

- 🍷 **Aktuelles aus der Schweiz** Fenchel, Kräuterseitlinge (mini), Pompom-Pilze, Thurgauer Süsskartoffeln, Spinat mit Wurzel
- 🍷 **Aktuelles auf dem Markt** Cherry-Mix «deluxe», Sonnenwurzel (Helianthi), Coscia Birnen, Litchis, Tafelorange aus Spanien, Yuzu-, Zitronengras- und Kaffirlimes aus Sizilien, «böse» Steinfrüchte
- 🍷 **Saisonende oder problematisch** Farbige Bundcarotten, Cipolotti rot, Essblüten ([hier](#) geht es zu den Verfügbarkeiten)

## Aktuelles vom Markt

**Schweizer Fenchel** Wer nach einem regionalen Gemüse zu tollen Konditionen Ausschau hält, wird aktuell mit hiesigem Fenchel bestens bedient. Die warmen Novembertage spülen uns das zartknollige Gemüse in beeindruckenden Mengen auf den Markt.



**Gemüsiges Preisentwicklung** Wie prophezeit führen die Ausfälle in Italien zu einem leichten Preisanstieg bei wichtigen Produkten wie Blumenkohl, Broccoli und Wurzelspinat. Die Schweizer Salate, Salatspinat und Tomaten verhalten sich preislich stabil und bei der Fleischtomate können wir den Preis deutlich nach unten anpassen.

**Spinat mit Wurzel** Die Leaf-to-root-Bewegung spülte zuweilen so manch Unsinniges auf die Teller der Gastronomie. Da viele Wurzelgeschichten zwar ess-, aber nur bedingt geniessbar sind, führte das zuweilen zu schwer kaubaren Ergebnissen. Doch hat jede Bewegung ihre erfreulichen Auswüchse. Die Verfügbarkeit dieses Spinats mit Wurzel verdanken wir zweifelsfrei den Jüngern um [Esther Kern](#). Ein lang gewachsener Spinat inklusive zartem Wurzelwerk. Sauer eingelegt (Frank Widmer), roh frittiert oder blanchiert. Die Wurzel des Spinats macht geschmacklich definitiv Freude. Danke Esther!

**Cherry-Mix «deluxe»** Ein Wahnsinn, wie unermüdlich die spanischen Produzenten an neuen Cherry-Varianten tüfteln. Damit Sie nicht wöchentlich mit neuen Sortennamen bombardiert werden, haben wir aus unseren Favoriten einen neuen Mix kreiert. Der Cherrymix «deluxe» beinhaltet drei bis vier Cherrys, die uns Freude machen. Bitte bestellen Sie deutlich «deluxe», wenn Sie den Mischkarton à 2kg wünschen.

**Bundcarotten farbig** Etwas kompliziert dürfte es die nächsten Tage bei der Verfügbarkeit von farbigen Bundcarotten werden. Als Alternative gibt es Schalenware. Aber Sie dürfen uns dann nicht hauen, wenn Sie auf den Plastikmonstern die Herkunft entdecken. C'mon! Rüebli aus Südafrika, muss denn das nun wirklich sein?



**Pilze** Endlich sind die kleinen Schweizer Kräuterseitlinge – in der beliebten Mini-Variante – wieder erhältlich und von unseren Pilzexperten aus der Innerschweiz erhalten wir den schneeweissen Pompom. Die Steinpilze ziehen zwar preislich etwas an, sind dafür wunderbar fest und aromatisch grandios. Eierschwämme dürfen wir Ihnen auch diese Woche in den beiden Qualitäten, «extra» und «normal» anbieten.

**Sonnenwurzel (Helianthi)** Im Fahrwasser der Topinambur kommt nun ihre nahe Verwandte, die Sonnenwurzel, zu uns auf den Markt. Roh erinnert die Konsistenz an Kokosfleisch, geschmacklich trumpft die Helianthi mit einem feinen Nussaroma auf, welches stark an Stachys erinnert. Den Gout nach Artischocke, der den Topinambur eigen ist, sucht man bei ihr aber vergeblich. Da diese Wurzel in unseren Breitengraden problemlos kultivieren lässt, werden wir in den nächsten Jahren wohl noch viel von ihr hören. Wetten?



**Coscia Birnen** Im Grunde sollte man sich heuer auf die grosse Auswahl an Schweizer Kernfrüchten konzentrieren. So erhalten Sie aktuell hiesige Kaiser Alexander als Standard. Die kleinen buttrigen Coscia-Birnen aus dem südlichen Italien sind aber dermassen gluschtig, dass wir sie Ihnen nicht vorenthalten wollen. Relativ klein kalibriert, ist sie die optimale Handfrucht für Ihre Fruchtschale.

**Früchte aus Übersee** Wir sind ein verwöhntes Völkchen. Was es bei uns nicht gibt, und auch nicht immer geben sollte, lässt sich problemlos via Flugfracht in die kalte Schweiz bugsieren. Die Clementinen und Orangen aus Europa werden täglich besser, Äpfel und Birnen schlummern mehr als genug in den Lagern und Kakis gibt es aktuell in einer fabulösen Qualität. Doch reicht diese Auswahl vielen wählerischen Gästen nicht aus. So finden wir ab dieser Woche Nektarinen, Pfirsiche oder Kirschen aus Südafrika auf dem Markt. Bitte schiessen Sie nicht auf den Boten...

**Tafelorange** Nachdem die Orangen aus Übersee immer überlagerter und damit weniger saftig auf den Markt kommen, freuen wir uns über die Umstellung auf spanische Ware. Das hat nicht nur qualitative, sondern auch preisliche Vorteile.

**Yuzu, Kaffirlimes & Zitronengras** Wir sind begeistert! Ein findiger Importeur hat diese Saison in Sizilien verstärkt mit Exotischem experimentiert. Kaffir-Limes, Kaffirblätter, Zitronengras und die holde Yuzu von der italienischen Sonneninsel. Die Kaffirlimetten riechen derart brutal, als ob es kein Morgen gäbe. Wahnsinn! Gerne bemustern wir Sie auf Wunsch mit einem Muster. Anruf genügt!