

☺ **Produkte für Ihre Herbstkarte** Cavolo Nero, Dörrbohnen vom Fahrmaadhof, Rosenkohl geputzt, Rotkabis, Saucenzwiebeln, Wirz **Pilze:** Eierschwämme, Kraterellen, Krause Glucke, Maronenröhrlinge, Semmelstoppel, Steinpilze, Totentrompeten **Früchte:** Cox Orange, Boskoop, Feigen, Preiselbeeren, Wildäpfel, Wildbirnen **Diverses:** fixfertig glasierte Marroni, frische Marroni, Buttrige Freiamter Spätzli, Schupfnudeln und vieles mehr...

☺ **Aktuelles auf dem Markt** Castelfranco, Lampagioni Wildzwiebel, Pfälzer schwarz, Rettich rund/schwarz, Trevisano, Kaki Tomatero, Kaki Romagna, «Sumo»-Mandarinen, Trauben rosé kernlos

☹ **Saisonende oder problematisch** Bleichlauch, Gurkenblüten, Kirschen, Melonen Jolly, Wassermelonen

Aktuelles vom Markt

Dörrbohnen vom Fahrmaadhof C'mon liebe Gastronomen! Regionale Versprechungen auf die Menu-Tafel schreiben, das kann jeder. Es ist uns klar, dass Sie Ihr Geld nicht auf der Strasse finden. Wenn es aber möglich ist, Schweizer Dörrbohnen zu erstehen, sollte man ebendiesen der omnipräsenten Ware aus dem fernen China den Vortritt lassen, oder? Was und wer der Fahrmaadhof ist, kann man [hier](#) nachlesen. Wir haben die Bohnen als 500gr.-Einheit an Lager.



Artischocken mit Stiel Obwohl die eigentliche Saison in Italien erst in einigen Wochen beginnt, finden wir bereits heute die ersten langstieligen, mittleren Exemplare auf dem Markt. Für Carciofinis ist es noch zu früh und die Jumbos der Sorte Cartel kommen nach wie vor aus Nordfrankreich. Hier hat sich der Preis, nach einem schmerzhaften Höhenflug, wieder auf einem ertragbaren Niveau eingependelt (im [Schnupf](#) kann man durchatmen).

Castelfranco & Trevisano Nachdem wir Sie in den letzten Marktberichten noch zur Geduld angehalten haben, finden wir den Castelfranco heute mit einer wunderbar feuerroten Marmorierung auf dem Markt. Sein bitterer Bruder im Geiste, der Trevisano, ist nun ebenfalls aus Norditalien erhältlich. Jetzt heisst es nur noch: Warten auf Tardivo.

Lauch gebleicht Wie gewonnen, so zerronnen. Die erste Charge von Ernst Kämpf ist bereits wieder ausverkauft. Exgüsi! Auch wenn wir die grössten Fans dieses Produktes sind, hat uns die Nachfrage auf dem linken Fuss erwischt. In 2 Wochen gibt es Nachschub.

Marroni Keine Angst, über die Begriffskonfusion an der Marroni-Front werden wir jetzt nichts mehr schreiben (aber [hier](#) können Sie es nachlesen). Die ersten Marrons aus Frankreich und Italien sind auf dem Markt aufgeschlagen. Den frühen Ankünften stehen wir traditionsgemäss etwas kritisch gegenüber. Da wird jeweils unser Mini Marroni-Ofen zu Rate gezogen um die Kastanien auf Herz & Nieren zu prüfen. Fazit: Geschmacklich top und easy schälbar. Go!



Nüsslisalat Der Preis sinkt in den mittleren Zwanzigerbereich und ungeduldige Gärtner preisen bereits die Freiland-Variante an. Der Freiland Nüssli schmeckt uns aber am besten, wenn er gegen die Kälte ankämpfen muss. Am besten noch etwas abwarten.

Quitten So richtig gelb wollen sie noch nicht daherkommen, die holden Quitten aus der Grande Nation. Doch ganz so giftgrün schauen sie auch nicht mehr aus den Kisten. Wer will, der kann. Auch wenn es punkto Reifegrad noch etwas Luft nach oben gäbe. Wer letzte Woche von [Richard Kägi](#) instagrammerweise mit einem Bild seiner Quince tarte tatin befeuert wurde, kann es wahrscheinlich kaum noch erwarten. [Hier](#) geht es zu Infos zum wunderbar harten Rosengewächs.

Wildpilze Auch wenn im digitalen Allerorts die Wildpilz-Beute in all seiner Pracht präsentiert wird; auf den Grosshandel haben diese privaten Fangquoten keinen grossen Einfluss. Dazu ist das Volumen der Gastronomie definitiv zu gross. Aus dem wilden Osten schwemmt es nun aber doch endlich einige spannende Wildpilzsorten in den Zürcher Engrosmarkt. Heute sind – neben Steinpilzen und Eierschwämmen – Kraterellen, Krause Glucke, Maronenröhrlinge, Semmelstoppel oder Totentrompeten erhältlich.



Kaki Tomatero Die Beerenzeit ist vorbei und die Steinfrüchte hängen uns langsam zum Hals heraus. Zum Glück überbrückt ab dieser Woche die fabulöse Tomatero-Kaki die süsse Baisse. Die wunderbar leuchtend orangen Früchte hauchen dem anschleichenden Herbst ein wenig Wärme ein. Sie sind weich und von einer wunderbar fruchtigen Süsse.

Melonen Good bye Jolly! Die Saison der wunderbaren Jolly-Melonen biegt in die Zielgerade ein. Wir entscheiden nun täglich aufs Neue, mit welchen rotfleischigen Melonen wir Sie verwöhnen dürfen. Die französischen Charentais werden uns noch einige Tage die Stange halten und auch italienische Netzmelonen finden wir in einer vertretbaren Qualität auf dem Markt. Vertrauen Sie unseren Markt-Spürnasen.

Trauben rosé Im Südwesten Frankreichs liegt das Dörfchen Moissac. Hier kommen nicht nur unsere prägnanten Chasselas her, sondern aktuell auch wunderbare, kernlose Rosétrauben. Eine Kreuzung von Moscatel, Cardinal und Sultanine. Top!