

- 😊 **Regionales und FARM-Produkte** Hagebutten-Mark, Kartoffeln Bintje & Rote Perlen, Kohlrösen, Quitten, Apfel Diwa, Physalis
- 😊 **Aktuelles auf dem Markt** Tardivo, Clementinen, Cranberries, Koppert Cuzco Leaves, Kaki Persimon, Melonen Charentais
- 😞 **Problematisch & Saisonende** Mini Gurken, Echte Heidelbeeren, Melonen Jolly & Cantaloup, Nektarinen & Pfirsiche

Aktuelles vom Markt

Auberginen Neben der standardisierten Eierfrucht finden wir bombastische Violas für deine klassischen, italienischen Rezepte auf dem Markt. Etwas ausgefallener und farblich bestechender biegen die Melanzane Rosse di Rotonda oder die japanischen Fingerauberginen aus Spanien ums Eck. Letztere zwei Varietäten eignen sich formidabel für flammende Stirfried-Gerichte. Mjamm!



Brätler Rote Perlen Wenn dich die Cheyenne mit ihrem tollen gelben Innern und den guten Brateigenschaften überzeugen, ist die kleine Brätler-Sortierung eben dieser Sorte etwas für dich. Lautmalerisch Rote Perlen genannt, geben wir den halbwüchsigen Rollern gute Chancen auf deinem Raclette-Teller. Muster gefällig? Lass es uns wissen.

Käasers Kohlrösen Dress to impress. Mit seinem violetten Äusseren gehört dieser kleingewachsene, offene Kohl zu den grossen Aargauer Herzensbrechern auf dem Markt. Der attraktivste Vertreter der Kohlfamilie gibt es ab sofort wieder von unseren FARM-Partnern, der Familie Käser aus Birmenstorf, auf dem Produzentenmarkt. Chic!

Tardivo Der edel bittere Lieblings-Salat der Marinellos gibt es ab dieser Woche wieder aus dem Veneto auf dem Zürcher Engrosmarkt. Der angesehenste und auch kostspieligste Vertreter des Endivienclubs, macht sich roh, gebläht oder gebacken gleichermassen gut auf deinem Menu. Wir lieben Tardivo! Du doch auch, oder? [Hier](#) geht es zu mehr Infos.

Cranberries Wir geben zu, Californien liegt nicht gerade ums Eck. Dazu kommt noch, dass die ersten Ankünfte der Grossfruchtigen Moosbeere mit dem bösen Flugzeug zu uns finden. Ab nächster Woche ist auch Schiffware erhältlich. Die Cranberry gehört zur Gattung der Heidelbeeren und sie gibt ihre säuerliche Süsse erst verarbeitet preis. Roh sind sie eher derber Stoff.

Hagebuttenmark Daniela und Daniel, ihr macht das grossartig! Unsere Freunde vom Enikerhof starten die Hagenbutten-Saison mit einem verarbeiteten Produkt, welches sich gewaschen hat. Nicht nur geschmacklich super intensiv, auch farblich leuchtet einem die Pulpe ohne Zusatzstoffe, aus den 1lt-Bechern famos entgegen. Gekühlt circa 5 Tage haltbar. Prädikat empfehlenswert! Ganze, unverarbeitete Hagenbutten werden wir ab Anfang nächster Woche an Lager haben.

Kaki Persimon Der härteste Hund der Kaki-Familie musste länger um meine Aufmerksamkeit buhlen. Auch heute kommen die schnittfesten Persimons nicht an meine buttrig weichen Favoriten, die Romagna-Kakis, heran. Aber wenn du auf ein einigermaßen unversauertes Verlustieren angewiesen bist, passt die Persimon wie die Faust aufs Auge. Die Früchte liegen geschmacklich zwischen Mango und Pfirsich, passen in die Saison, haben keine Kerne und einen Vitamin-A-Gehalt, dass die Schwarte kracht.



Physalis Die Blaskirsche, so ihr nüchterner Name, finden wir meist auf dem Tellerrand oder als überholte Glace-Coupe-Deko im Stil der 90er. Den ganzen Oktober gibt es das Nachtschattengewächs aber aus regionalem Anbau. Freiland nota bene! Und wenn du schon lange nicht mehr in eine Physalis gebissen hast: Das säuerliche, süssklebrige dieser Frucht hat wirklich etwas für sich.

Schweizer Quitten Die sympathischen Ostschweizer bringen uns die ersten hiesigen Quitten auf den Markt und auch die Franzosen sind keine grasgrünen Knüppel mehr, sondern erstrahlen endlich im schönsten Gelb. Weiterhin vertrösten müssen wir die Liebhaber unseres tiefgekühlten Quittenpulps. Da steht die Haltbarmacherei aber bereits in den Startlöchern. Oder Roman? Wir geben Bescheid, sobald wir den Artikel wieder an Lager haben. Ein bitzeli Geduld bitte.



Melonen Nun aber wirklich. Das Ende der europäischen Melonensaison haben wir an dieser Stelle schon einige Male prophezeit. Doch unser Einkäufer Kai Stoppe konnte sich die letzten Tage mit den letzten Jollys aus Italien gerade noch so durchmogeln. Nun entspricht die Qualität definitiv nicht mehr unserem Gusto. Endgültig jetzt. Wer Melonen bestellt, muss mit Charentais und Galia aus Brasilien leben. Saisonal ginge anders. Geschmacklich nicht schlecht. Die richtig süsse Zeit ist aber definitiv vorbei.

Trauben Mimimi! Da hat es ja Kerne drin... Jetzt mal ehrlich. Wir sind hier nicht auf dem Ponyhof. Gute Trauben haben Kerne. Basta! Und wenn es schon seedless sein muss, dann greif zu den zuckersüssen Sultaninen aus der Türkei oder aromatischen Rosé-Trauben aus Frankreich. Für wahre Traubenfans haben wir aktuell wundervolle Uva Italia oder zauberhafte Lavallée im Angebot. Für die Mimosen gibt es aber weiterhin die Schalenware in mediokrer Qualität. Ohne Kerne und ohne grossen Lusteffekt.