

**😊 Aktuelles auf dem Markt** Artischocken Spinosi, Kalettes, Mini-Lattich Spanien, Pinienzapfen, Sauerkraut vom Enikerhof, Red Love Äpfel, Litchi, Mandarinen Avana, Orangen Götterfrucht

**😞 Problematisch & Saisonende** Schweizer Broccoli, Chinakohl rot, Endivien, Endivien Lavata, Gurkenblüten, Tomaten Berner Rosen, Birnen Williams, Mini Kiwi

## Aktuelles vom Markt

**Artischocken** Die Franzosen schicken uns ihre letzten Kisten grosser Jumbos und violetter Mini-Artischocken. Da hält die Qualität nicht mehr, was uns die stolzen Bretonen versprechen. Bei den grossen Kalibern müssen wir dich so lange mit mittleren Italienern verträsten, bis man in Spanien im Dezember mit den Calico-Bombern so weit ist. Kleine, feine Carciofinis gibt es erst im Januar. Scusi!



**Artischocken Spinosi** Wenn du auf richtig feine Artischocken stehst und ein kleines bisschen masochistisch veranlagt bist – was bei Köchen keine Seltenheit ist – dann greif bei den Spinosi zu. Die bieten dir nicht nur süditalienische Artischocken-Power, sondern auch Dornen galore. Eine Freude, die Dinger zu rüsten. Auf Wunsch schicken wir dir gerne ein Marinello-Pflasterli mit. Das macht die Schmerzen gleich noch schöner.

**Kalettes** Ganz wichtig: Kalettes darf man auf keinen Fall Flowerspr\*\*\* nennen. Diesen Namen haben nur gewisse Produzenten für sich gepachtet und deren Anwälte scharen bereits mit den Hufen. Ok, so arg ist es auch wieder nicht. Wie

auch immer... Der offene Mini-Federkohl kommt wunderbar nussig daher, lässt sich innert kürzester Zeit blanchieren, braten oder dämpfen und überzeugt sogar hartgesottene Feinde der saisonalen Kohlgewächse.

**Pinienzapfen** Bist du ein Adventsmuffel und kommst nicht so richtig in Stimmung? Hier hätten wir einen Tipp für dich. Nimm einen Pinienzapfen, haue ihn in den Ofen, schaue zu, wie er sich öffnet und seinen mediterranen Duft verströmt. Da kommt Kuschelstimmung auf. Definitiv nicht für den Teller gedacht. Olfaktorisch wird er dich und deine Gäste aber ins romantische Wunderland beamen.

**Plees gelb** Der Pleurotus gehört mittlerweile zu den Leadern in unserem Pilzsoriment. Es freut uns, dass wir diesen Seitling, wie die meisten ZuchtPilze, aus heimischer Zucht anbieten können. Bei der gelben Variante müssen wir aber auf Importware zurückgreifen. Dafür sehen die Dinger blendend aus. Eine Augenweide. Geschmacklich unterscheidet sich die colorierte Variante übrigens nicht von seinen grauen Artgenossen. Hier zählen die äusseren Werte.



**Sauerkraut vom Enikerhof** Wenn all seine Hochstämme abgeerntet sind und die Beerensaison bereits wieder vergessen ist, macht sich Daniel Rüttimann daran, seinen Kohl ganz traditionell einzulegen. Sonst würde es dem findigen Produzenten noch langweilig. Wie bei Grossmuttern wird da gestampft, in Tongefässe gepresst und 6-8 Wochen abgewartet, bis das fein-milde Eniker-Sauerkraut von dir bestellt werden kann. Jetzt in der 1kg-Einheit erhältlich.

**FARM Züri Chnebel** FARM goes unter-null! Mit Daniel Wehrli von der Bäckerei Walter Buchmann haben wir in den letzten Wochen die Züri Chnebel kreiert. 24h Ruhezeit, regionale Rohstoffe, auf Sauerteig-Basis und in Züri produziert. Das Mehl kommt aus Embrach. Der Sauerteig heisst logischerweise «Walter» und lebt in Brüttsellen. Die Urinkelbrote kommen gemischt in drei Sorten und tiefgekühlt zu dir. Wir versuchen auf den Karton zu verzichten und liefern dir die Brote im wiederverwendbaren Ifco aus. Pro Kiste bekommst du 12 Stück à 320gr. Wir finden die Qualität grossartig. Wenn du uns nicht blind vertrauen willst, freut sich Christian auf deine Musterbestellung.



**Mandarinen Avana** Gestern duftete es im Büro unseres Einkäufers Kai auffällig stark nach Sizilien. Das kann nur eines bedeuten: Die ersten Mandarinen vom Dreikap sind auf dem Markt aufgeschlagen. Die Schale trägt noch einen deutlichen Grünstich, doch das Odeur der originären Mandarine hat bereits ordentlich Wumms. Für Sorbets empfehlen wir unser tiefgekühltes Fruchtmark – einmal nicht von Boiron – sondern von unserem Lieferanten FAR. Dieser stellt seine Pulpe aus Paterno-Mandarinen her. Gross! Erhältlich in der 500ml-Einheit.

**Orangen** Seit einiger Zeit geloben wir bei Orangen punkto Herkunft Besserung. Doch kommen die guten Saft- und Tafel-Orangen auch in dieser Woche nicht nur aus fernen Welten. Auch geschmacklich liegt ein grosser Ozean zwischen südafrikanischer und europäischer Ware. Den Europäern fehlt nach wie vor der nötige Zucker. Das ist noch keine Freude.