

😊 **Aktuelles vom Markt** Ananas-Tomaten, Auberginen Holland, Brennessel, Kefen, Spargel weiss aus Holland, Erdbeeren Gariguet & Clery (Ankunft Ende Woche), Mini Kiwi, Muscato-Trauben seedless, Baby Clover & Sweet Lov von Koppert

😊 **Aktuelles aus der Schweiz** In den nächsten Tagen Umstellung auf Schweizer Blattsalate

😞 **Saisonende oder problematisch** Red Chard, Bio Orangen, Kartoffeln Cheyenne

Aktuelles vom Markt

Blattsalate Die Schweizer Saison steht in den Startlöchern und wir dürfen uns auf die Umstellung von Import auf hiesige Ware freuen. Was vordergründig positiv klingt, ist aber immer auch mit Problemen verbunden. Durch die Einschränkung auf den Schweizer Markt kann es während einer kurzen Phase qualitativ etwas rumpeln. Klingt tragisch – ist aber jedes Jahr dasselbe Spiel und somit business as usual.



Brennessel Die Pflanze mit den legendären Brennhaaren hat wohl bei jedem von uns schon mal ein Trauma hinterlassen. Im Netz findet sich ein Füllhorn von heilenden Kräften, zu welchen die Brennessel fähig ist. Doch neben dem omnipräsenten Tee, lässt sich dieser typische Frühlingsbote auch als Suppe oder wie Spinat kredenzen.

Ananas Tomaten Die leuchtenden Bomber aus Frankreich mit dem lautmalerschen Sortennamen sind wieder unterwegs. Die Konsistenz ist fleischig und der Coeur de Boeuf nicht unähnlich. Ihr amorphes Äussere ist stark gerippt und das marmorierte Fruchtfleisch macht sich – vor allem quer aufgeschnitten – wunderbar auf dem Teller.

Sweet Lov von Koppert Cress Kurz nach den Oscars kommen die Alchemisten aus Holland mit jungen angekeimten Mais-Sprossen auf den Markt, die für ein frisches Popcorn-Feeling auf der Zunge sorgen. Der Zuckergehalt der jungen Triebe ist beeindruckend und der Biss wunderbar knackig. Auf Wunsch, stellen wir Ihnen gerne ein Muster zu. [Hier](#) gibt's mehr Infos.

Baby Clover von Koppert Cress Die nahe Verwandtschaft zum Sauerklee schmeckt man der zweiten Neuheit von Koppert deutlich an. Die kleinen herzförmigen Blätter erinnern stark an die Säure eines Granny Smith. [Hier](#) geht es zu mehr Infos. Gratis-Musterli gefällig? Anruf genügt!

Spargel weiss Aus Holland kommen nun die ersten frühgestochenen Spargeln aus den Treibhäusern. Preislich tummeln sich diese Early-Mover noch deutlich im 25-Franken-Becken und sind damit noch eher was für hartgesottene Kalkulierer. Die ersten deutschen Spargeln aus Beelitz, wurden uns auf den 16. März versprochen.

Forecast Schweizer Spargel Wir freuen uns, einen neuen Partner im Boot begrüßen zu dürfen. Auf dem [Schmitterhof](#) bei Diepoldsau ist Abwärme Trumpf und die sandigen Böden am Alten Rhein können so nachhaltig beheizt werden. Der erste Stich erwarten wir eine Woche vor Ostern. Ain't That Good News? Liebe Familie Kummer, wir freuen uns auf die Zusammenarbeit mit euch!

Tomaten Ramati «Tasty Wine» Dass den frankophonen Tomaten-Flüsterern von Les Paysans de Rougeline ein solch saublöder Name eingefallen ist, das überrascht uns nun aber gehörig. Nichtsdestotrotz sind diese klein kalibrierten Ramati-Tomaten etwas vom Besten, was es derzeit auf dem Markt zu finden gibt. Bitte deutlich Ramati-Tasty bestellen.

Morcheln Der Morchelmarkt ist nun fest in türkischer Hand. Und das ist auch gut so. Es gibt sie weiterhin in zwei Kalibrierungen. Ob gross oder klein, die Qualität macht uns eine helle Freude und die Preise können sich sehen lassen.



Erdbeeren Trotz den starken Regenfällen in den spanischen Anbauregionen dümpeln sich die Preise weiterhin auf einem überraschend tiefen Niveau. Ende dieser Woche sollten dann – Trompetenfanfaren und Paukenschlag – die ersten Gariguet und Clery aus Frankreich eintreffen. Diese Frühsorten gehören zu unseren absoluten Favoriten.

Melonen Charentais Wie viel besser muss ein Produkt schmecken, dass sich eine Preisdifferenz von über 30% rechtfertigen lässt? Es freut uns, dass Sie uns diese Entscheidung meist überlassen und uns so Ihr Vertrauen schenken. Bis anhin haben wir uns für die exklusiven Charentais aus Übersee stark gemacht, trotz des höheren Preises. Nun holen die Brasilianer und Marokkaner aber deutlich auf und die geschmackliche Differenz wird von Tag zu Tag kleiner.

Muscato Trauben Auch hier verspricht der Name einiges mehr, als was das Produkt geschmacklich zu halten vermag. Der traubenmässig königliche Begriff Muscat ist bei diesen kernlosen Dingern schon beinahe eine Mogelpackung. Denn so richtig will sich uns hier der edle Muscat-Gout nicht erschliessen. Es ist aber auch nicht so wirklich Traubensaison oder?

