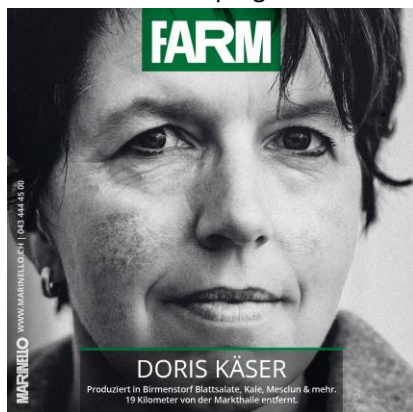


- 🟢 **Aktuelles aus der Schweiz** Schmitterhof Spargel, Jucker Spargel, Spargel grün, Tomaten, Spinatsalat, Erdbeeren, Ostereier
- 🟢 **Aktuelles auf dem Markt** Meloncelle, Morcheln, Aprikosen, Orangen Sanguinello, Spanische Pfirsiche, Ostereier
- 🔴 **Problematisch oder Saisonende** Asia-Gemüse, Eierschwämme, Flowersprouts, Minigemüse, Flug-Ananas, Orangen Moro,

## Woche Nummer vier des Lockdowns

**Kommen nun Schweizer Spargeln auf's Oster-Menu?** Das sonst omnipräsente Spargelthema wird heuer nur stiefmütterlich behandelt. Deshalb ein kleines Update: Wie gewohnt hat der Schmitterhof, dank den, mit Abwärme beheizten Feldern, die Nase bei den weissen Spargeln vorn. Die Eingänge der Juckers und aus Rafz waren heute morgen noch arg bescheiden. Auch grüner, hiesiger Spargel findet sich in Minimengen auf dem Markt. Hier ist die Preisdifferenz zu europäischer Ware aber zu gross, um sie als Standard feilzubieten. Das Volumen vor Ostern reicht jedoch bei langem nicht aus, um unsere Nachfrage zu decken. Da spielen die erfolgreichen Hofläden – was wir den Produzenten von Herzen gönnen – aber auch die Grossverteiler – die mit hiesigem Spargel ihre verfluchten 50%-Import-Spargel-Aktionen greenwashen wollen – eine Rolle. Aber man sollte nun nicht noch mehr streiten...



**Unsere Öffnungszeiten über Ostern** Diesen Freitag (Karfreitag, by the way) werden wir unsere Lager geschlossen haben. Dasselbe gilt für den kommenden Sonntag und Montag. Wir haben Verständnis, dass dies für uns alle die ersten «Krisen-Ostern» sind. Die Planung gleicht hier einem Schuss ins Blaue. Wir werden euch kontaktieren und gemeinsam eine Lösung finden. Tipp für Take Aways: Passe deine Oster-Öffnungszeiten auf La Résistance an.

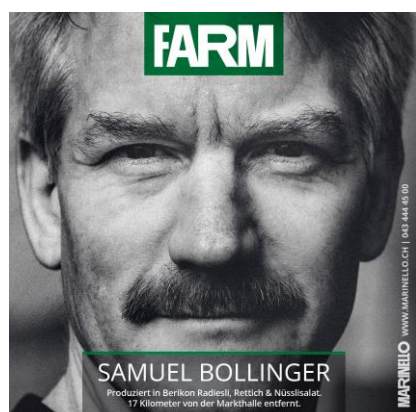
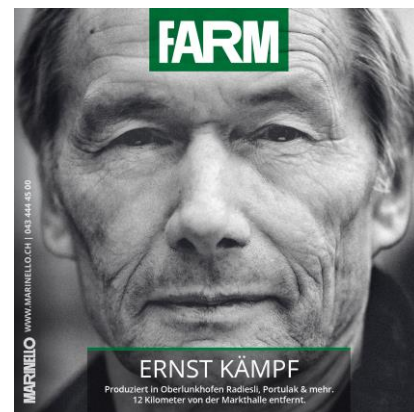
**Was meinen unsere Lieferanten, Produzenten und Importeure** Wir tauschen uns laufend mit unseren Partnern aus. Wie sieht es mit Ware aus dem näheren Ausland aus? Wie kommen die Mangos in den nächsten Wochen in die Schweiz? Am besten erzählen euch unsere Lieferanten gleich direkt, wie sie mit der aktuellen Situation umgehen. Et voilà!

