

Marktbericht vom 4. März 2020



- 🟢 **Aktuelles auf dem Markt** Auberginen weiss, Carotte de sables, Enoki, Kefen, Habaneros gelb, Tomaten Frankreich
- 🟢 **Aus unserem FARM Netzwerk** Bärlauch Kiloware, Radiesli, Freiland Salatspinat
- 🔴 **Problematisch oder Saisonende** Blumenkohl farbig, Kale rot, Apfel Rubinette, Schweizer Birnen, Kaki Persimon

Aktuelles vom Markt

FARM im Februar Goodbye Februar, hello März. Der Star des vergangenen FARM-Monats war Thomas Beerstecher aus Dübendorf. Wenn es wärmer wird, bedient er uns mit Blumenkohl, Peterli oder Fenchel. In den Wintermonaten produziert Thomas in seinem Treibhaus, welches mit der Fernwärme der Kezo Zürcher Oberland geheizt wird, Co2-neutral. Das ist die Zukunft. Wenn du wissen willst, wie viele Produkte du im Februar aus der nächsten Region bezogen hast, erstellen wir dir gerne deine FARM-Statistik. So kannst du deinen Kunden auf den Prozentpunkt genau erzählen, wie viele deiner Produkte aus der Region stammen. Weitererzählen lohnt sich.



Freiland Salatspinat Wir lieben Spinat und unterscheiden zwischen der groben, italienischen Variante mit Wurzelanteil und seinem feinen Brüderchen dem Salatspinat. Was uns die Familie Käser nun auf den Markt bringt, wurde letzten Herbst gesät und kämpfte sich stolzen Hauptes über den Winter. Die Blätter bekommen so eine festere Struktur und sind nicht mit den labbrigen Blättern vergleichbar, welche man sonst im Handel findet. Optisch erfordert es hier bei deinen Gästen ein bisschen Erklärungsbedarf. Aber der

Geschmack: Sehr geil! Die Süsse und der Biss sind beeindruckend. Wow! Bitte ausdrücklich Freiland-Salatspinat bestellen.

Enoki Der gemeine Samtfussrübling gehört zu meinen pilzigen Favoriten. Ein grossartiges Produkt! Was die Jungs von der Neuen Taverne daraus machen ist übrigens ganz grosses Kino. Aber eben, die Herkunft. Leider haben wir noch keinen Schweizer Produzenten gefunden, welcher uns Enoki in einer valablen Qualität anbieten kann. Das gleiche gilt übrigens für die Shimeji. So müssen wir auch hier das böse Flugl bemühen. Bei den Enokis sehen wir aber, in Form eines dänischen Produzenten, einen nachhaltigen Silberstreif am Horizont. Auch nicht gerade regional, aber immerhin.

Radiesli rot-weiss Der erste Frühlingsgruss aus der Erde unseres FARM-Kompagnon Ernst Kämpf. Farbige Radiesli gab es bis zu dieser Woche nur in unregelmässigen Abständen aus Frankreich. Die rot-weisse Variante ist nun wieder aus der Region verfügbar. Schön! Gedulden musst du dich noch bei den violetten oder gelben Sorten. Die folgen voraussichtlich im April.



Radiesli rot Das landläufige, aber bewährte Radiesli kommt ab dieser Woche von den Beerstechers aus dem – obig beschriebenen – Treibhaus. Der kleinste Vertreter des Gartenrettichs gibt es auch in der Mini-mini-Variante von unseren Helden von 2bFresh. Da sind wir bekanntermassen Fans von.

Spargel Die Mengen aus Holland, Italien Frankreich oder Spanien haben nun ein Niveau erreicht, dass wir von der Flugware aus Mexico, oder den langweiligen



Stangen aus Peru Abstand nehmen können. Vor allem bei den grünen Spargeln im Holzgebäude aus Mexico verstehen wir, dass es hier viele Liebhaber gibt. Diese Qualität ist nicht zu toppen. Es ist weiterhin möglich, Flugware zu bestellen, wenn du es ausdrücklich wünschst. Für alle anderen, die bereits jetzt mit den edlen Stangen liebäugeln heisst es bei uns: Europa.

Tomaten Frankreich Auf diesen Donnerstag werden uns aber die ersten Varietäten aus Frankreich versprochen. Dann geht es los mit der farbenfrohen Sortenvielfalt. Die nächtlichen Temperaturen in der Markthalle liegen aber noch zu tief, als dass die Paradeiser aus der Grande Nation zur Hochform auflaufen können. Die erhältlichen Sorten werden sein: Ananas, Marmande, Noire de Crime, Coeur de Boeuf, Ramati gelb und Zebra. Da geht was!

Birnen Bei den Schweizer Birnen hapert es von Tag zu Tag mehr mit der Qualität. Nur die Kaiser Alexander wollen wir dir noch mit gutem Gewissen feilbieten und schicken dir diese kräftig süsse Sorte als Standard. Zwar freut es uns, dass wir heuer erst spät auf Übersee-Ware umsteigen müssen, doch ein Wechsel steht in den nächsten Tagen wohl oder übel ins Haus.

Persimon Kaki Mit der Persimon verschwindet die letzte Kaki-Sorte vom Markt. Goodbye du süsse Herbstfrucht. Nun befinden wir uns im fruchtetechnischen Stahlbad. Die Clementinen lassen qualitativ nach, Trauben kommen noch aus fernen Ländern und von Äpfeln werden wohl viele von euch die Schnauze voll haben. Schwierig, hier eine passende Alternative zu finden.