

😊 **Aktuelles aus der Schweiz** Kämpfs Asiamix, Gurken Nostrani, Rettich rot, Spargel grün & weiss, Salat-Tomaten, Tomaten Cocktail, Tomaten Monte Rosa

😊 **Aktuelles auf dem Markt** Brätler Israel, Frisée Engelshaar, Indianernessel & Schokominze vom Keltenhof, Fermentierter Monoknoblach, Donau Eisspargel, Forelle-, Rosemarie- & Williams-Birnen, Kaki Sharon (Flugware), Pfirsiche

😞 **Problematisch** Schweizer Brätler, Kräuterseitlinge, Preisanstieg bei Broccoli & Blumenkohl

Aktuelles vom Markt

Kämpfs Asia-Mix Ernst Kämpf, unser lokaler Produzenten-Held aus Oberlunkhofen, bringt in diesen Wochen wieder seine würzige Salatmischung auf den Markt. Tatsoi und diverse senfige Blätter ungewaschen und offen im Ifco. Top!

Brätler Bei den Rollerli sind die hiesigen Lager beinahe leergefegt und es kommt zum frühlingshaft üblichen Wechsel auf Ware aus Israel. Wenn Sie sich damit ums Verrecken nicht anfreunden können, haben wir noch einige Kilos Schweizer Brätler an Lager. Qualitativ fällt diese aber mittlerweile etwas ab.



Salate Die Schweizer Produzenten beglücken uns mit einer reichhaltigen Auswahl. Die Qualität passt und die Preise befinden sich auf einem erfreulich tiefen Niveau. So finden Sie den Kopfsalat ab morgen in unserer Wochenaktion. Der Nüssli kommt, trotz frühlingshaften Temperaturen, nach wie vor in einer anständigen Kalibrierung auf den Markt und der Salatpinat der Familie Käser punktet mit einer wunderbaren Blattstruktur und einem schön mandeligen Aroma. Schön! In einigen Tagen werden wir unseren beliebten Mesclun-Salat ebenfalls auf Schweizer Produktion umstellen.

Indianernessel vom Keltenhof Die jungen Blätter der Indianernessel sehen nicht nur toll aus, sondern schmecken auch zart pfeffrig und erinnern entfernt an Oregano. Wem dieser indianische Name nun gar nichts sagt; landläufig nennt man den Sommerblüher auch Goldmelisse. Alles klar?

Rucola Auch beim Rucola steht der Wechsel zum Schweizer Anbau bevor. Diese Woche ist uns die Preisdifferenz noch zu heikel und die Blattstruktur des würzigen Kerls, im Vergleich zu seinem originären Pendant aus Italien, weiterhin etwas zu grob.

Schokominze vom Keltenhof Auch wenn sich die Auswahl bei unserem regionalen Produzenten für alles Würzige von Woche zu Woche vergrössert, lohnt es sich aktuell, bei einer ganz besonderen Minze-Sorte über die Grenze nach Filderstadt zu schielen. Die Schokominze vom Keltenhof bietet einen bombastischen Pfefferminz-Gout, gepaart mit einer schokoladigen Note. Grossartig! Hier geht es zu den Verfügbarkeiten.



Spargel grün Nun gewähren uns die Thurgauer von Tag zu Tag grössere Mengen ihrer kleinen 500gr-Bündchen. Der Spargel aus dem sympathisch wilden Osten ist jeweils top-frisch und macht gute Laune. Wenn Sie mit Schweizer Spargel noch abwarten wollen, wären die spanischen Stangen oder die bösen mexikanischen Flugspargeln im Holzbinde eine qualitativ mehr als vertretbare Alternative.

Spargel weiss Nun schiessen die diversen Anbaugelände, von Deutschland via Donauregion über die Schweiz bis Italien, aus allen Kanonen und treiben die Preise gehörig nach unten. Da sollten Sie profitieren. Die Schweizer Produzenten lassen sich ebenfalls nicht lumpen und karren die frischgestochenen und quietschigen Stangen in ansehnlichen Volumen auf den Markt. Wenn Sie nicht explizit etwas anderes erwähnen, schicken wir Ihnen deutschen Spargel.



Birnen Die Zoll-Tore stehen weit offen und es dürfte aus allen Herren Länder importiert werden. Aktuell bieten sich Rosemarie, Williams und Forelle an. Wir schätzen, dass wir die hiesigen Kaiser noch für eine Woche mit gutem Gewissen verkaufen können. Danach müssten wir aus Qualitätsgründen in die saure Import-Birne beissen. Als quasi-regionale Alternative finden wir noch italienische Coscias oder Abates auf dem Markt.

Pfirsiche Wie im letzten Jahr preschen die Spanier mit ihren Treibhaus-Pfirsichen als erste auf den Markt. Essbar ja, geniessbar nahezu. So richtig fein ist anders, aber für die ersten Exemplare des jungen Jahres überraschend angenehm im Biss.

Sharon Kaki Zwar wird es einige von Ihnen freuen, dass die mittelgrossen Kakis der Sorte Sharon wieder verfügbar sind. Doch die Dinger von Brasilien per Flugfracht in die Schweiz bugsieren – muss das sein?

Steinfrüchte Dank den warmen Wintermonaten kann in Spanien heuer 7-10 Tage früher mit der Ernte begonnen werden. Neben den oben beschriebenen Pfirsichen werden wir Mitte April bereits mit den ersten Nektarinen, Aprikosen und Kirschen rechnen können. Aber auch hier gilt: Wer sich vornehm zurückhält, hat während der eigentlichen Saison länger und mehr Freude an den süssen Früchten des Sommers.