

# Marktbericht vom 8. Februar 2017

**Aktuelles auf dem Markt** Violette Kohlrösen, Kartoffeln von Albert Bartlett, Wasserspinaat (Morning Glory), Farbige Mini Peperoni, Freiland Nüssli, Kumquats aus Italien, Mini Kiwis, Mandalate Mandarinen

## Aktuelles vom Markt

**Zur Lage auf den Feldern** Wir haben Ihnen versprochen, dass sich die Hochpreislage bei vielen Produkten innert Wochenfrist normalisieren wird. Natürlich werden Sie die exorbitanten Kosten der letzten Wochen noch einige Zeit in Ihrem Portemonnaie spüren, doch geht die Tendenz diese Woche bereits deutlich nach unten. Auberginen, Nüsslisalat und Zucchetti müssen nicht mehr



mit Gold aufgewogen werden und die Lage bei den Blattsalaten beruhigt sich merklich.

**Wynauer Brunnenkresse** Mit den Hippo-Tops konnten wir die letzten Wochen einige von Ihnen eine (leider sehr kostspielige) Alternative bieten. Die echte Brunnenkresse der Familie Motzet sollte aber in den nächsten Tagen wieder in den Startlöchern stehen. Wir warten ungeduldig auf den Anruf von Frau Motzet und geben Ihnen dann sofort Bescheid. Weshalb wir derart auf dieses Produkt stehen und warum die Wynauer Brunnenkresse ein Schweizer Kulturgut ist, lesen Sie [hier](#).

**Freiland Nüssli** Temperaturen knapp über der kalten Null sind perfekt, um den kleinen Blättern des Freiland-Nüsslis so richtig Zunder zu geben. Wunderbar kräftig im Biss und eben genau mit dem Nüssli-Aroma, das man bei der rudimentären Treibhausware lange suchen muss. Dieser Salat gehört diese Woche definitiv auf Ihr Menu.

**Mini Peperoni farbig** Richtig schnusig sehen sie aus, diese farbigen Mini Peperoni. Zudem tragen sie eine gehörige Portion Zucker in ihrem kleinen Herzen und sind unsere aktuellen Lieblinge auf dem Markt. Zum Füllen, roh Snacken oder einfach zum Liebhaben.

**Kartoffeln von Albert Bartlett** Das beliebte Dreiergespann von Albert Bartlett kommt in unserem Marktbericht mehrmals pro Jahr zu seinen Ehren. Natürlich werden die feinen Knollen an der Grenze durch den Strafzoll-Filter gejagt und haben dadurch ihren Preis. Doch wer in diesem, wieder einmal schwierigen, Schweizer Kartoffeljahr einfach nicht glücklich werden will, sollte das erdige Gold aus den französischen Holzkisten unbedingt austesten. [Hier](#) geht es zu mehr Infos.

**Käasers violette Kohlrösen** Diese ultravioletten jungen Kohlrösen haben die Grösse einer Faust eines wärschaften Landwirts und eignen sich perfekt, um sie als Ganzes zu garen. Farblich gibt es auf dem Markt aktuell wohl nichts flamboyanteres. Ich meine. Was ist schon Kale oder Flower-Sprout gegen diese schönen Gewächse.

**Koppert Cress** Wir bemühen uns nach Kräften, Ihnen Ihre Wünsche von den Augen abzulesen und Ihnen alles sofort und pronto liefern zu können, nach was es Ihre Kreativität dürstet. Doch führt eine hohe Lieferbereitschaft ohne Vorlaufzeiten naturgemäss zu einem grösseren Lager und schnell leidet dann die Frische unserer Produkte. Das Sortiment von Koppert importieren wir direkt aus Holland und erhalten von Dienstag bis Samstag ca. um 10.00 die Lieferung vom sympathischen Brummifahrer. Bestellschluss ist jeweils am Vortag um 11.30. [Hier](#) können Sie nachlesen, welche Artikel wir Ihnen ohne Vorbestellung organisieren können und welche wir Ihnen als Anbruch anbieten. Die kälteempfindlichen Sorten Limes Cress und Basil Cress werden wir wieder an Lager nehmen, wenn die Temperatur auf über 7 Grad steigen wird. Dann klappt es auch mit der Haltbarkeit.

**Wasser Spinat (Morning Glory)** Von dieser thailändischen Sumpfpflanze schwärmen viele Connaissseure zu Recht, wenn sie nach ihren asiatischen Reisen zurück in die kalte Schweiz kommen. Der Name Morning Glory weckt aber auch wunderbare Kopf- und Gaumenbilder. Vor einigen Jahren wurde es immer schwieriger, Produkte aus Thailand in die Schweiz zu importieren. Die nachgewiesenen Pestizid-Rückstände konnten einem auch jeden Appetit auf fernöstliche Produkte verderben. Da hilft auch der schönste Name nichts. Die Kontrollen am Zoll sind immer noch streng; was auch Sinn macht. Doch können wir Ihnen ab dieser Woche kleine Mengen streng geprüften Wasserspinaat anbieten. Eingang ist immer montags, Auslieferung an Sie wäre dann ab Dienstag.



**Mini Kiwis** Da wir während den Sommermonaten seit einigen Jahren Mini Kiwis aus regionalem Anbau erhalten, hat sich dieses Produkt in der Branche auch bei nachhaltig wirtschaftenden Betrieben etabliert. Für Früchte aus dem Thurgau ist es im Februar definitiv noch zu früh. Doch sind diese Woche die ersten Mini Kiwis aus Spanien bei uns eingetrudelt. Kiwis gehören zur Familie der Strahlengriffel. Das zu wissen bringt zwar nicht viel, der Name ist aber schon arg lustig...

**Kumquats** Auf dem Markt wissen einige um meine Hassliebe zu Kumquats. So werden mir die Dinger immer wieder gerne süffisant zum Degustieren angeboten. Da es aber scheinbar immer mehr Liebhaber dieser Zwergorangen gibt, wollen wir Ihnen die

aktuellen Ankünfte aus Italien nicht vorenthalten. Derart Reif geerntet, kann sogar ich denen etwas abgewinnen...

**Mandarinen Mandalate** Mit der Minneola haben wir bereits eine Zitrusfrucht auf dem Markt, die die Säure der Grapefruit mit dem wohligen Geschmack der Mandarine paart. Die Kreuzung Mandalate vermählt nun Orange mit Mandarine. Und anders als bei den Minneolas ist hier das Mandarinige um einiges deutlicher zu spüren. Die ätherischen Öle steigen einem deutlich in die Nase und nach dem Schälen riechen die Hände wunderbar nach Sizilien. Hmmm...! Und nein, sie haben keine Kerne. Null, nada!

**Kapern aus Salina** Dank Elischa habe ich erfahren, dass Kapern nicht gleich Kapern sind. Die Früchte des Dornigen Kapernstrauchs aus Salina gehören zu den besten, die ich je genossen habe. Wir haben einige Muster an Lager. Interesse? Anruf genügt! Sollte Ihr Feedback positiv sein, werden wir sie ins Sortiment aufnehmen. Kosten tun die salzigen Kerle gut Fr. 40.-/kg.