

## ☺ **Aktuelles aus der Schweiz**

Cardi, Rettich rot Bund, Rosenkohl geputzt, Nüssli rot, Küttiger und Gniff Carotten Kiloware, Castelfranco, Apfel Cox Orange, Golden Delicious, Granny Smith und Gala Leman, Pflaumen gelb, Trauben Chasselas

☺ **Aktuelles auf dem Markt** Cavolo Nero, Cima di Rape, Schwarzwurzel, Topinambur, Traube Uva Tavola, Uva Regina Pizutella und Uva Spezial, Birne Decana und Abate, Kaki Tomateros, Mango aus Italien

☹ **Saisonende oder Probleme** Birne Guyot und Carmen, Apfel Prime Rouge, Feigen Frankreich, Mirabelle, Walderdbeeren, Spriggel Bohnen, Kirschen, Brunnenkresse

## **Aktuelles vom Markt**

**Cavolo Nero** Die blauschwarzen, majestätischen Palmwedel verhelfen dem Schwarzkohl auch zum Namen Palmkohl. Den omnipräsenten Smoothie Hype haben wir zum Glück langsam ausgestanden. Wenn das feine Gemüse nun nicht mehr malträtiert und geschreddert wird, so macht es auf Ihrer Herbstkarte mit Sicherheit eine gute Figur.



**Cardi** Unsere Westschweizer Kollegen mögen uns belehren, dass der „one and only“ Kard aus der Region Genf stammt, wo das Distelgewächs sogar eine eigene AOC erhalten hat: die Cardon épineux genevois. Unser Cardi kommt aktuell aus der Innerschweiz. Die Blattrippen kann man mit gigantischem Stangensellerie vergleichen, schmecken tun sie wie etwas zwischen Artischocke und Mangoldstiel. Der Kampf mit dem stacheligen Ungeheuer ist nicht Ohne, doch das Resultat wird Sie für vergossenes Blut, Schweiss und Tränen belohnen.

**Schwarzwurzel** Sie gehören zu den besten und gesündesten Wintergemüsen, doch hat die etwas aufwändige Rüstarbeit ihren Siegeszug bisher leider verhindert. Unsere Experimente, Ihnen gerüstete Ware in einwandfreier Qualität zu liefern, sind bis jetzt kläglich gescheitert. Die schwarzen Stangen werden oft auch als Winterspargeln

bezeichnet, weil sie es, richtig zubereitet, durchaus mit dem König der Gemüse, dem weissen Spargel, aufnehmen können. Aktuell kommen sie aus Holland. Für die Schweizer Ware ist es noch zu früh. Wir geben Ihnen umgehend Bescheid, sobald unsere internationalen Spähtrupps die ersten Schweizer Wurzeln aufgespürt haben.

**Rosenkohl geputzt** Man liebt oder hasst ihn. Rechtzeitig zur Wild Saison sind wir mit unserem sauber abgerüsteten, pfannenfertigen Rosenkohl aus hiesigem Anbau am Start. Die importierte Ware aus Holland verbannen wir bereits wieder in die ewigen Jagdgründe.

**Nüssli rot** Die neumödigen rotblättrigen Salatröschen haben in Wirklichkeit botanisch rein gar nichts mit des Frau und Herrn Schweizers liebstem Herbst-Salat, dem Nüsslisalat, zu tun. Beide Salatarten stammen von gänzlich unterschiedlichen Pflanzenfamilien. Ein wesentliches Unterscheidungsmerkmal ist die Frosthärte: dem Nüsslisalat kann die klirrende Kälte wenig anhaben, dem rotblättrigen Lattich machen frostige Temperaturen sofort den Garaus. Da haben wir den Salat.

**Cima di Rape** Das mediterrane Wildkraut hat jetzt wieder Saison. Es ist eine Kreuzung zwischen Broccoli und Speiserübe. Wer gerne in der Küche von ehrlichem und einfachem Essen schwadroniert, dem legen wir die Zubereitung eines einfachen Pastagerichts, bei dem das feine Gemüse die Hauptrolle spielt, ans Herz. Buon Appetito amici!

**Äpfel Schweiz** Achtung, fertig, Apfel! Die heimische Apfelernte ist in vollem Gang, und wir erfreuen uns bereits an einer prächtigen Auswahl an neuerntigen Sorten. Seis Golden Delicious, Granny Smith, Gala oder der beliebte Cox Orange. Der Apfel gilt als die beliebteste Frucht im Land. Nicht umsonst spielte er bereits bei unserm eidgenössischen Helden, Wilhelm Tell eine Hauptrolle...

**Kaki Tomatero** Die beste Beerenzeit ist vorbei, die Steinfrüchte hängen uns langsam zum Hals heraus und die ersten Anzeichen von Kernfäule machen sich auch schon bemerkbar. Zum Glück stopfen verschiedene Sorten Kaki das Loch. Die wunderbar leuchtend orangen Früchte hauchen selbst dem aktuellen trostlosen Nass und Grau ein wenig Wärme ein. Die kleinen Kaki Tomatero aus Spanien haben es uns besonders angetan. Sie sind weich und von einer wunderbar fruchtigen Süsse. Maravilhoso!



**Mangos aus Italien** Alle, für die Flugware ein No-Go ist, verführen wir mit Mangos aus Bella Italia in die Welt der exotischen Früchte. Leider dauert die Herrlichkeit nur ca. zwei Wochen und die Eingänge sind unregelmässig. Dafür 100% Italiano.

**Erdbeeren** Die hiesige Erdbeersaison ist fast vorbei und der Import ist ab sofort frei. Auf Grund von Verfügbarkeits- und Qualitätsproblemen bei den Schweizer Provenienzen, entscheiden wir täglich, ob wir Ihnen Schweizer- oder Importware aus Holland liefern. Alle Nationalisten bitten wir auf Ihrer Erdbeeren-Bestellung deutlich „CH“ zu vermerken.

**Blutorangen** Werte Kunden, auch wenn Ihr Wunsch uns Befehl ist und Sie Ihre Bestellformulare mit fantasievollen Hinweisen ergänzen, dass wir Ihnen bitte Blutorangen oder wirklich blutige Moros schicken sollen, so müssen wir Sie vertrösten. Die ersten Orangen, die halbwegs unter „blutig“ durchgehen, werden nicht vor anfangs

Dezember bei uns in der Markthalle aufschlagen. Wer gar nicht mehr warten mag, dem empfehlen wir unser Blutorangenmark von les vergers BOIRON aus unserem **Tiefkühlsortiment**.