**Doris & Thomas Käser aus Birmenstorf** «Aktuell bleiben wir auf den Produkten sitzen, welche wir ausschliesslich für die Gastronomie produzieren. Das sind vor allem spezielle Salatsorten. Auch machen wir uns aber bereits Gedanken, wie wir die Verfügbarkeit punktgenau gewährleisten können, wenn der Lockdown gelockert wird». Ja, trotz ihrer relativ kurzen Kultivierungszeit, wachsen Salate nicht von Heute auf Morgen. Doch auf wann sollen die nächsten Sätze geplant werden? Wir sind gespannt, wie das die Käser hinbekommen.

**Ernst Kämpf aus Oberlunkhofen** «Unser Hofladen brummt! Denn unsere Produkte findet man nicht bei jedem Grossverteiler». Ernst steht unverdrossen jeden Dienstag, Donnerstag und Freitag bei uns auf dem Produzentenmarkt. Auch wenn wir ihm nicht die gewohnten Volumen abnehmen können, hält er uns jeweils auf dem Laufenden, was auf seinen Feldern gerade aktuell ist. Danke Ernst! Als Privatperson findest du die Produkte der Kämpfs jeden Freitag und Samstag vor der Metzgerei Künzli in Albisrieden. Prädikat empfehlenswert!

**Samuel Bollinger aus Berikon** «Auch wenn wir mit Bundcarotten, Nüsslisalat, Radiesli und Rettich nur ein beschränktes Sortiment in unserem Hofladen anbieten, ist der Verkauf ein voller Erfolg. Ich hoffe, dass diese Art des regionalen Einkaufs in der Bevölkerung auch nach dem Lockdown eine nachhaltige Wirkung hat». Unser Rettich-König macht aus der Situation das Beste. Go Sämi!

**Daniel Rüttimann vom Enikerhof** «Die Schliessung der Zürcher Märkte hat uns anfangs hart getroffen. In Cham haben wir spontan einen Hofladen eröffnet und die Leute rennen uns die Hütte ein. Wir sind begeistert vom Zuspruch der Bevölkerung für unser Tun». Auch hier scheint der Privatverkauf ein voller Erfolg zu sein. Hoffentlich vergisst uns Dani nicht, wenn der Lockdown vorbei ist 😊



**Eric Zuurmond von Strimport** «Einige Übersee-Herkunftsländer sind vollständig gesperrt und durch den fehlenden Passagierverkehr müssen unsere Produkte eigens mit Frachtmaschinen eingeflogen werden. Wir müssen daher mit stark steigenden Preisen und Lieferengpässen rechnen». Auch wenn ein regionales Angebot bereits vor Corona immer wichtiger wurde, können viele Gastrobetriebe nicht auf Exoten und asiatische Spezialitäten verzichten. Minigemüse, Thai-Cipolotti, Longbeans oder Flugananas werden in den nächsten Tagen Mangelware und teuer. Erzwungene Nachhaltigkeit, quasi. Das werden wir überleben.

**Pfarrer Sieber** Unsere Zusammenarbeit mit den Siebers geht auch in diesen Tagen weiter. Das Engagement der Menschen hinter dieser Stiftung ist beispielhaft. Über mangelnde Produktpenden kann sich die Stiftung Pfarrer Sieber aktuell nicht beklagen. Doch fehlen die Orte, an welchen bedürftige Personen übernachten und ruhen können. Auch bei Projekten wie zB. dem Pfuusbus, hat der Lockdown zugeschlagen. Lösungen gibt es nicht auf die Schnelle. Aber Geld hat noch nie geschadet. Also, mach dein Portemonnaie locker und spende hier. Ist gut für dein Karma-Konto.