

☺ **Aktuelles aus der Schweiz** Chinakohl rot, Mini Gurken, Blaue St. Galler, Pastinaken, Peterliwurz, Zuckermais, Birnen Gute Louise, Thurgauer Mini Kiwi

☺ **Aktuelles auf dem Markt** Auberginen rot Solano, Kartoffeln La Ratte du Touquet, Knoblauch-Zöpfe rosé & weiss, Peperoncini-Sträusse, Rosenkohl, Zierkürbisse, Semmelstoppel, Steinpilze aus Frankreich, Totentrompeten, Granatäpfel aus Spanien, Mini-Limes, Preiselbeeren

Aktuelles vom Markt

Chinakohl rot Der flamboyante Bruder des blassen Chinakohls zeigt sein rötliches Gesicht nun wieder in der Markthalle. Schön, dass dieses vordergründig rudimentäre Gemüse dank pickling- und fermentierfreudigen Chefs wieder vermehrt in den Fokus der Gastronomie rückt. Entstanden ist der Chinakohl übrigens durch die Kreuzung von Chinesischem Senfkohl – bei uns als Pak Choi bekannt – und einer ollen Speiserübe. So wäre auch das etymologische Thema abgehandelt.



Blaue St. Galler Neben der Bratwurst eine weitere Sache, bei der die St. Galler keinen Spass verstehen. Jetzt endlich wieder Blaues aus der Region.

Kartoffeln La Ratte Vielen frankophilen Kartoffelliehabern geht nichts über die edle La Ratte. Das unterschreiben wir gerne. Die alte französische Sorte geriet vor langer Zeit in Vergessenheit, da sie nicht gerade ertragreich und anfällig auf Schädlings- und Pilzbefall ist. Seit anfang der 90er wird sie aber wieder vermehrt für kartoffelige Feinschmecker angebaut. Gut so! Französische «La Ratte du Touquet» gibt es jetzt wieder auf dem Markt. Die Geschichte mit dem Strafzoll müssen wir an dieser Stelle wohl nicht mehr erwähnen...

Rosenkohl Man liebt oder hasst ihn. Bei meinem letzten Besuch bei einem hiesigen Produzenten, kündigten die feissen Rosenkohl-Stauden auf dem Acker bereits zünftig die bevorstehende Saison an. Für Schweizer Ware ist es zwar noch einige Tage zu früh, doch aus Holland rugeln bereits die ersten Exempe auf den Markt.

Zierkürbisse & Ziermais Wer seiner Gaststube für den drohenden Septemberstart einen hebstlichen Schlift verleihen will, denen können wir mit diversen Ziersorten unter die Arme greifen. Essbare Kürbis-Sorten finden wir diese Wochen in Form von Butternuss, Napoli, Delica (der Süsse), Muscat oder Knirps auf dem Markt.

Schweizer Zuckermis Alle, die ihre Zeit nicht ausschliesslich in der Betonwüste verbringen, wissen, dass die Maisfelder aktuell freudig auf den Mährescher warten. Wenn also etwas Saisonales auf die Karte soll, dann liegen Sie mit diesen Kolben genau richtig. Ganz jung geerntet kann Mais mit „Haut und Haar“ kredenzt werden. Wir haben einige dieser zarten Jünglinge bei uns im Tiefkühler gelagert. Grandios für auf den Grill! Es hat solange es hat...

Eierschwämme & Steinpilze Was wir diese Woche steinpilztechnisch auf dem Markt finden macht uns glücklich. Wunderbar feste Exemplare aus Frankreich oder Osteuropa. Grandios! Auch die Eierschwämme lassen sich nicht lumpen und bieten ein optimales Preis- Leistungsverhältnis. Was will man mehr?



Wildpilze Die ersten Semmelstoppeln und Totentrompeten eröffnen die diesjährige Wildpilzsaison. Für einen ausufernden Pilz-Gang, wie ihn Adrian Bührer jeweils im Pur pflegt, reicht die Auswahl zwar noch nicht, aber das kann sich die nächsten Tage schnell ändern. Die Importeure geben sich, was die Verfügbarkeit betrifft, gerne etwas bedeckt. Die ollen Geheimniskrämer die...



Granatäpfel Spanien Obwohl einem die omnipräsenten Granatapfelkerne in den Salatbowls auch gehörig auf den Sack gehen können, hat es der Geschmack dieses Weiderichgewächses gehörig in sich. Nun startet Europa mit der Saison und die Früchte können dadurch beinahe schon als regional bezeichnet werden.

Preiselbeeren Schweden-Fans dürfen frohlocken. Denn genau von da kommen die kleinen Dinger zu uns nach Zürich. Die Preiselbeere ist mit der Heidelbeere verwandt und darf nicht mit Cranberries verwechselt werden. Bei diesen handelt es sich um die Züchtung Grossfruchtige Moosbeere, auch Kultur-Preiselbeere genannt. Die Saison dauert nicht ewig. Also ABBA auflegen und für die Wildsaison einmachen.

Thurgauer Mini-Kiwi Da freuen wir uns jede Saison darauf. Die nur ca. 2 cm grossen und zuckersüssen Kiwis aus dem schönen Thurgau lassen sich samt Haut geniessen und geben Ihrem Dessertteller den gewissen Jöh-Effekt.