

- 😊 **Produkte aus der Schweiz** Asiamix von Ernst Kämpf, Rhabarber & Rhabarber-Blüten, Schweizer Spargel, Bio-Urdinkelsaft
- 😊 **Aktuelles vom Markt** Hopfenspargel, Noirmoutier-Kartoffeln, Birnen Conference aus Holland
- 😞 **Saisonende oder Problematisch** Calçots, Grumolo rot, Clementinen

Aktuelles vom Markt

Pikettendienst an Ostern Was läuft über Ostern? Das würde uns auch interessieren. Werden Horden von Deutschschweizern das Tessin entern und unsere Strassen verwaissen lassen? Flammt die Solidarität mit der Gastro erneut auf und euer Takeaway-Angebot wird euch aus den Händen gerissen? Fragen über Fragen. Die Markthalle ist kommenden Freitag, Sonntag und Montag geschlossen. Und auch wenn es wahrscheinlich nicht nötig werden wird, schmeissen Fabio und Martin am **Freitag und Sonntag unseren Pikett-Dienst**. Fast wie in alten Zeiten. Wenn du also über Ostern Nachschub benötigst, sind wir für dich da. Einfach den gewünschten

Liefertag deutlich erwähnen. Service as usual! Wie wir das vermissen 😞

Asiamix von Ernst Kämpf Beim Klassenprimus Meslcun erwarten wir in 14 Tagen die ersten Schnitte aus der Region. Bis dahin gibt es diesen gewaschenen Mix noch aus dem Veneto. Wenn es dich aber bereits heute nach asiatischen Salaten aus der Region gelüftet, legen wir dir den Asiamix von Ernst ans Herz. Würzige Blätter, sauber geschnitten im offenen Ifco. Prädikat empfehlenswert.

Kartoffeln Noirmoutier Reif für die Insel? Nicht nur dann lohnt es sich, für die erste Frühsorte von der Île de Noirmoutier etwas tiefer in die Tasche zu greifen. Kennern muss man die edlen Kartoffeln der Atlantikküste nicht mehr vorstellen. Im Netz findet man so mache Kamelle über die teuerste Kartoffel der Welt. Da spricht man dann aber von der Sorte Bonnotte. Der edelsten Vertreterin der Sortenzunft. Sie macht nur ein

Prozent der geernteten Menge auf Noirmoutier aus. Hier haben wir es mit der Varietät Sirtema zu tun. Aber auch diese ist aktuell das Beste, was du in den zwinglianischen Niederungen zwischen Agria und Charlotte bekommen kannst.

Schweizer Mönchsbarb Barba di Frate gibt es ab sofort nicht nur aus dem schönen Italien. Wir haben ehemals selbst behauptet, dass der Krähenfuss-Wegerich nur in Küstennähe gedeiht. Asche auf unser Haupt. Denn in Birnenstorf hast du mit Doris und Thomas Käser zwar die sympathischste Produzentenfamilie am Start, aber definitiv keine Sicht aufs Mittelmeer. Wir lernen jeden Tag dazu.

Schweizer Rhabarber Gerade stattlich kommt er noch nicht vom Acker, der erste hiesige Rhabarber. Ist auch klar, wenn vor einigen Tagen noch der Reif auf den Feldern lag. Unser FARM-Buddy Klaus Böhler startet erst in zwei Wochen mit seinen spannenden Demeter-Sorten. Doch ab nächster Woche wären die ersten Rhabarber-Blüten pflückreif. Bei diesen dekorativen Dingen lohnt es sich, jetzt zuzuschlagen.

Bio Urdinkelsaft Wenn wir schon beim Klaus sind. Seinen Urdinkelsaft musst du unbedingt probiert haben. Sei es auch nicht nur wegen seinen gesunden Inhaltsstoffen. Als natürliches Färbemittel ist der Saft quasi die Rande in Grün. Rice-Bowls lassen sich damit visuell auf ein neues Level heben. Just saying liebe Bowls Produzenten...

Schweizer Spargel Viele Spargelhöfe tun ihr Möglichstes, das Ostergeschäft für Abholer noch ins Trockene zu bringen. Wir gönnen es euch! Grössere Mengen für die Gastronomie sind jedoch noch nicht zu erwarten (wenn es die denn brauchen würde...). Doch morgen sollten wir die ersten weissen Spargeln von unserem Hoflieferant Schmitterhof erhalten. Warum die Familie Kummer derart früh ernten kann und weshalb das gar nicht so schlimm ist, darfst du gerne hier nachlesen. Spannend!

Hopfenspargel Für viel Konfusion sorgt dieses Produkt, wenn es um die korrekte Benennung geht. Unter Hopfenspargel verstehen die meisten 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.

Birnen Die Schweizer Conference verschwinden nun endgültig vom Markt und wir ersetzen diese alte Sorte aus dem Jahr 1895 mit Früchten aus Holland. Regio-Fans müssen aber nicht weinen. Weiter haben wir bombastische Kaiser Alexander aus der Region im Angebot.

Clementinen Jetzt aber fertig. Wirklich jetzt! Obschon du weiterhin Clementinen auf unserer Preisliste finden wirst, schicken wir dir jeweils Orri Mandarinen als Alternative. Da machen wir es dir nicht unnötig kompliziert. Die klassische Clementine hat ihren Zenit definitiv überschritten und ist mit ihrer fehlenden Säure nur noch ein lauer Furz. Aus die Maus, Nikolaus.

