

**Regionales und FARM-Produkte** Weichkabis, Apfel RubINETTE, Apfel GRANNY, Wildäpfel & Birnen, Nashi Birnen

**Aktuelles auf dem Markt** Edelkastanien, Kardy, Kerbelwurzel, Oliven frisch, Bergamotten, Birnen Abate, Thai Mango

**Problematisch & Saisonende** Sugo-Tomaten, Apfel Braeburn, Birnen Williams, Plumcots

## Aktuelles vom Markt

**Edelkastanien** Zum Ende dieser Woche erwarten wir die ersten Edelkastanien der Sorte Tempestiva aus Teano bei Neapel auf dem Markt. Infolge fehlendem Regen dauerte es etwas länger, bis die Buchengewächse ihre Früchte freiwillig hergaben. Bereits seit einigen Tagen finden wir die französische Sorte Bouche de Bétizac auf dem Markt. Zwar trumpfen die mit ihrer valablen Grösse, sind aber schwer schälbar und es fehlt ihnen noch an der typischen Süsse. In circa zwei Wochen sollten dann



die richtig guten Marronis so weit sein. Dann gilt als Faustregel, je kleiner, desto formidabler. Der qualitative Rest liegt danach in den Händen der gekonnten Brätlerin oder des gekonnten Brätlers. Das erfordert einige Fachkenntnis.

**Weichkabis flach** Zu diesem wunderbaren Bomber will uns einfach kein schöner Name einfallen. Auf dem Engrosmarkt ist er – etwas despektierlich – als «Jugokabis» bekannt. Weicher als die steinharten Köpfe und damit ideal für den rohen Gebrauch. Früher wurden wir auf dem Balkan fündig, heute haben auch unsere regionalen Produzenten Gefallen an den Dingern gefunden. Zu Recht.

den Deutschschweizer Tellern. Aber sauber rüsten muss man die Dinger, sonst wird das eine faserige Angelegenheit. Die Westschweizer Variante dieses Distelgewächses kommt Ende November auf den Markt. Dann mit einer stolzen AOC-Medaille. [Hier geht es zu mehr Infos.](#) Und a propos Rüstaufwand! [Guck mal](#) in diese bescheidene Küche in Crissier. Oldie but goldie...

**Kerbelwurzel** Nun erhalten wir das süsseste und kostspieligste Wurzelgemüse aus Frankreich endlich in einer beeindruckenden Grösse. Das erspart Arbeit. Wer die Kerbelwurzel mit ihrem schneeweissen Innern noch nicht probiert hat, sollte das schleunigst nachholen. Mit ihrem krass nussigen Gout ist sie mit nichts anderem vergleichbar. Aber eben, ein Produkt für Krösusse.

**Cherry Tomaten** Heute öffnen sich die Zolltore für Cherry- und Datteri-Tomaten. Wir vernehmen ein wohliges Aufatmen bei vielen Gastronomen. Nach einem exorbitanten Höhenflug muss man nun nicht mehr ganz so tief in die Tasche greifen. In den nächsten Tagen unterstützen wir unsere regionalen Erzeuger wo es qualitativ Sinn macht, schielen aber bereits gluschtig über die Grenze. Ab nächstem Montag sind dann alle weiteren Tomatensorten frei importierbar.



**Apfel RubINETTE** Nicht nur der Name verspricht Elegantes. Der RubINETTE gehört mit seinem Geschmack und seinem bezaubernden Äusseren zu unseren all-time Günstlingen, fix! Nicht umsonst zierte dieser Apfel seit langem den Bildschirmhintergrund eines gewissen Marinellos. Die Süsse des Golden und die durchschlagende Säure des Cox Orange sind seine genetischen Ahnen. Die Saison ist kurz. Also husch, husch!



**Wildäpfel & Birnen** Für dein Wildmenu legen wir dir eine kleine Kalibrierung von Cox Orange ans Herz. Bei den Birnen gefallen uns die Coscias am besten. Der Pink Rose verabschiedet sich vom Parkett und wird von einer Sorte namens Grady Rose ersetzt. Den GRANNY erhalten wir ab dieser Woche wieder aus der Schweiz.

**Bergamotten** Der Duft ist zurück! Die in der Schale enthaltenen ätherischen Öle dieser Hybride aus Bitterorange und Zitronatzitrone sind in der Küche schwer zu bändigen. Nur wahre Küchen-Cracks wissen mit diesem Odeur richtig umzugehen. Der Name hat übrigens einen türkischen Ursprung und bezieht sich nicht auf die Stadt Bergamo. Wir lassen uns aber gerne eines Besseren belehren.

**Schweizer Nashi Birnen** Die vintage Superfrucht aus den 90ern nennt man in Japan auch Kumoi. In den letzten Wochen war der Markt voll mit italienischer Ware, bei welcher uns die dicke Schale nur bedingt zugesagt hat. Aktuell erhalten wir die Nashis aus dem nahen Cham von unseren [FARM-Helden](#) vom Enikerhof. Nashi-Birne ist übrigens ein Pleonasmus. Denn Nashi bedeutet auf japanisch Birne. Da haben wir wieder was gelernt.