

**Regionales und FARM-Produkte** Brunnenkresse, Küttiger-, Gniff- & Pariser-Carotten, Grumolo rosso, Kohlrösen, Krautstiel, Lauch gebleicht, Mandarin-Kürbis, Zitronengurken, Oxalis zweifarbig, Radiesli farbig, Rosenkohl, Nashi-Birnen, Quitten

**Aktuelles auf dem Markt** Frisée Engelshaar, Kartoffeln BAYARD, Stachys, Feigen Peru, Marroni, Sharon Kaki, Romagna-Kaki

**Problematisch & Saisonende** Süsskartoffeln violett, Redlove-Äpfel, Schweizer Erdbeeren

## Aktuelles vom Markt

**Regionales und FARM-Produkte** Obwohl sich in diesen Tagen einige regionale Produkte von der Tanzfläche verabschieden werden, bleibt der Herbst meine favorisierte Saison. Bittere Salate, frisch geerntetes Lagergemüse und spannende Knollen. Solche Trouvaillen ziehe ich den süssesten Exoten und saftigsten Pfirsichen jederzeit vor. Unser FARM-Label hat seine saisonale



Jungfernfahrt mit Bravour bestanden und sie war ein Riesenerfolg! Es rührt mich, wie viel Zuspruch unser kleines und feines Netzwerk bei euch gefunden hat. Ein grosses Dankeschön gilt unserem Einkäufer Kai und Christian im Aussendienst. Nur weil ihr an diese Sache glaubt, konnte FARM in so kurzer Zeit derart erfolgreich werden. In den letzten Monaten stammten circa 80% unseres Gemüseumsatzes aus einem Radius von durchschnittlich 23 Kilometer. Yesss, Bämm, zack!!! Alles, was du nach wie vor aus dem FARM-Füllhorn beziehen kannst, findest du auf den ersten Seiten deiner Preisliste.

**Colakraut** Die Eberraute nennt sich landläufig auch Colakraut. Diese Benamsung kommt nicht von ungefähr, verströmen die jungen Blätter doch wirklich den klassischen Colafröschli-Duft. Im Netz findest du allerlei Rezepte, um dir dein eigenes Sprudelwasser zu brauen. Das Kraut könnte aber auch für Gin- und Tonic-Fans interessant sein. Ideen für warme Gerichte sind willkommen.

**Kartoffeln von BAYARD** Auch bei klassisch schweizerischen Produkten lohnt es sich, hie und da über die Landesgrenze zu spieneln. So viel Liebe zur Qualität darf sein. Im Norden Frankreichs sorgt die Familie Bayard seit über 100 Jahren dafür, dass der Kartoffel die Ehre zuteil wird, welche ihr gebührt. Neben den Bergkartoffeln von Freddy Christandl, welche ebenfalls über uns erhältlich sind, kennen wir geschmacklich kaum etwas vergleichbares. Wir haben die Sorten Blue Belle, Miss Blush, Double Fun, Chérie, Lily Rose und Corne de Gâte von Bayard in 500gr-Einheiten an Lager. Durch den Strafzoll nicht ganz günstig, aber es lohnt sich!

**Marroni aus dem Puschlav** Gestern kam es zum grossen Degu-Battle Puschlav vs. Emilia Romagna. Beide Kontrahenten schlugen sich wacker und trugen bereits eine ordentliche Portion Süsse in sich. Gleichstand. Doch bei der Schälbarkeit hatten die Italiener die Nase vorn, womit das Rennen knapp zu ihren Gunsten ausging. Viva Italia!

**Stachys** Mit der verfrühten Ankündigung des Knollen-Ziest haben wir uns schon einige Male in die Nesseln gesetzt. Die ersten Ankünfte aus Frankreich wurden uns aber für die nächsten Tage hoch und heilig versprochen. Die kleinen Speicherwurzeln dieses Lippenblütlers nennt man auch Chinesische Artischocke oder Japanische Kartoffel.

**Äpfel Redlove** Von diesen hübschen Dingen dürfen wir euch jedes Jahr mehr verkaufen. Die Ernte vom Enikerhof ist mittlerweile in den Bäuchen eurer Gäste und es kommt zu einem Unterbruch von 2-3 Wochen. So müssen wir die Redlove-Fans leider in den nächsten Tagen enttäuschen.



**Clementinen & Mandarinen** Trotz ihres leichten Grüntichs, überzeugen die Clementinen der Sorte Marisol bereits mit ordentlich Genusspower. Etwas auf der säuerlicheren Seite, und damit meine Favoriten, sind die easy schälbaren Satsumas. Fürs Auge empfehlen wir Clementinen mit Blatt. Bei allen Sorten konnten wir mittlerweile von Südafrika oder Israel auf Spanien umsteigen.



**Meyer Zitronen** Am kulinarischen Nutzen der Meyer-Limes scheiden sich die Geister. Susan benutzt für ihren Limes-Tarte nur ebendiese Kreuzung aus Zitrone und Mandarine. Mir selber ist der Säureanteil grundsätzlich zu hoch, um auch nur einen Hauch Besonderes herauschmecken zu können. Die Früchte stammen aktuell aus der Türkei und können qualitativ weder Susan noch mich so richtig überzeugen. Die dünne Schale und die damit verbundene schlechte Transportfähigkeit ist der Grund, weshalb man sie nur unregelmässig auf dem Markt findet.

**Igeho 2019 - Let's meet at the Beachhouse** Dieses Jahr bringen wir ein klein wenig Strandfeeling an die Igeho nach Basel. Gemeinsam mit unseren Freunden, laden wir dich vom 16. November bis am 20. November herzlich an unseren Stand ein. Im Marinello Beachhouse geniesst du unsere Produkte in unkomplizierter Atmosphäre. Eine tiefenentspannte Insel mitten im lauten Messetrubel. Das vegetarische Menu wurde vom Goldenen Koch 2019 Ale Mordasini konzipiert. Wein und Bubbles gibt es von unseren Buddies von Smith&Smith und die Baristas von Desta's Coffee sorgen für den nachhaltigen Koffein-Schub. Für unsere Kunden gibt es natürlich gratis Tickets. Anruf genügt! [Hier geht es zu mehr Infos.](#)