

Marktbericht vom 5. April 2023

Produkte aus unserem FARM-Netzwerk Bärlauch, Cipolotti, Federkohl rot, Mangold, Mesclun, Mönchsbar, Radiesli, Rucola & Rucola rot, Red Chard, Salanova, Salatspinat, Rhabarber

Aktuelles auf dem Markt Donau Spargel & Eisspargel, Erbsen, Kartoffeln Noirmoutier & Grenailles, Cipolotti Tropea

Problematisch oder Saisonende Wilder Blumenkohl vom Keltenhof

Aktuelles vom Markt

Zur Lage auf dem Markt Vor den Ostertagen flattern uns Gmüeslern jeweils die Hosen. Die Saison steht vor der Tür und unser Team scharrt mit den Hufen. Durch die kalten Nächte schaltet die Produktion von hiesigen Salaten einen Gang runter und beim Spargel,



der nördlich von Zürich wächst, müssen wir uns noch für einige Tage auf eine feste Preisstruktur einstellen. Zu Engpässen wird es aber nicht kommen. Das sind unsere Lieferanten und Produzentinnen genug erfahren. Bei Produkten mit Vorbestellfristen geben wir unser Bestes, genügend Ware an Lager zu halten, ohne dass wir später auf alter Ware sitzen bleiben. Am Karfreitag, Ostersonntag und Ostermontag steht unser Pikett-Dienst für deine Notfälle in der Startbox und hilft jedem aus der Patsche, der überrascht wurde, oder sonst etwas versemelt hat. Wir freuen uns auf fulminante Tage mit euch und wünschen der Gastro eine volle Hütte mit vielen zufriedenen Gästen.

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 rarsten

Vertreterin der Sortenzunft. Sie macht nur ein Prozent der geernteten Menge auf Noirmoutier aus. Hier haben wir es mit der Varietät Sirtema zu tun. Auch diese hat einen stolzen Preis, ist es aber allemal wert. Mon Dieu!

Kartoffeln Grenaille Ihren Namen «Grenaille» borgen sich diese französischen Jungkartoffeln von der Schrotkugel. Das macht Sinn. Denn mit einer Grösse von nur 1,5 cm sind es wirklich Miniexemplare, die uns hier aus der Belle Nation erreichen. Für Frankreich-Fans ein Muss!

Mesclun Den Winter überbrücken wir jeweils mit Mesclun aus dem Veneto. Das hat sich nun erledigt. Unsere Farm-Buddies aus Birmenstorf stehen mit ihrer Salatmischung, bestehend aus fünf asiatischen Sorten, bereit. Dank kühlen Temperaturen super fein und klein gewachsen. Top!

Spargel weiss Beim regionalen Schmitterhof-Spargel sind die Mengen für die kommenden Tage rar und wir müssen die Mengen genau einteilen. Deutschen Spargel erhalten wir in einer grandiosen Qualität, aber noch zu hohen Preisen. Als preiswerte Alternative schicken wir Donau-Spargel ins Rennen. Einerseits als klassische Bundvariante, andererseits top gekühlt als Eisspargel. Beide können sich mit einem Bio-Label brüsten. Dank den Eingängen aus Deutschland und der Donauregion können wir die Preise für italienischen Spargel deutlich nach unten anpassen.



Spargel grün Punkto Preis-Leistung nimmt den Spaniern auch dieses Jahr niemand die Butter vom Brot. Französischer Spargel haut uns qualitativ, aber auch preislich vom Hocker. Leider bleiben die Eingänge hier vermehrt länger liegen, was der Frische nicht guttut. Für verwöhnte Gaumen empfehlen wir dir italienische Spargel-Tips. Auch die sind dermassen zart, dass du sie problemlos roh verlustieren kannst.



Melonen aus Sizilien Ein kleiner Sneakpeak für das Wochenende. Auch wenn wir sie noch nicht in Händen halten, freuen wir uns bereits heute auf die ersten sizilianischen Netzmelonen von der schönsten Insel der Welt. Am Samstag erwarten wir den ersten Eingang in Zürich. Manchmal muss man den Sommer einfach zu sich holen.

Schweizer Rhabarber Ein bisschen unfair ist es schon. Denn die Holländer spüren mit ihren zarten Stangen den Markt früh in der Saison vor. Beim ersten Schweizer Rhabarber geht es einiges herber zur Sache. Mit einem deutlich grösseren Grünanteil sind sie nur was für Fans der gepflegten Säure.

Good Bye Calçots Der letzte Import steht für den Abverkauf bereit. Danach ist Schicht im Schacht und wir freuen uns auf die nächste Saison. [Hier geht es zu unserem Video](#) der Marinello Calçotada vom vergangenen Sonntag. Das war ein Spass!