

Regionales und FARM-Produkte Castelfranco, Federkohl rot, Schwarzer Rettich, Redlove-Äpfel, Nicogreen-Äpfel, Botzi-Birnen, Holunderbeeren, Mini Kiwi, Mirabellen, Zwetschgen Fellenberg

Aktuelles auf dem Markt Kastanien, Rosenkohl ungeputzt, Tenerumi, Chasselas, Kanadische Kirschen, Mandarinen, Quitten

Problematisch & Saisonende Cornichons, Erbsen, Küsnachter Tomaten, Sardo-Tomaten, Schweizer Kirschen

Aktuelles vom Markt

Besuch auf dem Enikerhof Daniela und Daniel vom Enikerhof produzieren für uns nicht nur die fabulösen Eniker-Tomaten, wir können auch bei Walderdbeeren oder Hochstammfrüchten auf die beiden FARM-Partner zählen. Zudem sind sie immer dabei, wenn es darum geht, neue, vergessene oder exotische Produkte in unserer Region anzupflanzen. Da ist aktuell der



Celtuce (Spargelsalat) in der Pipeline! Diesen Samstag hast du die Möglichkeit, den Enikerhof in Cham zu besichtigen und dich bei einer Degustation quer durch die 150 Tomatensorten zu fressen. Die Betriebsführung startet um 16.00. Melde dich bei Daniela via tomaten@enikerhof.ch. Für Marinello-Kunden ist der Anlass kostenlos.

Castelfranco Ja, ich weiss. Da oben steht, dass Castelfranco erhältlich ist. Es macht nun aber wirklich keinen Sinn, deinen Gästen diese sommerlich bleiche Variante zu kredenzen. Auch wenn wir den **Käsers** von Herzen dankbar sind, dass sie viele Produkte fernab von 0815 produzieren, gehört dieser Salat in die Winterzeit.

Kastanien mit Stacheln Herbstdekoration? Echt jetzt...? Es tut mir leid, dass wir dir diese schlechte Nachricht überbringen müssen. Aber der Herbst steht in den Startlöchern und damit spült es auch die stacheligen Kastanien für deine Tischdekoration auf den Markt. Wenn auch wir noch auf ein paar warme Tage hoffen dürfen, sind die Dinger hübsch anzuschauen.

Rosenkohl Noch so ein Vertreter der Sparte «Goodbye Summer». Aus Holland erhalten wir bereits diese Woche den ersten ungeputzten Rosenkohl. Man liebt, oder hasst sie... Die sauber abgerüstete Variante von unseren **FARM-Partnern** wird in 3-4 Wochen auf dem Markt aufschlagen.

Tenerumi Etwas für unsere süditalienischen Spezialisten. Die jungen, fleischigen Triebe des blassen Schlangenkürbisses gelten in Sizilien seit jeher als typischer Arme-Leute-Genuss. Wer bei diesem Produkt nur Bahnhof versteht, [hier](#) geht es zu einem wunderbar Google-verdeutschten Rezept. Da bekomme ich gleich Hunger!

Apfel Nicogreen Obwohl wir diese Woche, nach einem kurzen Unterbruch, wieder Granny Smith anbieten können, hätten wir mit dem Nicogreen eine wunderbare Alternative zur Hand. Zwar bieten diese Bomber, welche man als Clubsorte auch unter dem Alias Greenstar kennt, den typischen Knack und ein täuschend echtes Granny-Äusseres, doch Säure sucht man bei ihm vergebens. «Süss ohne weitere Nuance» weiss Wikipedia über die inneren Werte zu erzählen. Klingt nicht gerade vielversprechend. Für uns trotzdem ein toller Apfel für alle, die Grannys lieben, aber auf die aggressive Säureklatsche verzichten können. Prädikat empfehlenswert.



Apfel Redlove Klingt wie der Name eines Puffs, ist aber ein ganz seriöses Früchtchen. Es musste lange geprübelt und gekreuzt werden, bis der tiefrote Redlove seit einigen Jahren im Verkauf zu finden ist. Sein Geschmack geht deutlich Richtung Granny und die Farbe – ja, da sagen Bilder mehr als Worte. Ideal für flamboyante Chips oder als farbenfrohe Beigabe zu Drinks.



Holunderbeeren Nachdem die Holunderblüte anfangs Juni ihren zart duftenden Siegeszug durch die Gastronomie gefeiert hat, sind nun die rabiaten Beeren des schwarzen Holunderstrauches am Start. Wer auf eine versaute Küche und rotgefärbte Hände verzichten will, kann auf unser zuckerfreies Holundermark aus unserem Tiefkühlsortiment zurückgreifen. Dieses lassen wir in Zürich bei Roman Treichler von der Haltbarmacherei produzieren. Die Saison der Frischware geht bis Mitte September. Wer zu spät kommt, den bestraft das Leben.

Kirschen Die Schweizer Saison ist durch und flugs finden wir die ersten Kirschen aus dem fernen Kanada auf dem Markt. Nicht gerade nachhaltig diese Alternative. Auch preislich bewegt sich die Flugware aus Nordamerika in anderen Sphären.

Trauben So richtig Spass macht uns diese Woche die breite Traubenfront, welche sich in der Markthalle positioniert hat. Muscat, Sultaninen, Lavallée und für die Traditionalisten unter euch die ehrwürdigen Chasselas, mit der ihr eigenen Liebhaber-Säure. Die typische Westschweizer Weissweintraupe kommt aktuell aus Frankreich zu uns auf den Markt. Fein!