

☺ **Regionales und FARM-Produkte** Bobby-Bohnen grün & gelb, Brätler neuerntig, Charlotte neuerntig, Patisson gelb (Pfaffenhut), Berner Rosen, Beerenmix, Kirschen, Weichselkirschen

☺ **Aktuelles auf dem Markt** Cassis, Eierschwämme, Steinpilzkraut vom Keltenhof, Feigen Italien, Mini Wassermelonen

☹ **Problematisch & Saisonende** Holunder, Kartoffeln Noiremoutier, Spargel, Steinpilze, Rhabarber

Aktuelles vom Markt

Produzentenbesuche Dass die Produzentinnen und Produzenten unseres FARM-Netzwerkes wunderbare Charaktere sind, da sind wir uns sicher und würden es dir gerne zeigen. Melde dich bei Christian Gärtner, wenn du wissen willst, wo deine Produkte herkommen und was für Menschen dahinterstecken. Gerne organisieren wir mit dir eine Führung über die Felder.



Kartoffeln Noiremoutier Oh, oh... Ab heute müssen wir den kulinarischen Tausendsassa aus Hurden («du beurre, du beurre...!») leider enttäuschen. Die fabulöse Noiremoutier hat sich sang und klanglos vom Markt verabschiedet. Wir schicken mit den Grenailles eine kleine, aber sehr feine Alternative zu dir.

Patisson gelb Die grossen gelben Patisson gehören zur grossen Kürbisfamilie und erinnern geschmacklich an Zucchini mit einem nussigen Gout. Die Pfaffenhüte kommen aktuell von Ernst Kämpf aus Oberlunkhofen zu uns auf den Markt. Ihre Schale kann mitgegessen werden und sie eignen sich wunderbar zum Füllen.

Berner Rosen Zurecht monieren einige Spezialisten den Geschmack der modernisierten Variante dieser alten Tomatensorte. Die Rose aus Bern ist anfällig und lässt sich im grossen Stil nicht ohne züchterische Sperenzchen und

dem damit verbundenen Geschmacksverlust anbauen. Es gibt sie aber noch, die Produzenten, welche sich nicht auf schiere Menge, sondern auf den Geschmack konzentrieren. Ein paar Rappen teurer und urchig anzuschauen. Dafür eine Berner Rose mit ordentlich Wumms. Geht doch! Unsere gemischten Eniker-Tomaten kommen übrigens in 10 Tagen. Da freuen wir uns!

Salicorn vom Keltenhof Der Meerspargel vom Keltenhof gleicht einer mineraligen Faust in die Magengegend. Wow! Dazu bestechen die Sprossachsen mit ihrer Zartheit. Denn, Salicorn, welchen wir normalerweise von der Atlantikküste erhalten, zeigt sich hie und da von seiner hölzernen Seite. Dies ist bei dieser Variante definitiv nicht der Fall. Erhältlich in der 250gr-Schale. Hier geht es zur aktuellen Verfügbarkeit unseres Keltenhof-Sortiments.

Baumspinat vom Enikerhof Obwohl der Riesengänsefuss weder mit Spinat verwandt, noch ein Baum ist, bekommt man mit ihm ein grandioses Gemüse, welches – nomen est omen – wie Spinat verarbeitet werden kann. Zum Baum im Namen kommt die Pflanze durch ihre Wuchshöhe von bis zu drei Meter. Auch wenn der Baumspinat roh geniessbar wäre, lohnt es sich, die Blätter kurz aufzukochen, da sie gerne Nitrate binden. Ursprünglich stammt die Pflanze aus dem asiatischen Raum und man sollte ihn nicht mit dem Waldspinat verwechseln. Da wäre dann die Ährige Teufelskralle. Auch ein schöner Name...



Schweizer Beerenmix Nun ist die Auswahl an Schweizer Beeren beinahe komplett und wir legen dir unsere gemischten Kistchen mit je 500gr Blau-, Johannis-, Brom- und Himbeeren ans Herz. Hiesige Stachelbeeren sind ebenfalls aus dem schönen Thurgau erhältlich. Dieses kannst du bei uns sortenrein bestellen.



Cassis Die herbe, schwarze Johannisbeere erhalten wir für die nächsten Tage noch aus unserem grossen Nachbarkanton, bevor wie auch hier auf Schweizer Ware umsteigen können. Die Beerensaison brummt...

Hochstamm Kirschen Auf dem Enikerhof steht eine beeindruckende Auswahl an alten Hochstamm-Sorten. Heidegger, Kordia, Nordwunder und einige mehr. Für diese spannende Auswahl steigt Dani Rüttimann gerne auf seine Leiter. Am besten rufst du uns an und wir informieren dich, welche Sorten verfügbar sind.

Sauerkirschen Nun sind die ersten Weichselkirschen erhältlich. Aus Deutschland kommen bereits grössere Mengen zu uns auf den Markt, die uns geschmacklich jedoch nicht so recht überzeugen wollen. Dann lieber die hiesige Variante vom originären Hochstammer. Eine aromatisch-saure Wucht! Die hiesigen Erntemengen sind aber noch bescheiden. Die Schattenmorelle, eine spätreife Untersorte der Sauerkirschen, können wir dir in 1-2 Wochen anbieten.