

😊 **Schweizer- und FARM-Produkte** Micro Greens von 2bFresh und Umami, Cicorino Rosalba, Kabis rot, Kale, Krautstiel, Mangold, Nüssli Freiland, Salanova, Süsskartoffeln, Miso-Paste von Das Pure, Zitronengurken

😊 **Aktuelles auf dem Markt** Erdnüsse & Chnuspernüssli «extra fancy», Wassermelonen-Rettich, Violetter Rettich, Clementinen Oronules & Clemenules, Granatäpfel, Tafelorange Götterfrucht (ab Montag)

😞 **Problematisch & Saisonende** Cipolotti rot, Tomaten Cocktail, Nektarinen, Chasselas Trauben, Zwetschgen

Aktuelles vom Markt

Blattsalate Nun rappelt es im Qualitätskarton. Der Schweizer Anbau steht definitiv in seinen letzten Zügen und bei den meisten Blattsalaten müssen wir eine Lösung im nahen Ausland suchen. Wie jedes Jahr bringt diese Phase kleinere Qualitätsschwankungen mit sich. Dies merkt man aktuell beim Eisbergsalat. Dies soll keine billige Ausrede sein. Wir tun unser Bestes, damit du von all dem so wenig wie möglich mitbekommst. Versprochen.



Blumenkohl Die Hubers aus Sünikon werden diese Woche wohl den letzten Blumenkohl mit FARM-Label liefern können. Dann ist bei dem weissen Kollegen Schicht im Schacht und wir müssen zusehen, dass wir in der Halle genügend hiesige Ware in einer annehmbaren Qualität finden werden. Die Zollschleusen öffnen sich bei diesem Produkt erst gegen Ende November.

Micro Greens & Wildkräuter Mit den Micro Greens von Umami haben wir ein neues Pferd in unserem Sortimentsstall. Seit einigen Jahren bieten wir euch ein breites Sortiment spannender Greens, Wildkräutern und Blüten an. 2bFresh, unsere sympathischen Lieblinge aus Allschwil; Keltenhof, die Salatstars aus Filderstadt;

Sprossana, die Sprossenexperten aus dem Thurgau; David Frey der Blüten-König vom Zürcher Oberland. Und nun Umami, die Aquaponic-Freaks aus Downtown Altstetten. Dazu die ehrenwerten Damen und Herren von Koppert aus Holland, auf die wir natürlich nicht verzichten wollen. Das schreit nach einer Übersicht. Seda, hier geht es zur aktuellen Liste. Von den Renner-Artikeln haben wir von allen Lieferanten einen Grundstock an Lager. Mit deiner Vorbestellung hilfst du uns aber dabei, dass wir besser planen können. Spart Ärger, wird frischer und es gibt weniger Foodwaste.

Farbiger Rettich Für den colorierten Wow-Effekt auf deinem Teller gibt es aktuell wunderbare Wassermelonenrettiche (die roten) und ultraviolette Rettiche aus Frankreich auf dem Markt. Beide Sorten unterscheiden sich geschmacklich kaum vom traditionellen Bierrettich, sind aber etwas weniger saftig unterwegs.

Clementinen Aktuell kämpfen die beiden Varietäten Clemenules und Oronules um die Vorherrschaft in der Markthalle. Beide Frühsorten gehören zu den ersten guten Clementinen der Saison. Gutes Zucker-Säure-Verhältnis und easy schälbar. So wollen wir das. Bei den beiden winterlichen Rackern weist das «Nules» in der Sortenbezeichnung auf ihre Herkunft hin. Das Dörfchen Nules in der Provinz Castellón. Da haben wir wieder was gelernt. Wenn du auf säuerliche Früchte stehst, empfehlen wir nach wie vor Satsumas.



Erdnüsse & Chnuspernüssli Spanische Nüssli bieten wir dir jeweils in zwei Qualitäten an. Die etwas günstigeren Erdnüssli (Ägypten) und die Chnuspernüssli mit dem Prädikat extra-fancy, welche wir aus Israel erhalten. Noch wichtiger als die Kalibrierung ist aber, dass du neuerntige Ware erhältst, die frisch geröstet wurde. Dies ist mittlerweile der Fall. Also los!



Granatäpfel Die Frucht mit dem martialischen Namen hat ihren Platz nicht nur in der griechischen Mythologie sicher (das war das mit dem Trojaner Paris und der ollen Aphrodite). Um die Anti-Aging-Bombe mit dem fein säuerlichen Knack, kommt man in unseren Breitengraden kaum herum. Omnipräsent verzieren die rubinroten Tupfer jeden Salat, jede Bowl und verdammt nochmal JEDEN grillierten Blumenkohl. Ok, es gibt in unserer Branche bedenklichere Auswüchse. Sei es drum. Eigentlich sind sie ja wirklich fein, die lieben Kerne. Aktuell gibt es sie aus Spanien auf dem Markt.

Miso von Das Pure Patrick Marxer verbindet man mit regionalen Fisch- und Fleischspezialitäten. Doch der Herr braucht kein Wettermann, um zu wissen, woher der Wind bläst und so konzentriert er sich seit längerem auf Produkte, die ohne

tierische Proteine auskommen. Nun kommt er mit einer Auswahl an hausgemachten Miso-Pasten auf den Markt. Zwei Sorten, mit Rollgersten-Koji, wahlweise aus Erbsen (Schweiz, Bio) oder Kürbiskernen (Österreich, Bio) haben wir für dich an Lager. Letztere Variante kommt als Ölpresskuchen, das Abfallprodukt bei der Ölproduktion, zu Patrick nach Wetzikon. So geht das. Miso kannst du als natürlichen Geschmacksverstärker überall einsetzen, wo sonst Bouillon oder Salz zum Zug kämen. I like!