses Frisée erinnern fast schon an barocke Engelmalerei. Für dieses Produkt lohnt sich auch der Strafzoll. Alternativ können wir Ihnen auch die Frisée-Spitzen vom sympathischen [Keltenhof](#) ans Herz legen.

Freiland Nüssli Ist er da, ist er schon wieder weg... Die Kälte vor einigen Tagen hat bei den noch jungen Sätzen des Freiland Nüssli zu Frostschäden geführt. Aus die Maus. Bis Ende dieser Woche sollten wir Sie aber wieder bedienen können.

Junge Schwarzwurzeln Dass erst jetzt jemand auf die Idee kommt, jungen Schwarzwurzel in einer Mini-Variante anzubieten, das überrascht. Denn die jungen Stangen sind wirklich sensationell. Wir haben auf Freitag einige Kisten vorbestellt. Früh melden lohnt sich, sonst schnappt uns [Sebastian Rösch](#) wieder alle weg 😊



Beeren Dass bereits tolle Clery- und Gariguet-Erdbeeren aus Frankreich erhältlich sind, dafür haben wir bereits unsere Schelte bezogen (aber gut sind sie wirklich!). Bei den Blau- und Himbeeren können wir nun ebenfalls mit europäischer Ware starten. Johannisbeeren kommen seit längerem zu Filet-Preisen aus holländischen Treibhäusern. Also da lieber Finger weg.

Birnen Saisonhalber überseeig unterwegs sind wir bei den Birnen. Unser Einkäufer Alex Görges hat sich ab heute für die Sorte Rosmarie entschieden. Rote Backen, guter Reifegrad und ein tolles Aroma. Die Schweizer Kaiser, die wir noch auf dem Markt finden, sind zwar wahre Aromabomben und erinnern in ihrem Gout fast schon an Marzipan, doch neigt ihr Inneres zu Kernfäule. Schade!



Limequats Dass man Kumquats mitsamt ihrer Schale essen kann, das steht in jedem Früchte-Schulbuch. So sollte man sich nicht vom Namen dieser kleinen Zitronen aus Spanien täuschen lassen. Denn ihr Äusseres ist zwar sehr dünn, doch nicht wirklich essbar. Der Saft der Limequats sucht aber seinesgleichen und wir wagen zu behaupten, dass ihr Fruchtfleisch sogar Meyerlime-Fans zu beeindrucken vermag.

Litschi Bei der altehrwürdigen Litschi wird es zu einem Unterbruch von circa einem Monat kommen. Wir schicken Ihnen als Alternative Rambutan. Sorry Peter!

Grillgemüse mix Optimal für Antipasti-Sandwiches ohne den «billigen» Öl-Film. Neu bieten wir die von Hand gegrillten Auberginen, Peperoni und Zucchetti auch gemischt in der 1 kg-Schale an. So können Sie selbst entscheiden, welches Olivenöl an Ihr Gemüse kommt. Wir empfehlen natürlich [unser liebstes «extra-vergine» von Jordan](#). Ist ja klar... Ihren Preis für unser Grillgemüse Trio Mix entnehmen Sie bitte der aktuellen Gastro-Preisliste.