

**Regionales und FARM-Produkte** Chinakohl rot, Kürbis Mandarin & Potimarron, Lauch gebleicht, Runder Schwarzer Winterrettich, Topinambur vom Enikerhof, Herbstzwiebeln, Cox Orange, Birnen Coscia, Luise & Williams rot

**Aktuelles auf dem Markt** Cima di Rapa, Steinpilze, Kastanien, Galia & Cantaloupe-Melonen, Plumcots

**Problematisch & Saisonende** Erbsen, Frisée Engelshaar, Keltenhof Kornblumen, Melonen Europa

## Aktuelles vom Markt

**Chinakohl rot** Bei den meisten Produkten, welche ihr feuriges Antlitz den natürlichen Anthocyanen verdanken, kämpft man in der Küche mit der Wasserlöslichkeit ihrer Colorierung. Aber weshalb muss ein Chinakohl unbedingt gekocht werden? Fein geschnitten macht er sich wunderbar als Salat. So jung vom Feld ist er bis zum hellen Stiel butterzart und dennoch knackig. Bestellen, los!



**Cima di Rapa** Mit dem Catalogna ist der erste bittere Zeitgenosse aus Italien bereits einige Zeit erhältlich. Nun gesellt sich mit dem Cima sein Partner in Crime der winterlichen Gemüsezeit hinzu. Auch bei ihm sind die feinen Röschen, mit welchen er sich als Broccoli-Verwandten zu erkennen gibt, noch nicht stark ausgebildet. Das wird sich aber in Bälle ändern. Hier zahlt sich ein bisschen Geduld aus.

**Lauch gebleicht** Normalerweise halten wir uns bei gebleichtem Lauch an Ernst Kämpf. Dieser konnte sich heuer aber nicht über seine Umsätze mit den grünen Lauchstangen beklagen. So bleibt aktuell nicht viel übrig um es zu fermentieren. Ein aktiver Händler auf dem Zürcher Engrosmarkt hilft uns diese Tage aber aus der Misere. Erfreulich gross kommen sie daher, die zarte Lauchspezialität aus dem Westen der Schweiz.

**Napoli-Kürbis** Neben der unhandlichen Wassermelone sind die riesigen Napolis der herbstliche Transport-Horror unserer Chauffeure. Keine leichte Aufgabe, die länglichen Prachtdinger sicher zu euch in die Küchen zu bugsieren. Damit wir nicht aus der Übung kommen, offerieren wir dir den «Lunga de Napoli» in dieser Woche zu einem Aktionspreis. Die Gewichte schwanken zwischen 4 und 14kg. Am besten bestellst du daher gleich in der Kiloinheit.

**Nüsslisalat** Liebe Gastroprofis. Ein gut gemeinter Tipp: Tut euren Foodcost und euren Gästen den Gefallen und startet erst dann mit Nüsslisalat, wenn die Zeit dazu reif ist. Auch wenn das Quecksilber frühmorgendlich unter 10 Grad fällt, ist es zu ansehnlich kleiner und preislich vernünftiger Ware noch ein paar Wochen hin. Lieber abwarten und wenn schon denn schon mit dem wirklich feinen (aber eben auch teureren) Freiland-Nüssli arbeiten. Der steht gegen Ende September in den Startlöchern.



**Steinpilze** Das lange Darben hat definitiv ein Ende und wir durften dich bereits seit einigen Tagen mit wunderbaren Steinpilzen aus Frankreich beglücken. Wenn wir unseren Lieferanten Glauben schenken dürfen und die Rumänen nächstens ebenfalls in einer ansehnlichen Qualität auf den Markt donnern, werden auch die Preise fallen.

**Topinambur** Diese Sonnenblumenverwandte bringt man fast nicht mehr aus dem Boden, wenn sie sich einmal breit gemacht hat. In den letzten Tagen mussten wir dich mit kleingewachsener französischer Gänggeli-Ware bedienen. Nun zieht Daniel Rüttimann vom Enikerhof die ersten schönen Exemplare aus der Chamer Erde. Regional macht so doppelt Freude. Ab auf die Karte damit!

**Cox Orange** Ein typischer Repräsentant englischer Lebensart... Zumindest wird dieser stolze Apfel im Netz so umschrieben. Süss wie Keira Knightley und sauer wie die verquere britische Politik in einem super austarierten Verhältnis. Fest aber nicht zu knackig. Wir mögen den Brexit-Apfel wegen seinen universellen Einsatzmöglichkeiten auch in der Schweiz. Ab sofort erhältlich. Go!



**Mandarinen** Wir öffnen die Guilty-Pleasure-Schublade. Es ist definitiv zu früh für samichlausige Mandarinen. Und dann kommen die bösen Dinger mit dem blöden Sortennamen «Tango» erst noch aus Südafrika. Aber fein sind die... Sorry. Wir kommen nicht umhin, dir das zu erzählen. Was du damit machst, sei ganz alleine dir überlassen.

**Melonen** Bei den süssen Früchten aus der Familie der Kürbisgewächse macht sich bei unseren südlichen Nachbarn die geschmackliche Müdigkeit bemerkbar. Zwar werden noch einige Tage feine Melonen aus Italien oder Frankreich zu finden sein, doch neigt sich der böse Schatten der nicht ganz so nachhaltigen Überseeware bereits über das

Sortiment. Die Umstellung auf Galia und Cantaloupe aus Brasilien steht kurz bevor. Zeit die Dinger vom Menu zu streichen.

**Plumcots** Diese blutrote Frucht, eine Hybride aus Chinesischer Pflaume und Aprikose, taucht seit einigen Jahren jeden Sommer auf dem Markt auf. Geschmacklich eher bei einer säuerlichen Pflaume als bei der sämigen Aprikose. Aber für Gäste, die meinen, bereits alles zu kennen, eine farbliche Attraktion. Bitte nicht reinbeissen, wenn man ein weisses Hemd trägt...