

☺ **Neu aus unserem FARM-Netzwerk** Eichblatt, Grumolo rosso & verde, Kopfsalat, Landkresse, Lauch, Mangold grün, Mangold farbig, Portulak, Schnittsalat, Schwarzwurzel, Spinatsalat

☺ **Aktuelles vom Markt** Kräuterseitlinge Deutschland, Spargel violett, Ingwer frisch, Melonen Guadeloupe, Feta aus Lesbos

Aktuelles vom Markt

Let's FARM again! Nach einigen Monaten Lagergemüse-Hybernation starten unsere Farm-Buddies langsam in die neue Saison. Fein bitterer Grumolo, Portulak oder Mangold von Ernst Kämpf. Die ersten Blattsalate, Landkresse und Spinat von Doris und Thomas Käser. Alles aus nächster Nähe. Die Salate kommen noch aus dem Treibhaus. Dieses wird aber nur in kalten Notfällen beheizt und hilft den lieben Salatblättern dabei, die letzten frostigen Nächte heil zu überstehen. Für alle, die unser FARM-Baby noch nicht kennen, geht es hier zu mehr Infos zu unserer Plattform für regionale Produkte und zu den Menschen, die dahinter stehen.



Brennessel Liebes unaufgefordertes Bubble-Lektorat. Ich verweigere mich bewusst der, nach 1996, korrekten Schreibweise dieses Strauches. Sieht doof aus. Deshalb altmodisch mit zwei n. Das Kraut mit den bösen Brenohaaren gibt es in dieser Woche aus Italien auf dem Markt. Geht für mehr als nur für Tee.

Feta aus Lesbos Jetzt hat sich sogar der Kägi der «Baked Feta Pasta» angenommen. Wie zu erwarten mit einem feinen Twist. Somit hat das virale Gericht den Segen der obersten Foodscout-Prominenz. Wir importieren Feta, zusammen mit unserem Olivenöl, von der Familie Jordan aus Lesbos. 85% Schaf- und 15% Ziegenmilch. Nicht trocken, sondern wunderbar cremig. Und dann nicht

mit dieser unausgewogenen Säuredröhnung, die viel Fettsäuren mit sich bringen. Ich meine jetzt mal ganz unbescheiden: Der verdammte beste Feta der Welt! Wenn es schon die instagrammable One-Pot-Pasta sein muss, dann mit diesem Produkt. Lockdownbedingt haben wir ein bisschen viel an Lager und hauen unseren Bestand für eine Woche zum Aktionspreis raus. Zuschlagen lohnt sich und du hilfst uns damit. Ist doch sympathisch oder?

Kräuterseitlinge Das Edelpilz-Plagiat folgt mit seiner Form der Funktion als günstige Alternative zum Steinpilz. Dazu passt noch die Textur. Geschmacklich ist es definitiv kein Steinpilz. Doch wenn du Umami suchst, wirst du es hier finden. Da geht so richtig was. Aktuell gibt es Kräuterseitlinge, wunderschön kalibriert in Gross und Klein, aus dem grossen Kanton auf dem Markt. We like!



Ingwer Frischer, junger Ingwer ist etwas Grossartiges. Diesen gibt es aktuell leider nur aus dem fernen Brasilien. Etwas naheliegender erhalten wir die scharfe Wurzel neu aus Sizilien. Die sind dann aber klassisch getrocknet.

Spargel violett Im Netz kann man lesen, dass der violette Spargel nach dem Erhitzen eine grüne Farbe mit violetten Akzenten bekommt. Violette Akzente? Wollt ihr mich vergackeiern? Ist wohl ein Euphemismus dafür, dass dieser Spargel im gekochten Zustand kackbraun auf den Teller kommt. Neben der schönen Colorierung ist das USP dieser Sorte, dass man sie roh verzehren kann. Oder besser gesagt, muss. Das Schälen kannst du getrost vergessen. Enden abschneiden und dann fein gehobelt als Salat mit einem leichten Dressing, fertig. Die beste Frau der Welt würde da noch Feta und Pfefferminze darüber krümeln. Nun habe ich Hunger.



Spargel fein aus Italien Beim feinen, grünen Spargel hat sich der Name Wildspargel durchgesetzt, obwohl die Dinger rein gar nichts mit wild gesammelt zu tun haben. Toll finden wir sie trotzdem. Kurz durch die Pfanne schwenken und gut ist. Und wer jetzt wieder seine nachhaltigen Fäustchen ballt, ob unserem Affront, schon wieder Spargel zu erwähnen; es gäbe da noch regionale Schwarzwurzeln vom Mutschellen im Angebot.

Melonen rotfleischig Melonen aus Frankreich im März. Wie geht denn das? So geht das: Seit 1946 ist das Archipel Guadeloupe als Überseedépartement offiziell in sein Mutterland integriert. Guadeloupe ist somit auch Mitglied der EU. So steht auf deiner Preisliste bei diesen Melonen also ungelogen «Frankreich» als Herkunft. Ein bisschen Etikettenschwindel ist das schon; auch wenn es faktisch wahr ist. Herkunftsangaben sollten dir dabei helfen zu entscheiden, ob du ein Produkt mit gutem Gewissen kaufen kannst oder nicht. Dass zwischen dem Melonenfeld und Paris 6700 km liegen, müsste aber erwähnt werden. Und dann das Schlimmste an der Geschichte: Die Melonen sind so richtig gut. Leider geil, quasi. Sommerliche Temperaturen auf den Kleinen Antillen und Flugtransport sei Dank. Deine Bestellung wird mit einem exorbitanten Preis bestraft. Immerhin.