

- 😊 **Aktuelles aus der Schweiz** Küttiger und Gniff-Carotten offen, grosse Bundcarotten, Topinambur, Schweizerhose Birne
- 😊 **Aktuelles auf dem Markt** Kartoffeln von Bayard, Halloween-Kürbis, Knoblauch geräuchert, Tomaten-Noir de crimée, Marmande, -Coeur de boeuf, -Sardo, -Piccadilly und -Tasty Vine, Mini-Feigen, sizilianische Honigmelonen, Sultaninen
- 😞 **Saisonende oder problematisch** Birnen Williams rot, Americano-Trauben, Trauben rosé offen, Zwetschgen

Aktuelles vom Markt

Gault Millau 2019 Die Mao-Bibel der Schweizer Gastronomie erscheint derweil zwar im gelben Gewand, doch emotional drehen viele im roten Bereich, wenn die Ära Heller jährlich ihren Zweihänder schwingt. Wir freuen uns mit den Gewinnern, verneigen uns vor den Verweigerern (das geht an dich [Marius](#)) und fühlen mit den Enttäuschten mit. Egal weshalb und wie viele Punkte der Gault Millau beschert, Ihr Gastronomen macht einen grandiosen Job. Von der Küche bis zum Service. Vom Spüler bis zum Gastgeber. Wir sagen Danke! Als eure Zulieferer und als eure Gäste.



Brunnenkresse Sauberes Quellwasser, viel Handarbeit und eine generationen-übergreifende Tradition. Das sind die Ingredienzen, die unsere echte Wynauer Brunnenkresse ausmachen. Mehr zu diesem würzig-scharfen Wunder gibt es [hier](#).

Bundcarotten Hier haben Sie aktuell die Qual der Wahl. Die fingerdünnen Rüebli im klassischen Orange (unser Standard) oder bundweise farbenfroh gemischt. Etwas grösser, als erwachsene Carotte mit Grün oder ein bisschen spezieller: Gniff und

Küttiger. Geben Sie uns auf Ihrer Bestellung einfach an, welche Möhre Ihrem Gusto am meisten entspricht.

Kartoffeln von Bayard Im Norden Frankreichs sorgt die Familie Bayard seit über 100 Jahren dafür, dass der edlen Kartoffel die Ehre zuteilwird, welche ihr gebührt. Eine grandiose Qualität, wie man sie in der Schweiz leider nur sehr selten findet. Wir haben die Sorten Blue Belle, Miss Blush, Double Fun, Chérie, Lily Rose und Corne de Gâte von Bayard in 500gr-Einheiten an Lager. Nicht ganz günstig, aber es lohnt sich! [Hier](#) erzählen Ihnen die Bayards gleich selber, was sie so besonders macht.

Knoblauch «Ail fumé» Diese aromatischen Zöpfe aus Frankreich haben unser Herz im Sturm erobert. Nicht rauchig-beissend, sondern wunderbar austariert-duftend kommt dieser geräucherte Knoblauch mit seinem IGP-Zertifikat daher. Auch für Feinde des gastronomischen Räucher Kultes einen Versuch wert.

Kürbis Für die Kürbisfans richten wir unser aktuelles Sortiment mit der grossen Kelle an. Vom klassischen Muscat, über den adipösen Napoli, bis hin zum tellergerechten Mandarin-Kürbis. Für die Liebhaber amerikanischer Brauchtümer stehen zudem schön leuchtende Halloween-Kürbisse zum Aushöhlen bereit. Go!



Tomaten Piccadilly oder Sardo-Tomaten aus Italien und ein farbenfrohes – wunderbar ausgereiftes – Sammelsurium aus der Grande Nation. Coeur de boeuf, Ananas, Marmande, Noir de Crimée. Da geht einiges in unserer Tomatenabteilung. Finito sind die überreifen Sugo-Tomaten und auch die Schweizer Sorten können wir Ihnen mittlerweile nicht mehr mit gutem Gewissen empfehlen.

Birne «Schweizerhose» Diese alte Sorte ist in ihrem gelb-grün Kleid nicht nur toll anzuschauen, auch geschmacklich überrascht sie uns mit einem tollen Birnen-Gout. Wir haben nur kleine Mengen an Lager. Ihr Äusseres erinnert an die Hosen der päpstlichen Schweizergarde. Aha!



Sizilianische Honigmelonen Ich bin nicht ganz unglücklich darüber, dass die Melone mit dem wohl süssesten Namen neben Jolly und Charentais ein bisschen untergeht. Es fehlt ihr meist die Wucht, die eine tolle Melone auszeichnen muss. Diese gelben Prachtexemplare aus Sizilien können wir jedoch zweifelsfrei empfehlen.

Sultaninen Bei den türkischen Sultaninen lohnt es sich jeweils, bis kurz vor Saisonschluss abzuwarten. Denn erst dann bieten die kleinen, kernlosen Trauben die volle Zuckerdröhnung, welche diese süssen Perlen so besonders macht.

Oliven Nocellara del Belice Unser neustes Pferd im [Oliven-Stall](#) hat seit dieser Woche den Ritterschlag des überkritischen Oliven-Aficionado Daniel Marinello erhalten. Die leuchtend grünen Früchte aus dem sizilianischen Belice-Tal sind aber auch dermassen exquisit, dass wir sie gerne wiederholt im Marktbericht erwähnen. Fleischig, steinlöslich und mit einer feinen Säure, sind sie in der 400gr-Einheit erhältlich.