

- ☺ **Regionales auf dem Markt** Snack-Gurken, Mini-Gurken, Lattich, Mini-Lattich, Rettich, Verveine, Waldmeister, Erdbeeren
- ☺ **Aktuelles auf dem Markt** Artischocken Jumbo «Bretagne», Frühkartoffeln «la Primaline de Bretagne» Pyrenäen Milchstern (Ährenspargel), Morcheln, Aprikosen, Kirschen, Nektarinen, Pfirsiche, Zitronen Verna
- ☹ **Problematisch** Junge italienische Carotten, Roscoff-Zwiebeln, Spargel grün Mexico, Wassermelonenrettich, Pflaumen gelb

Aktuelles vom Markt

Aktuelles vom Feld Die kalten Nächte der letzten Tage wirken auf viele Kulturen wie ein Narkotikum. Alles, was sich auf dem freien Feld oder in unbeheizten Gewächshäusern tummelt, macht keinen Wank mehr. Da nützen auch doppelte Fliessdecken nicht viel. Es ist zu erwarten, dass bei Freilandkulturen, wie zB. den Zucchetti, der Preis ansteigen wird. Was die Kälte mit den jungen Tomatenpflanzen anrichtet, bleibt noch abzuwarten. Aber man sollte jetzt noch nicht schwarzmalen.



Artischocken Jumbo Was uns die Spanier in den letzten Wochen an jumbösen Artischocken geliefert haben, war bis zum Ende der Saison absolute Weltspitze. Und das zu einem unschlagbaren Preis. Für die grossen Brummer aus dem französischen Norden müssen wir nun etwas tiefer in die Tasche greifen. Die Qualität ist aber wie gewohnt «manifique»! Sie haben die Wahl zwischen dem grünen Klassiker Calico und den wunderbar violetten Cardinal.

Frühkartoffeln «La Primaline de Bretagne» Diese jungen, festkochenden Kartoffeln von der Atlantikküste kommen jeweils mit einem Hämpfeli bretonischer Erde zu uns auf den Markt. Neben den La Ratte und dem Kartoffel-Bugatti Noirmoutier eine weitere tolle Sorte des Netzwerkes «Prince de Bretagne». Die Primaline wird ausschliesslich von Hand geerntet. Prädikat empfehlenswert!

Knoblauch jung Der aktuell erhältliche getrocknete Knoblauch zeigt seit einigen Wochen Zeichen des Lagerkollers. Kein Wunder. Steht die neue Ernte in Frankreich nur noch 1-2 Monate bevor. Eine wunderbar duftende Alternative sind die ersten Ankünfte des jungen französischen Knoblauchs. Die Zehen sind noch nicht ganz ausgereift, doch dieser Duft...!

Pyrenäen Milchstern Diese Pflanze trägt so manch illustre Namen. Aktuell gefällt uns «Preussischer Spargel» am besten. Man sollte ihn aber keinesfalls Hopfenspargel nennen, dann kommt es zu Konfusionen mit den dunkleren Jungtrieben der Hopfenpflanze. Ährenspargel oder Wildspargel ist hingegen gar nicht mal so falsch. Gehört der Ornithogalum pyrenaicum – so der Name für Klugscheisser – doch wirklich zur Familie der Spargelgewächse. Diese umfasst aber 2500 Arten. Es ist kompliziert...



Schweizer Rettich Sämi Bollinger, ist unsere erste Anlaufstelle im FARM-Netzwerk, wenn es um Rettich geht. Der kann nicht nur kleine Radiesli, sondern auch riesenhaften Bier-Radi. Seit vielen Jahren vertrauen wir auf Mister Bollinger, wenn es um den beeindruckenden Kreuzblütler geht. Mit der japanischen Sorte April Cross hat er heuer ein neues Sorten-Pferd im Stall. Grossartig! Kleine Radiesli gibt es aktuell ebenfalls in allen Formen und Farben. Nur beim farbenprächtigen Wassermelonen-Rettich kommt es hin und wieder zu Engpässen.

Verveine & Waldmeister Diese beiden Vertreter unserer Kräutergilde geben sich wirklich nur während der eigentlichen Saison die Ehre. Der zarte Verveine will sich nicht ohne Schaden von Fern her importieren lassen und dass es nur im Mai Waldmeister gibt, das wissen zumindest unsere Kunden aus dem grossen Kanton. Der Pflanzenstoff, welcher dem Waldmeister seine typische Geruchsnote beschert, nennt sich Cumarin. Dieses sorgt auch bei der Tonkabohne für ihr unverwechselbares Aroma. Da haben wir wieder was gelernt.



Kirschen Aus Spanien kommen die ersten Kirschen auf den Markt, welche uns geschmacklich jedoch noch nicht recht überzeugen wollen. Aber der Sommer scharrt, trotz kleinem Kälteeinbruch in Europa, definitiv in seiner Startbox.

Melonen Hier buhlen Spanien und Italien um die qualitative Vorherrschaft. Unserer Meinung nach bieten bei den roten Netzmelonen die Spanier das beste Preis-Leistungs-Verhältnis. Die ersten italienischen Jolly-Melonen sind ebenfalls erhältlich, konnten bisher aber noch nicht mit grossem Geschmack auftrumpfen. Also bitte nicht zu früh freuen. Wir raten bei unserer Favoriten-Sorte noch zu etwas Geduld.

Steinfrüchte Auch bei Aprikosen, Nektarinen und Pfirsichen bleibt der Markt auch in dieser Woche in spanischer Hand. In Frankreich reichen die Temperaturen noch nicht aus, um uns mit sommerlichen Genüssen zu verwöhnen. Die Qualität ist medioker bis gut. Es benötigt beim Einkauf in der Markthalle jedoch einiges an Fingerspitzengefühl, um an perfekt gereifte Früchte zu kommen. Kai Stoppe und sein Team tun täglich ihr Bestes. Versprochen!