

☺ **Aktuelles aus der Schweiz** Catalogna, Kartoffeln Desirée & Laura Jumbo, Palmkohl (Tuscan Kale), Thurgauer Süsskartoffeln, Äpfel Rubinette & Boskoop, Kaiserbirnen, Mini Kiwi, Wildäpfel & Wildbirnen

☺ **Aktuelles auf dem Markt** Baumnüsse Grenoble, Cocobohnen gelb, Topinambur, Semmelstoppeln, Trompetenpfefferlinge, Wildspargel (!), Charentais Melonen „Label Rouge“

⊗ **Saisonende oder Probleme** Basilcress von Koppert, Engelshaar Frisée, Schweizer Tomaten, Peretti Sugo, Saturn-Pfirsiche, Fellenberg Zwetschgen

Aktuelles vom Markt

Wetter- und Preissituation Die bereits bissig kalten Nächte haben mancherorts zum ersten Bodenfrost geführt. Bei der Verfügbarkeit – und somit beim Preis – macht sich das bei Broccoli, Blumenkohl, Zucchini und Lollo bemerkbar.



Baumnüsse aus Grenoble Wenn man bei Grenoble auf der Isère für ein paar Kilometer entlangschippert, taucht bald steuerbord das Dörfchen Vinay auf. Von dort finden wir nun die ersten richtig guten Walnüsse auf dem Markt. Die Klassikerfrage: Sind Walnüsse und Baumnüsse dasselbe? Ja. In der Schweiz werden sie Baumnüsse, im „richtigen Leben“ Walnüsse genannt. Ursprünglich aus dem persischen Raum wurde die Walnuss altenglisch Walnutu (wealh = fremd), Fremde Nuss genannt. Da haben wir wieder was gelernt... Wir liefern Ihnen ausschliesslich Ware des Kalibers 32mm+.

Borretane Zwiebeln Neben den Tropeas gehören diese kleinen Dinger zu unseren Favoriten, wenn es um Zwiebelhaftiges geht. Frisch gekauft und selbst eingelegt macht dieses Produkt auch ungleich mehr Spass als fixfertig im Glas gekauft.

Cocobohnen gelb Italien verwöhnt uns aktuell mit feissen Cocobohnen in einer fabulösen Qualität. Das Timing könnte nicht besser sein, denn durch die kalten Nächte dünnt sich das Sortiment von Schweizer Bohnen merklich aus. Schön gibt es den Süden.

Schweizer Catalogna Eigentlich in Bella Italia heimisch, sorgt die Familie Käser dafür, dass Catalogna – oder unromantisch zu Deutsch Schnitt-Zichorie – aktuell auch regional erhältlich ist. Wen es nun aber auf die Puntarelle, das wunderbare Herz dieses Gemüses, gelüftet, den müssen wir noch ein wenig verträsten. Das grüne Blattwerk eignet sich roh für einen derben Herbstsalat und die Stiele können kurz sautiert werden. So einfach geht das.

Schweizer Palmkohl Und noch ein tolles Gemüse, das mittlerweile nicht nur seinen festen Platz auf den Schweizer Menus, sondern auch auf den Schweizer Feldern gefunden hat. Neben dem rudimentären Federkohl gibt es nun auch Palmkohl, wegen seiner Herkunft auch „Tuscan Kale“ benamst, aus hiesigem Anbau auf dem Markt.

Tomaten Ab Ende dieser Woche schmeissen die richtig guten Tomaten aus Hämikon und von Ernst Kämpf das saisonale Handtuch. Unser Dank gilt allen Kunden, die an diesen wunderbaren Sorten genau so viel Freude hatten wie wir. Obwohl es logisch klingt: für ein gutes Produkt ein wenig mehr zu bezahlen, ist keine Selbstverständlichkeit. One-Two-Thank You!!! Bei den Cherry (inklusive Datteris und Cherry-Ramati) öffnet der Zoll seine Tore bereits nächsten Dienstag wieder und es darf importiert werden.



Äpfel Boskoop Das Süsse kann man auch mit dem Sauren haben. Westlich von Rotterdam liegt nicht nur ein Städtchen mit dem käsigem Namen Gouda, sondern auch das Dorf Boskoop. Und genau daher kam diese Apfelsorte zu ihrer Bezeichnung. Genauer nennt sich der archetypische Kochapfel „Der Schöne aus Boskoop“. Und für die Bayern und Österreicher: Ja, der zählt zu den so genannten Lederäpfeln. Sein hoher Säure- und Zuckergehalt ist legendär und echte Liebhaber verlustieren ihn auch gerne roh.



Charentais Melonen „Label Rouge“ Das Label Rouge vereint, von Geflügel bis zu Früchten, Produkte, auf die die Franzosen so richtig stolz sind. Das ist lukullisch meist ein guter Gradmesser, nach dem wir uns gerne messen. Wollen Sie sich heute wie ein stolzer Franzose fühlen? Dann bestellen Sie ausdrücklich Melonen „Label Rouge“.

Steinfrüchte Auch hier sollten Sie sich auf den anstehenden Saisonschluss bereitmachen. Die Schweizer Fellenberg sind finito und wir schicken Ihnen entweder Ware aus Deutschland oder Italien. Diese gibt es wahlweise in sauer oder mehlig. Tolle News oder?

Bei den Saturnpfirsichen lungern die letzten Paletten in der Markthalle herum und auch bei den Nektarinen wird in ein paar Tagen qualitativ Schicht im Schacht sein. Was später noch auf dem Markt rumturnt ist erfahrungsgemäss nicht mehr das Gelbe vom Ei.

Zitronen In Spanien startet bereits wieder die neue Saison. Wir erwarten in den nächsten Tagen die ersten vertretbaren Ankünfte.

Milchpreise Die „Branchenorganisation Milchpreise“ hat Ende August einen Anstieg des Milch-Richtpreises für das letzte Quartal 2017 bekanntgegeben. [Hier](#) geht es zur Medienmitteilung. In den nächsten Tagen erhalten Sie unsere aktuelle Molki-Preisliste. Darin sind alle Anpassungen ersichtlich.