

- 😊 **Schweizer- und FARM-Trouvaillen** Brunnenkresse, Spaghetti-Kürbis, Habaneros, Scotch Bonnets, Kardy, Apfel Jazz
- 😊 **Aktuelles auf dem Markt** Castelfranco, Catalogna, Cima di Rape, Kerbelwurzel, Italienischer Mesclun, Grapefruits Europa, Kakis Vanille-, Persimon-, Tomateros & Romagna-, Pressorangen Europa
- 😞 **Problematisch & Saisonende** Kopper Basil- & Limes-Cress, Gniff-Carotten

Aktuelles vom Markt

Brunnenkresse Dieser Produzent ist ein kleiner Exot in unserem FARM-Netzwerk, da sich die Becken in Wynau befinden und die Kresse damit satte 53km von der Markthalle entfernt geerntet wird. Die Philosophie und die Geschichte hinter diesem grandiosen Produkt findest du hier. Dermassen beeindruckend, dass wir die Brunnenkresse trotz den Supplement-Kilometern



dennoch gerne mit unserem Farm-Label adeln. Spannend, traditionell und wunderbar senfig. Die Saison dauert noch bis zum ersten Bodenfrost. Also go!

Chilis vom Enikerhof Eine scharfe Lieferung hat uns gestern Daniela vom Enikerhof vorbeigebracht. Scotch Bonnets – fruchtig und gnadenlos, orange Habaneros – karibisch und schonungslos. Bämm! So viel wuchtige Schärfe aus der Region macht Freude. Für die zarteren Gaumen gibt es rudimentärere Peperoncini, die dir erst mit einer tollen Süsse schmeicheln, um dich danach mit voller Wucht zu überfahren. Nur kleine Mengen. First come, first serve!

Halloween Kürbis Das gruselige Halloween wird bei unseren Grossverteilern heuer fast von den oberzeitigen Weihnachtsguetsli erschlagen. Ja nu. Die werden wohl wissen, was sie tun. Die schnitzbereiten Halloween-Kürbisse

finden wir aktuell palettenweise auf dem Markt und nehmen sie gleich in unsere Wochenaktion.

Genfer Kardy Nun sind die impressiven Distelgewächse vom Genfer Seeland wieder erhältlich. Böse, stachelig und nichts für Köche, die aufwändige Rüstarbeit meiden wie der Teufel das Weihwasser. Geschmacklich irgendwo zwischen Baumnuss und Artischocke, dankt es dir der Cynara cardunculus aber mit seinem eigenen Charme auf dem Teller. Hier gibt es mehr Infos.

Kerbelwurzel Auch so ein Lieblingsprodukt der Marinellos. Die Wurzeln des Knolligen Kälberkropfs (sic!), tragen eine ordentlich nussige Süsse in sich und gehören mit zu den teuersten Wurzelgemüsen, die wir euch anbieten können. Wir finden den Kerbelwurzel bereits seit einigen Wochen auf dem Markt. Das ist gut so. Denn mit jedem Lagertag intensiviert sich ihr Geschmack. Denn vollen Gout schenkt sie dir, wenn du sie nicht schälst, sondern bloss sauber abbürstest.

Koppert Basilcress Es herrscht mal wieder Basilcress-Flaute. Die Meister aus Holland können mit der Nachfrage nicht mithalten und es kommt nur ein Bruchteil dessen im Engrosmarkt an, was wir für viele von euch benötigen. Aber es gibt mit dem Micro-Basilikum von 2bFresh eine tolle Alternative. Zwar sind die kleinen Basilikumli hier bereits geschnitten, doch lassen sie sich in der 30gr-Schale wunderbar lagern. Auch bei der Limes-Cress kommt es aktuell immer wieder zu Engpässen. Da hiesse die Alternative Zitronenmelisse von 2bFresh.



Mesclun Unser feinblättriges und erfolgreichstes Pferd im Salatstall wird sich in den nächsten Tagen von der regionalen Bühne verabschieden. Danach kommt der gewaschene Mix-Salat mit den fünf asiatisch angehauchten Sorten wieder aus Bella Italia zu uns. Danke, liebe Familie Käser, für die erneut tolle Qualität, die Lieferbereitschaft und das sympathische Zusammenarbeiten. Ihr seid Spitze!



Avocados Nun geht es preislich all jenen an den Kragen, welche von der gebashten Avocado nach wie vor nicht die Finger lassen können (oder wollen). Lagen die Preise bis zum Juli noch unter der magischen Zweifrankengrenze, musst du aktuell schon mehr locker machen, um an das fettige Fruchtfleisch des Lorbeergewächses zu kommen. Grund dafür ist der globale Mangel an grossen Früchten im 16er-Kaliber. Wäre das jetzt keine gute Gelegenheit, der Avocado den Todesstoss auf deinem Menu zu verpassen? Just saying...

Kaki Produkte, welche mit allerlei gesundheitsfördernden Attributen behängt werden, haben bei mir gewöhnlich einen schweren Stand. Doch kann die Kaki nichts dafür, dass sie scheinbar so dermassen gut für Nerven, Potenz oder Zellen ist. Denn fein sind die Dinger! Egal, ob du auf weiches Fruchtfleisch stehst (Romagna oder Tomatero) oder schnittfeste Varianten bevorzugst (Persimon, Vanille-Kaki oder Sharon). Kakis gibt es saisongerecht in Hülle und Fülle auf dem Markt.