

☺ **Regionales und FARM-Produkte** Gelbe und rote Eiertomaten, Küssnachter Tomaten, Pfälzer Carotten weiss, Mini Auberginen, Johannisbeeren weiss, Cassisbeeren

☺ **Aktuelles** Echalotten, Pie del Sapo, Honig Charentais, Noire de Caromb Feigen, Trauben rosé kernlos, Hummus Leaves

☹ **Problematisch & Saisonende** Rucola Rot, Süsskartoffel CH, Spinat Salat, Wurzelspinat, Erbsen

Aktuelles vom Markt

Die Lage der Nation Der Sommer ist da! Was des einen Freud, ist des andern Leid. Das gilt nicht nur für uns Menschen, sondern genauso für die vielfältige Palette an Früchten und Gemüse. Die tropische Hitze hinterlässt deutliche Spuren auf dem Blattwerk von Salaten, Spinat und Radiesli. Die heimischen



Tomaten sind hingegen richtige Sonnenanbeterinnen. Sie danken uns die schönen Tage mit Farbe und Geschmack. So schöpfen wir aktuell aus dem Vollen und liefern dir, ob reinsortig oder im Bouquet, fast alles was dein Tomaten-Herz begehrt. Und übrigens: soeben hat uns die freudige Nachricht von unserem FARM Produzenten Daniel Rütimann erreicht, dass er auf seinem Enikerhof die ersten Tomaten geerntet hat. Ab nächster Woche geht's richtig los. «Dani, you made my day!»

Walderdbeeren Vom Enikerhof kommen auch die süssesten und spannendsten Beeren, die ja eigentlich gar keine Beeren sind. Bei mir rufen sie, aufgezogen auf einen Grashalm, wunderbare Kindheitserinnerungen wach. Für Alle, die es nach einer edlen Konfi oder so wie David Schnapp, nach einem luxuriösen Sorbet gelüftet,

stehen die Sterne jetzt besonders gut. Das rote Gold gibt es noch ein paar Tage perfekt reif und in genügender Menge.

Aprikosen Ob wir wollen oder nicht, die Grenzen sind mehr oder weniger dicht, und wir steigen mit einem lachenden und einem weinenden Auge auf Walliser Aprikosen um. Sie könnten noch einen Zacken süsser und reifer sein, sind mittlerweile aber schon von akzeptabler Qualität. Den Franzosen mögen sie das Wasser noch nicht ganz reichen, dafür sind sie gut für's Ökogewissen, und das ist doch auch etwas Wert.

Weisse Johannisbeeren und Cassisbeeren Nun ist das rot-schwarz-weisse Trio komplett. Die schwarze Johannisbeere schmeckt deutlich herber und würziger als ihre Schwestern. Sie ist bestens bekannt aus Cassis-Sirup und -likör und verleiht als solcher dem Champagnerdrink Kir Royal sein unverkennbares Aroma. I love it! Die weisse Sorte zeigt eine mild-süsse und feine Note und ist wesentlich zarter und rarer als die bunten Artgenossinnen.



Melonen Auch bei ihnen ist die Auswahl europäischer Provenienz aktuell so gross, wie das ganze Jahr sonst nie. Da hat es ganz bestimmt für jeden das Passende dabei. Unsere Degustationen im Team sind uns heilig! So verkosten wir zu früher Morgenstund unter anderem regelmässig alle Melonen, die der Markt her gibt. Dies erlaubt uns mit reinem Gewissen zu sagen, welche für uns jeweils die besten Sorten sind. Aktuell steigen die rotfleischige Jolly Zerbinati aus Bella Italia und die grüne Señora Galia einmal mehr als Standards aus dem Rennen. Falls du eine etwas preiswertere Alternative suchst, so empfehlen wir dir die französische Netzmelone. Honigmelonen, weisse Snowballs, die spanische Piel del Sapo sowie Wassermelonen in der Grösse XXL, M und XS, mit und ohne Kerne, runden das Angebot ab. Mir persönlich hat's die spanische Honig Charentais ganz besonders angetan. Das Fleisch der Hybride ist saftig, wunderbar süss und zeigt einen Hauch Salz im Abgang.



Hummus Leaves Der letzte Schrei der findigen Holländer ist das feste Blatt der Kichererbsenpflanze, bestens bekannt als Basis des beliebten Hummus. Das Blatt hat einen angenehmen Biss mit vollem Kichererbsen-Aroma und einem salzig-saurem Nachgeschmack. Es ist nicht bloss zur Dekoration gedacht, sondern ergänzt warme und kalte Gerichte, insbesondere in Kombination mit Kreuzkümmel, Hülsenfrüchten, Aubergine, Kürbis, Rande und Pistazie. Wir erwarten die ersten Muster anfangs der nächsten Woche.

Feige Noire de Caromb Feige ist nicht gleich Feige! Wir freuen uns wie kleine Kinder auf den Weihnachtsmann, dir endlich die Ankunft der Königin der Feigen mit der blau-violetten, dünnen Schale und dem saftigen und unverkennbar süssen Fruchtfleisch zu verkünden. Wir verstehen, dass sie ab und zu den Weg vom Frigo bis zum Gast nicht finden...