Marktbericht vom 6. April 2022

Aktuell aus unserem FARM-Netzwerk Asia-Mix, Bärlauch, Carotten Bund farbig, Eiszapfen, Mesclun, Mönchsbart, Rucola rot (Red frills), Rhabarber, Salanova

Aktuelles auf dem Markt Kartoffeln Annabelle, Weisser Schweizer Spargel, Schweizer Fleischtomaten, Erdbeeren Mariguette,

Problematisch und Saisonende Bintje, Wilder Broccoli, Kale rot, Kartoffeln Jumbo, Limescress von Koppert, Löwenzahn grün, Moro-Pressorangen

Aktuelles vom Markt

Wilder Broccoli vom Keltenhof Auf dem Keltenhof setzt man auf Freiland-Erdkultur und über die Wintermonate wird der Wilde Broccoli nicht im kalten Filderstadt bei Stuttgart, sondern in Spanien angebaut. Das zarte Gewächs litt die letzten Wochen unter den extremen Wetterbedingungen auf der Iberischen Halbinsel. Leider kam es daher in den letzten Tagen zu einem Unterbruch, der sich noch ein Weilchen hinziehen wird. Ärgerlich, aber leider nicht zu ändern.

Kartoffeln Unsere Sorgenkinder. Die miserable Ernte im 2021 hat nach wie vor grossen Einfluss auf unser aktuelles Angebot. Die meisten negativen Rückmeldungen erhalten wir bei grosskalibrierten, mehligkochenden Sorten. Mit der Sorte Victoria haben wir gute Erfahrungen gemacht, doch reichen die Mengen bei weitem nicht aus, um unsere Nachfrage zu decken. Die Marabelle sind dafür eine anständige, sicher aber nicht die optimale Alternative.

Rucola rot Dass die im Fachjargon genannten Red Frills nicht wirklich mit Rucola verwandt sind, haben wir dir an dieser Stelle bereits mehrfach erzählt. Der Rote Blattsenf, für Klugscheisser Brassica juncea, macht mit seinem filigran-dekorativen Blattwerk aber ordentlich was her und kommt aus nächster Nähe aus unserem FARM-Netzwerk. Also ab damit auf deinen Salatteller.

Schweizer Tomaten Viele hiesige Produzenten stehen bereits in den Startlöchern. Zugute kommt dem regionalen Angebot das schlechte Wetter in Spanien. Da wird es noch ein Weilchen dauern, bis sich die Lage beruhigt hat. Bei Fleischtomaten stellen wir auf Schweizer Herkunft um. Unser FARM-Partner in Dübendorf wird in den kommenden Tagen zudem die ersten Cherry-Ramati auf den Markt bringen.

Weisser Spargel – beheizte Felder Um in nördlicheren Gebieten möglichst früh regionalen Spargel anbieten zu können, greifen die Produzenten zu sogenannten «Verfrühungstechniken». Näher ist dies der Einsatz von Folien, welche die Sonnenwärme am Boden speichert oder die Beheizung der Felder durch unterirdische Leitungssysteme. Vor allem letztere Technik ist kostenintensiv. Bei unseren Frühankömmlingen vom Schmitterhof wird dafür Abwärme der nahgelegenen Industrie verwendet. Wenn dir das zu technisch und unsympathisch klingt, gibt es eine einfache Lösung: Einfach jetzt noch keinen Spargel bestellen, oder auf Ware aus Italien zurückgreifen. Von dort ist die Qualität auch in dieser Woche bahnbrechend. Es muss jedoch gesagt werden, dass diese Techniken nicht nur dabei helfen, den Spargel früher anbieten zu können, auch während der Hauptsaison können so unliebsame Temperaturschwankungen ausgeglichen werden.

Aktuelle Spargelsituation Die oben erwähnten Verfrühungstechniken haben verständlicherweise einen Einfluss auf die Preise. Die durch externe Wärme stimulierte, ersten Spargeltriebe kommen jeweils teuer auf den Markt. Annehmbare Preise erwarten wir, wenn die meisten Produzentinnen auch mit konventionellen Methoden in die Vollen gehen können. Nun muss sich aber zeigen, wie weit die Kälte der letzten Tage Einfluss auf das Wachstum der Pflanzen haben wird. Vom Schmitterhof werden wir morgen kleinere Mengen erhalten. Diese reichen aber nicht aus, um die Nachfrage zu decken.

Ausblick Spargelsaison Der warme März hat schon einmal mitgeholfen, dass einer tollen Saison nichts im Wege steht. Auf Ostern erwarten wir eine breite Auswahl in einer bombastischen Qualität. Üblicherweise werden die Preise bis zu den Festtagen noch etwas hochgehalten. Nicht um die Kunden zu schröpfen, sondern um die hohen Kosten der Startphase zu amortisieren. Es sei den Produzenten gegönnt. In Stein gemeisselt ist das Ende der Spargelsaison am Johannistag, den 24. Juni. Das liegt nicht am Traditionsbewusstsein. Die Spargel brauchen eine Phase der Regeneration und es wäre kurzsichtig, die Felder bis in den Herbst zu strapazieren.

Erdbeeren Mariguette Das französische Label Rouge ziert Produkte auf welche das kulinarische Frankreich zu Recht stolz ist. Mit der Mariguette werden die beiden Erdbeersorten Gariguette und Mara de Bois gekonnt vermählt. Der Teil Mara des Bois, sie bereits eine renaturierte Form der Walderdbeere, hält sich geschmacklich dezent im Hintergrund. Den wilden Gout der Fragaria vesca darfst du demnach nicht erwarten. Probieren solltest du die Früchte dennoch. Prädikat empfehlenswert.