

☺ **Aktuelles aus der Schweiz** Nüsslisalat Freiland, Rainbow Rettich

☺ **Aktuelles auf dem Markt** Cardone, Cherry- und Datteri-Tomaten Import, Kastanien Italien, Bergamotten, Clementinen, Kaki, Litchi aus Italien, Quitten, Satsumas, Steinpilze, Parasol, Stockschwämmchen, Trompetenpfefferlinge

☹ **Saisonende oder Probleme** Tropea-Zwiebeln, Koppert Limon-Cress, Aprikosen, Litchi Übersee, Jolly Melonen, Wassermelonen

Aktuelles vom Markt

Cardone/Kardy Seit einigen Tagen finden wir Kardy aus der Schweiz auf dem Markt. In der Deutschschweiz wenig bekannt, gilt er in der Genfersee-Region als urtypisch. Die Sorte „Plainpalais“ schmückt sich gar mit einer geschützten Ursprungsbezeichnung. Seit dieser Woche finden wir nun auch Cardone, so sein italienischer Name, aus Italien auf dem Markt. Um an sein, an Baumnüsse und Artischocken erinnerndes, Fleisch zu gelangen, muss man jedoch zuerst durch das dornige Stahlbad. Ohne Fleiss kein Preis.



Cherry-Tomaten Wie bereits letzte Woche angekündigt, ist seit diesem Dienstag der Import für Cherry-Tomaten offen. So dürfen wir Ihnen endlich wieder wunderbar gereifte Tomaten aus Bella Italia schicken. Schweizer Ware findet sich zwar noch auf dem Markt, doch ist da die Saison definitiv gelaufen. Adieu, danke, merci!

Nüsslisalat Freiland Obwohl am frühen Morgen bereits dicke Socken angesagt sind, dümpeln die Tagestemperaturen noch mild daher. So will auch der Nüsslisalat-Preis nicht so richtig fallen. Da zahlen Sie, für eine mediokre Qualität, definitiv noch zu viel. Leer schlucken müssen alle, die es bereits diese Woche nach Freiland-Nüssli gelüftet. Da schwebt der Preis noch in extraterrestrischen Sphären. Also lieber noch etwas abwarten. Ende Oktober sollte unser Favorit, wenn es um Nüsslisalat geht, bezahlbar sein.

Rainbow Rettich Der flamboyanteste Vertreter der Rettich-Zunft ist definitiv dieser violette Zeitgenosse. Äusserlich unscheinbar wie eine olle Mairübe, sein Inneres verhält sich aber wie das gemüsige Pendant zu einem Ginsberg-Gedicht. Bis vor Kurzem mussten wir farbige Rettiche noch aus Übersee einfliegen lassen. Schön, dass das nun auch regional geht.

Wildpilze Nicht alle Köche lassen sich mit der aktuell sehr schönen Qualität der Steinpilze und Eierschwämme ruhigstellen. Da muss es schon ein bisschen wilder sein. Semmelstoppel und Trompetenpfefferlinge sind zwar hin und wieder verfügbar, doch so richtig abwechslungsreich wollte das Sortiment bis heute nicht werden. Wir informieren Sie umgehend, wenn sich da etwas tut. Am besten folgen Sie uns via [Facebook](#), wo wir Sie tagesaktuell über alles auf dem Markt informieren können.

Bergamotten Die Bergamotte ist ein Hybrid aus Zitronatzitrone und Bitterorange. Ihre ätherischen Öle werden seit dem 17. Jh. in der Parfümindustrie verwendet und ihr eigenständiges Aroma kennt man bei uns noch am ehesten vom Earl Grey Tee. Seit einiger Zeit findet sich der Gout dieser fulminanten Zitrusfrucht aber auch vermehrt in der Gastronomie wieder. Da hat sich unser Predigen gelohnt.



Clementinen Zum Samichlaus ist es zwar noch einige Wochen hin, doch bereits heute rollen Clementinen und Satsumas aus Europa zu uns auf den Markt.

Cranberries Aus Kanada sind die ersten Cranberries eingetroffen. Was bei uns in Europa die Preiselbeeren, sind in den Staaten die Cranberries. Herb-sauer und für den Ami an Thanksgiving unverzichtbar. Sie werden auch als Kultur-Preiselbeeren bezeichnet.

Kaki So manch SüsSES verabschiedet sich in diesen Tagen vom Markt und die Qualität der Steinfrüchte ist mittlerweile unterirdisch. Schön, dass nun die Kakis die Bühne betreten. Wir erhalten die ersten „geheizten“ Romagnola-Kakis aus Italien, deren Fruchtfleisch zwar bereits weich, aber noch wenig schmackhaft ist. Ebenfalls aus Italien kommt eine hartfleischige Varietät namens Vaniglia und aus Spanien erhalten wir festfleischige Früchte der Sorte Sharon. Am meisten überzeugt uns aber die Neuzüchtung Tomatero (siehe [Marktbericht vom 13. September](#)). Diese schmeckt so formidabel, dass ich mir beim Degustieren gleich mein Hemd versaut habe... So fein! Kakis kommen ursprünglich aus Asien und gelten in Japan zu den erfolgreichsten und edelsten Tafelfrüchten.



Quitten Hier zahlt sich die Geduld aus. Die Bomber aus der Provence sind zwar bereits ansehnlich, doch so richtig reif geerntet macht diese Frucht einfach am meisten Spass (gell Röbi?). Die Schweiz kann heuer, wegen Feuerbrand und dem frostigen April, keine grossartige Ernte erwarten. Kleinere Mengen werden aber in 1-2 Wochen verfügbar sein.

Wer nicht warten will, dem empfehlen wir unser – in [Zürich produziertes](#) – Quittenmark aus unserem [TK-Sortiment](#).

Trauben rosé Traubentechnisch kann man sich diese Woche nicht beklagen. Neben zuckrigen Uva Italia, herzhaften Lavallée und charakterstarken Chasselas, wollen wir Ihnen die kernarmen Rosé-Trauben aus Frankreich ans Herz legen.

KOPPERT Limon Cress Dieses Produkt scheut die Kälte wie der Teufel das Weihwasser. So kommt es vor, dass die Kresse bereits arg gebeutelt bei uns eintreffen. Für Sie gilt: Bitte nicht in den Kühler damit, sondern bei 12-16°C lagern. [Hier](#) geht es zum Sortiment.