
 **Regionales und FARM-Produkte** Amandine Kartoffeln, Navets gelb und weiss, Hokkaido Kürbis, Rettich rot, Birne Guyot, Williams Birne rot, Apfel Gala, Ananas-Physalis, Hochstamm Pflaumen

 **Aktuelles auf dem Markt** Napoli Kürbis, Semmelstoppeln, Totentrompeten, Mirabellen, Kaktusfeigen

 **Problematisch & Saisonende** Kartoffeln blau wenig, Topinambur, Birne Conference, Gala Leman, Melone CH, Cassisbeeren, Walderdbeeren, Zitronen Spanien, Ananaserdbeeren wenig

Aktuelles vom Markt



Kürbisse Unser FARM Produzent Ernst Kämpf erntet für uns bereits die ersten, schon fast zierlichen, quietsch-orangen Hokkaido Kürbisse mit ihrem feinen, charakteristischen Marroni Aroma. Da die Butternusskürbisse aus Oberlunkhofen noch etwas gar wenig reif sind, greifen wir dafür noch auf Ware aus Spanien zurück. Unsere Kollegen aus Bella Italia feiern Ferragosto und beglücken uns dafür neben den Muscat- mit den ersten Napoli Kürbissen der Grösse XXL.

Semmelstoppel und Totentrompeten Die beiden Vertreter aus Bulgarien machen den Auftakt zur diesjährigen Wildpilzsaison. Der Semmelstoppel zeichnet sich durch seinen fleischigen, leicht gewölbten, hellbraunen Hut mit den charakteristischen Stoppeln an der Unterseite aus. Er duftet fein nach Orangenblütenwasser und ähnelt geschmacklich den bestens bekannten und sehr beliebten Eierschwämmli. Die grau-

schwarze Totentrompete ist trotz einschlägigem Namen kein Totengräber, wie etwa der Knollenblätterpilz, sondern, eine unter Kennern, hoch geschätzte Delikatesse. Optisch hätten sie im Schönheitswettbewerb das Nachsehen. Zählen die inneren Werte, so trumpfen sie mit ihrem angenehm erdigen Duft und dem mild aromatischen Geschmack. Totentrompeten sind bestens geeignet für Fleischsaucen, Suppen, Terrinen und Quiches. Und übrigens gibt es kaum einen anderen getrockneten Pilz, der eine so starke und delikate Würzkraft entwickelt, nicht einmal die Morchel.

Steinpilze Damit ist es momentan ein heiliges Verdienen. Unsere Stossgebete zum Himmel blieben mehrheitlich unerhört. Bitte seid nicht böse mit uns, wenn ihr eure Lieferung kontrolliert und keine Steinpilze vorfindet. Die Verfügbarkeit bleibt trotz Vorbestellung und Kai Stoppes' frühnächtlichem Weibeln eine Lotterie. Wir geben unser Allerbestes!

Navet gelb und weiss Die ersten knolligen, eidgenössischen Wurzeln werden aus der Erde gezogen und singen im Kanon das erste Lied des Herbsts. Der Geschmack der spätsommerlichen Variante der Mairübe erinnert an Kohlrabi und Rettich. Einst Hauptnahrungsmittel unserer Vorfahren, gelangte sie lange Zeit in Vergessenheit und erlebt zu Recht, wie wir finden, ein Revival.

Amandine Kartoffeln Mit ihrer eleganten, länglichen Form und der feinen Haut finden wir an der festkochenden, frühreifen Sorte aus der Schweiz besonderen Gefallen. Einzigartig ist das hellgelbe Fleisch, welches dank der zarten Textur und einem geringen Stärkegehalt wie Butter auf der Zunge vergeht.



Schweizer Gala Äpfel Die Lagerware zeigt schon länger Anzeichen von Altersschwäche. Mangels gescheiter Alternativen mussten wir wohl oder übel in den sauren Apfel beißen. Seit gestern erstrahlt ein Licht am Horizont! Es gibt kein Halten mehr: Wir steigen subito auf neuerntige, wunderbar knackige, inländische Galas um.

Birnen Hier mussten wir euch seit längerem mit Importware aus Übersee vertrösten. Neben den Morettini und Carmen aus Italien, stehen nun auch Guyot Birnen aus der Schweiz zur Auswahl. Daniel konnte auf seinem Enikerhof sogar bereits die ersten roten Williams Birnen ernten. Es fehlt ihnen allerdings allesamt noch an Saft und birnigem Goût. Gut Ding will eben Weile haben.

Spanische Zitronen Saft und Schale der sauren Zitrusfrüchte sind aus der Küche nicht mehr weg-zu-denken. So vergessen wir leicht, dass auch in Europa nicht das ganze

Jahr Zitronensaison ist. Die spanische Verna verzieht uns jetzt gehörig die Gesichter. Man kann pressen wie man will, sie geben nicht mehr viel her. Wir stellen ab sofort unseren Standard auf die Sorte Eureka aus Südafrika um - Ökopunkte hin oder her.

Handgefaltete Marinello Tortelli Sie werden ein paar Meter von der Markthalle entfernt mit viel Liebe und Leidenschaft aus den allerbesten Zutaten von Hand für dich hergestellt. Umgehend schockgefroren kommen sie im platzsparenden, flachen 1-Kilo Karton in deinen Tiefkühler. Mit diesem Top-Produkt zauberst du deinen Gästen ein Stück Italianità auf den Teller. Christian oder Lukas bringen dir sehr gerne ein Muster vorbei. Buon Appetito!