

- ☺ **Aktuelles aus der Schweiz** Flower Sprouts, Hagenbutten, Haferwurzel (ab Dienstag), Demeter Topinambur (am Samstag)
- ☺ **Aktuelles auf dem Markt** Cipolotti, Bio Ingwer & Kurkuma, Navets mit Blatt, Nectacot, diverse Kartoffeln vom Maison Bayard
- ☹ **Saisonende oder Probleme** Eierschwämme, Artischocken Jumbo (Preis!), Avocados (Preis!), Litchi

Aktuelles vom Markt

Artischocken Dass die grossen Franzosen ihre besten Tage bereits hinter sich haben, wurde von uns bereits letzte Woche proklamiert. Wer immer noch an den Jumbo-Artischocken aus der Bretagne festhält, zahlt diese Woche zudem um einiges mehr.

Flower Sprouts Einige von Ihnen haben bemerkt, dass wir unseren Facebook-Post über die frisch eingetroffenen Flower Sprouts etwas gar zynisch verfasst haben. Vor drei Jahren war dieses Produkt erstmals exklusiv via einen unserer Schweizer Grossisten erhältlich. Da beginnen wir kleinen Gmüesler natürlich ein bisschen zu stämpfeln. Sei es drum. Die Kreuzung von Rosenkohl und Kale ist ein tolles Produkt, trumps mit einer rekordverdächtig kurzen Kochzeit und schaut auf dem Teller mehr als attraktiv aus. Da soll der falsche Stolz unserer Garde nicht ins Gewicht fallen.



Zürcher Haferwurzel Dieses Projekt hat Patrick Marxer von das Pure schon länger in seinem kreativen Köcher. Nun ist es soweit und die Ernte kann eingefahren werden. Obwohl Haferwurzeln in Europa seit Jahrhunderten kultiviert werden, ist die süsslich-aromatische Wurzel kaum mehr auf unseren Menus zu finden. Man kann sie geschält, wie Schwarzwurzel zubereiten, oder gründlich geputzt inklusive Schale kredenzen. In England wird die Wurzel gelegentlich als „vegetable oyster“ bezeichnet. Etwas wirklich Rares, Feines und nicht Alltägliches. Wir erhalten kommenden Montag, für die

Auslieferung am Dienstag, eine kleinere Menge aus dem Zürcher Oberland. First come, first serve. Zack, zack. Sie wissen schon...

Steinpilze Zwar finden wir auch heute Morgen wunderbare Steinpilze auf dem Markt, doch müssen wir uns in den nächsten Tagen auf stark schwankende Eingänge gefasst machen. So stellen wir bei diesem Produkt auf einen jeweils fairen „Tagespreis“ um. Auch bei den Eierschwämmen sollte man sich auf das Abflauen der Saison gefasst machen.

Demeter Topinambur Bereits im letzten Jahr verwöhnte uns Hanspeter Saxer mit seinen bombastischen Topinamburen. Eigentlich Experte für Schweizer Getreidevielfalt, hat er auch heuer wieder eine Charge für uns geerntet. Da freuen wir uns drauf! Die Topinambur ist als Korbblütler mit der Sonnenblume oder der Artischocke verwandt. Aufgrund ihres prägnanten Geschmacks nennt man sie auch Jerusalem-Artischocke. Wir erhalten seine Prachtsdinger diesen Freitag, können sie also ab Samstag ausliefern.



Avocados In Chile lief die Saison dieses Jahr bereits im August auf Hochtouren. Was früh startet, geht nun früher als gewohnt zu Ende. Vor allem bei grosskalibrigen Früchten wird es in den nächsten Tagen eng mit dem Angebot, was zu steigenden Preisen führt. Bis im Dezember die spanischen Avocados soweit sind, muss mit höheren Preisen gerechnet werden. Sorry!

Buddhas Hand Die Zitrusfrucht mit dem definitiv grössten Wow-Faktor finden wir nun wieder auf dem Markt. Ihr Äusseres erinnert an Einsteins Haarschopf und das Aroma ihrer Zeste ist geschmacklich unschlagbar. Aber auch preislich müssen Sie sich auf ein wahres Luxusgut gefasst machen. Diese Frucht ist wirklich nichts für Sparfüchse.



Schweizer Hagenbutten Wie bei vielen wilden Früchten, sieht es dieses Jahr auch bei den orangenen Lichtpunkten des Herbstes mau aus, was die Erntemengen anbelangt. Zum Glück haben wir in unserem Tiefkühl-Lager noch eine kleine Menge Fricktaler Hagebutten vom letzten Jahr gebunkert. Gesammelt, gefroren, fertig... Wer die verarbeitete Version vorzieht, dem sei unser französisches Hagenbuttenmark im 1kg-Glas empfohlen.

Melonen Italien bäumt sich sommerlich ein letztes Mal auf und wir erhalten die wohl letzten Netzmelonen aus dem näheren Süden. Ebenfalls rotfleischig können wir Ihnen noch französische Charentais anbieten. Die Umstellung auf Übersee ist aber bereits in Griffnähe. Bei grünfleischigen Galias müssen wir bereits ins ferne Brasilien schielen.

Nectacot Mutter Nektarine und Vater Aprikose, so kann man sich diese Trottoirmischung aus Südafrika vorstellen. Die Ähnlichkeit zum Vater lässt sich nicht leugnen. Für alle unerbittlichen Aprikosenjünger hat es nun Ersatz. Doch Vorsicht! Auch hier ist der Preis mehr als heiss und lässt überlegen, ob man den Kerosinzuschlag wirklich in diese Früchtchen investieren soll.

Pfirsich Percoche Mit der Percoche verschwindet die nun wirklich letzte europäische Steinfrucht vom Markt. Gut so. Denn die Qualität war in den letzten Tagen alles andere als berauschend. Da die Importeure bereits das Weihnachtsgeschäft im Hinterkopf haben, werden schon heute Nektarinen und Pfirsiche aus fernen Provenienzen in die Schweiz geflogen. Über den Sinn dieser Tatsache können Sie mit jenen streiten, die diese Produkte bestellen.