



AKTUELL AUF DEM MARKT:

Meloncelle, Zucca Trombetta,
Muscat Trauben

AKTUELLES AUS DER SCHWEIZ

Cocktail- & Cherry-Tomaten,
Radiesli violett, Red Chard,
Rucola, Spargel weiss,
Spinatsalat, Rhabarber

SAISONENDE ODER SCHWIERIG:

Freiland Nüssli,
Clementinen Orri,
Zypriotische Kartoffeln

Schweizer Tomaten Die Vorhut des hiesigen Tomaten-Regiments kommt diese Woche mit den kleinen Cocktail- und Cherry-Tomaten auf den Markt. Wie immer etwas früh, aber Treibhaus sei «dank», kein Ding der Unmöglichkeit. Die erste Ankunft regionaler Paradeiser erinnert uns auch daran, dass es bald vorbei sein wird mit dem freien Import. Aber bis zum 30. April können wir importtechnisch aus dem Vollen schöpfen, bevor das BLW sein damoklisches Zollschild auf uns niederfahren lässt. Und damit wir einmal im Jahr auch etwas Positives über unser Zweiphasen-Importsystem geschrieben haben: Dieses macht durchaus Sinn; auch wenn es hier Gewinner und Verlierer gibt.

Farbige Radiesli Bereits vor einer Woche konnten wir Ihnen mit den zweifarbigen Radis ein bisschen frühlinghafte Farbe auf Ihre Teller zaubern. Nun machen die violetten Radiesli den Farbenreigen komplett. Da sie Punkte Haltbarkeit richtige Finöggeli sind, nehmen wir von den Spezialsorten nur bedingt an Lager. Vorbestellen lohnt sich also.



Schweizer Rucola Nachdem die Rauke im Mittelalter in unseren Breitengraden in Vergessenheit geriet, feierte sie als Rucola in den 80ern ein fulminantes Comeback auf unseren mediterranen Tellern und führte – ob ihrem übersteigerten Gebrauch – auch für allerlei Unmut. Der würzige Kreuzblütler ist also bei uns locker kultivierbar. Dennoch darf man Rucola das gesamte Jahr frei importieren. Die trägen Mühlen des Gesetzes halt.



Schweizer Spargel Ja, ja. Da hat sich so mancher Mitbewerber in Fäustchen gelacht, als uns der unerwartete Kälteeinbruch einen Strich durch unsere kühne Rechnung gemacht hat. Morgen erwarten wir aber wirklich die ersten Eingänge des Schmitter-Spargels. Für Grünspargel aus der Region muss man sich aber weiterhin noch ein wenig gedulden.

Schweizer Spinatsalat Der milde Sidekick des Rucola gibt es seit Kurzem ebenfalls aus Schweizer Produktion. Die ersten Schnitte wuchsen, dank den bescheidenen Temperaturen, noch behäbig, was ihrer Blattstruktur guttut und der Mundhaptik einen wunderbaren Genuss beschert. Das freut den Spinatliebhaber.



Rhabarber Die Schweizer Saison der feinsäuren Stangen hat famos gestartet. Holländischen Rhabarber finden wir noch für circa eine Woche auf dem Markt.

Trauben Muscat Wenn Sie zu dieser Jahreszeit wirklich nach Trauben gelüftet, müssen Sie sich transporttechnisch zwischen Pest und Cholera entscheiden. Weiter weg geht's nimmer. Wenn schon, dann empfehlen wir Ihnen die chilenischen Muscat-Trauben. Da bekommt man wenigstens etwas für sein schlechtes Gewissen.