

😊 **Aktuelles aus der Schweiz** Ginger frisch, Kurkuma frisch, Batavia rot, violette Kohlrösen, Marroni aus dem Puschlav, Apfel Golden Léman, Thurgauer Quitten

😊 **Aktuelles auf dem Markt** Stachys, Kaki, Tomaten Sardo, Wildspargel, Apfel Red Chief, Birnen Decana, Granatäpfel

😞 **Saisonende oder problematisch** Aprikosen, Zerbinati Netzmelonen, Preiselbeeren, Zwetschgen, Totentrompeten

Aktuelles vom Markt

Thank you & goodbye Wir starten mit personellen News in den aktuellen Marktbericht. Alex Görges, unser grossartiger Einkäufer und Preiskalkulator für Frischprodukte, wird uns per Ende Oktober verlassen. Trennungen sind nie einfach und immer emotional. Umso mehr freut es mich, dass wir im Guten und in aller Freundschaft auseinander gehen. Das ist nicht selbstverständlich. Hier

geht es zu unserem offiziellen Statement. Die Stelle im Einkauf wird ab November lückenlos und intern von Kai Stoppe besetzt werden. Ich wünsche Kai viel Freude bei seiner neuen Aufgabe und Alex von Herzen alles Gute für seine Zukunft.



Frischer Schweizer Ginger Nicht nur in der asiatischen Küche leisten die Ingwer-Wurzeln wunderbare Dinge. Fast kein Wehwechen, welches nicht durch den Verzehr dieser Pflanze gelindert werden kann. Bist du Opernsänger oder Erkältungsoffer. Der Ingwer steht zur Stelle. Das grosse Manko sind die Rückstände, die immer wieder auf den Knollen gefunden werden. Im asiatischen Raum werden Herbi- und Pestizide leider vielfach mit der grossen Kelle angerührt. Schön, dass wir nun Ginger aus Schweizer Anbau anbieten können. Er kommt als ganze Pflanze zu uns auf den Markt und wird kurz vor der Auslieferung geerntet und zugeschnitten. Fresh und problemlos.

Frischer Schweizer Kurkuma Auch beim nahen Verwandten des Ingwers, steht mittlerweile nicht mehr seine Kompetenz als Färbemittel, sondern seine gesundheitlichen Qualifikationen im Vordergrund. Verdauungsfördernd, antibakteriell und entzündungshemmend. Eine eierlegende Wollmilchsau... Auch diese Wunderwurzel erhalten wir frisch aus Schweizer Anbau.

Violette Kohlrösen Sie sind wieder da, die beeindruckenden Kohlrösen der Familie Käser. Dieser junge, offene Kabis beeindruckt nicht nur mit seiner marmorierten Schönheit, auch durch seinen zarten Biss hat er sich in den letzten Jahren zu einem Star der regionalen Küche gemauert. Auf die etwas bekanntere Mini Variante «Flowersprouts», eine Kreuzung von Kale und Rosenkohl, müssen Sie sich noch einige Tage gedulden.

Echte Marroni aus dem Puschlav Nun ist es soweit. Die Kastaniengötter gaben diesen Puschlaver Edelkastanien ihren Segen und wir dürfen sie als die ersten, formidablen und richtigen Marronis anpreisen. Auch preislich haben uns die edlen Früchte aus dem italienischsprechenden Graubünden überrascht. So günstig konnten wir sie noch nie erstehen und schicken sie Ihnen daher gleich als Standard, wenn sie Marroni bestellen. Nun müssen sie bei Ihnen nur noch gekonnt gebraten werden.



Stachys Woher die kleinen Wurzeln des Knollen-Ziest ursprünglich stammen, verrät bereits ihr Spitzname «Chinesische Artischocke». Die nussigen Wurzeln, die uns an das Michelin-Männchen (oder unschöner Maden) erinnern, schmecken auch wirklich wie eine Mischung von Artischocke, Blumenkohl und Haferwurzel. Die perlmuttfarbenen Knöllchen welken schnell und müssen innert kurzer Zeit verarbeitet werden. Das geht roh im Salat, sauer eingelegt oder klassisch durch die Butter gezogen.



Tomaten Sardo Nun sind die Tomaten mit dem sardinisch-typischen Säurestich erhältlich. Eine vergleichbare Sorte erhalten wir aktuell aber auch aus der Puglia oder Sizilien. Die originären Sardos von der zweitgrössten Mittelmeerinsel fallen hier geschmacklich etwas ab. So viel Ehrlichkeit muss bei allem Herkunftsfanatismus sein.

Tropea Zwiebeln Wunderbar, wie sich diese Zwiebel in der Gastronomie etabliert hat. Vielleicht waren wir da nicht ganz unschuldig daran... Die italienische Saison ist durch, und die erhältlichen Restposten sind überlagert. Morgen kommt aus Rumänien eine leicht schärfere, aber nicht minder zu empfehlende Alternative auf den Markt.

Apfel Golden Léman Endlich können wir Sie wieder mit unseren goldgelben Favoriten vom Genfersee beglücken. Alle, die sich die letzten Wochen zurecht über die grünstichige Golden Delicious enerviert haben, dürfen aufatmen. Manchmal braucht es eben ein bisschen Geduld.

Decana Birnen Die Liebhaber-Birne mit dem roten Wachstumspfen fahren erst im voll ausgereiften Zustand zu ihrer geschmacklichen Hochform auf. Aktuell sind sie noch etwas hartherzig, können aber bei Zimmertemperatur problemlos nachgereift werden.