

# Marktbericht vom 19. Oktober 2016



☺ **Aktuelles aus der Region** Schweizer Castelfranco, Violette Kohlrösen, Spaghetti Kürbis, Micro Nüsslisalat (auf dem Nährboden), Roter Nüsslisalat, Rettich schwarz rund, Rosenkohl geputzt, Topinambur

☺ **Neu** Violetter Ritterling, Stachis, Wassermelonen-Rettich, Mini Mango

☹ **Saisonde** Berner Rosen, Zucchetti gelb aus der Schweiz (alternativ aus Holland), Birnen Williams, Trauben Regina

## Aktuelles vom Markt

**Cima di Rapa** Letzte Woche war der Catalogna an der Reihe. Heute soll sein Bruder im Geiste zu Ehren kommen. Das typisch italienische Herbstgemüse sollte nun wirklich auf keinem Gemüseteller fehlen. Eng mit dem Broccoli verwandt und zu Deutsch grobschlächtig Stängelkohl benamst, kann man von ihm, von den Blättern bis zu den feinen Röschen, alles verwenden. Fein!



**Kohlrösen** Die Familie Käser zaubert regelmässig einen neuen Trumpf aus dem Ärmel. Bei diesen wunderbaren Kohlrösen handelt es sich, rudimentär gesagt, um einen jungen roten Kabis. Seine Struktur ist noch leicht geöffnet und die Blätter sind biss-zart. Und eben die Farbe, DIESE FARBE!! (das Bild wird ihm kaum gerecht)

**Micro Nüsslisalat** Wenn Ihnen kleiner Nüsslisalat nicht klein genug ist, dann haben wir die Lösung für Sie. Die jungen Triebe können Sie bei uns direkt auf dem Nährboden bestellen. Ideal für regionale und filigrane Dekorationen.

**Rosenkohl geputzt** Die feinen Rösli sind bereits einige Wochen auf dem Markt anzutreffen. Nun endlich auch in frisch abgerüstetem Zustand. In den ersten Tagen freuen wir uns über Ihre Vorbestellung.

**Roter Nüsslisalat** Wir haben noch längst nicht alles entdeckt. Und schon tut sich wieder eine neue Überraschung auf. Dieses Mal in Form von Rotem Nüssli. Das

farbenfrohe Exemplar macht sich besonders gut im Duett und wird der Hingucker auf Ihrer Karte und beim Auftafeln.

**Spaghetti Kürbis** Das Fruchtfleisch gibt diesen gelben Kürbissen aus dem Aargau ihren Namen. Halbieren, Kerngehäuse auskratzen und ab in den Ofen. Das gelöste Fruchtfleisch offenbart so seine faserige Struktur, die stark an Spaghetti erinnert. Nussig, al dente, fein. Dazu noch glutenfrei. Was will man mehr?

**Stachis** Ihren Ursprung hat diese Delikatesse in Japan und China. Ende des 19. Jahrhunderts kamen sie nach Frankreich, wo sie bis heute unter dem Namen Crosne du Japon angebaut werden. Da sich die schnee-weissen Wurzelknöllchen am Tageslicht sehr schnell braun verfärben, lassen sie sich nicht lagern, sondern müssen - frisch gegraben - so schnell wie möglich in Ihre Küche. Da die Pflanze winterfest ist, können die Stachis ab Oktober bis in den Frühling hinein geerntet werden. Sie sind schnell gerüstet, nur die Spitzen etwas wegschneiden et voilà! In Deutschland kennt man diese Würzelchen übrigens unter dem weniger klangvollen Namen Wurzel-Ziest.



**Steinpilze** Endlich gute Qualität! Da nimmt man auch die etwas höheren Preise in Kauf. Heute finden wir schöne, feste Franzosen auf dem Markt. Diese müssen aufwändig geputzt werden, bevor wir uns trauen, sie Ihnen in die Küche zu liefern. Auch die Bulgaren müssen sich qualitativ nicht verstecken und runden das Angebot ab. Etwas weniger positiv sieht es bei den Eierschwämmen aus. Hier sollte nächste Woche Ware aus den USA für einen Qualitätssprung sorgen. Good old Europe macht uns derzeit keine Freude.

**Topinambur** Diese Knolle gibt es ab dieser Woche auch aus der regionalen Erde. Topinambur sind wahre Alleskönner. Roh als Salat, frittiert, oder wie G'schwelkti zubereitet. Die lassen alles mit sich machen. Die Pflanze gehört zur Gattung der Sonnenblumen und ist nach einem indigenen Volk Brasiliens namens Tupinamba benannt. Eine feine Suppe ergibt die Wurzel so oder so.



**Tomaten Berner Rosen** Da müssen die Fans der Berner Rose wohl ein Tränli verdrücken. Diese alte Schweizer Sorte meldet sich in den Winterurlaub ab. Als Alternative liefern wir Ihnen gerne rosafarbene Ramati-Tomaten.

**Wassermelonen-Rettich** Und noch ein Produkt mit grossem Wow-Effekt. Die auch als Rainbow-Radish bekannte Knolle sieht von aussen unscheinbar aus. Das Innenleben ist aber ein psychedelischer Hammer! Turn on, tune in, drop out. Wir haben nur beschränkte Mengen an Lager.

**Birnen** Bei den Williams ist, wie bereits im letzten Marktbericht angekündigt, Schicht im Schacht. In die Bresche springt behände die Gute Louise und verzaubert uns mit ihrem knackigen Biss. Für alle, deren Geschmack mehr auf der buttrigen Seite liegt, empfehlen wir Kaiser Alexander.

**Trauben** Bei den weissen Trauben kann man sich noch bis circa Ende Oktober auf die italienischen Uva Italia verlassen. Weisse Reginas sind durch und nicht mehr zu empfehlen. In der blauen Ecke haben auch diese Woche die Franzosen mit Ihren Lavallées die Nase vorn. Sie schlagen die Palieris aus Bella Italia geschmacklich spielend KO.