

😊 **Aktuelles aus der Schweiz** Cardy, Cipollotti rot, Zier-Kürbisse, Peterliwurzel, Wassermelonen-Rettich, Diverse Pro Specie Rara-Hochstamm-, Cox Orange-, Jonagold- und Redlove-Äpfel, Nashi Birnen, Kaiser Alexander, Birnen für Wild & rote Williams

😊 **Aktuelles auf dem Markt** Oignons doux, Rosenkohl geputzt, Schwarzwurzel, Chasselas Trauben

😞 **Saisonende oder problematisch** Blumenkohl, Saturn-Nektarinen, Pflaumen gelb, Stachelbeeren, Weinbergpfirsich

Aktuelles vom Markt

Blumenkohl & Romanesco In diesen Tagen nennen wir den weissen Monsieur nur den «Problem-Kohl». Das hiesige Angebot ist mager und die gewährten Importkontingente gleichen einem Tropfen auf den heissen Stein. Zwar wird sich die Situation bis nächste Woche wieder eingependelt haben, doch aktuell ist es mit der Verfügbarkeit so eine Sache. Romanesco finden wir zwar genügend auf dem Markt, doch gehen dem Mathematiker die Raupen an den Kragen.



Cardy Den ersten italienischen Cardone fanden wir bereits letzte Woche auf dem Markt. Zu Recht nennt man dieses Distelgewächs auch Spanische- oder Gemüse-Artischocke. Denn geschmacklich kann diese Pflanze ihre nahe Verwandtschaft zum, bei uns bekannteren, Korbblütler kaum verleugnen. Erfahrungsgemäss ist der erste Cardy aus dem Süden immer etwas hohl und hölzig und wir raten Ihnen, auf den grandiosen Cardy aus der Genfersee-Region zu warten. Da lohnt sich dann auch die blutige Rüstarbeit.

Castelfranco Noch einmal zum Mitschreiben: Beim flamboyanten Castelfranco bedarf es kühlen Nachttemperaturen, damit er sich in sein schön gesprenkeltes Blattkleid wirft. Einige Gärtner produzieren aber gerne einfach das, was von der Gastronomie bestellt wird. Ob es nun sinnvoll ist oder nicht. Es liegt an Ihnen, etwas Geduld zu zeigen, um diesen Teufelskreis zu durchbrechen. Checksch?

Cipollotti rot Nach einem Unterbruch von einigen Wochen sind die dunkelroten Frühlingszwiebeln der Familie Käser wieder erhältlich. Welcome back! Die Käser sind immer dienstags, donnerstags und freitags persönlich auf dem Markt anzutreffen und versorgen uns mit Wissenswerten vom regionalen Feld. An allen anderen Tagen lohnt es sich, die purpurnen Dinger vorzubestellen.

Oignons doux Wer bei Zwiebeln den Gang über die Grenze nicht scheut, dem seien die wunderbar süssen Oignons doux aus Frankreich empfohlen. In den Cevennen, der südöstlichste Teil des französischen Zentralmassivs, haben sich findige Kleinproduzenten zu einer Cooperation zusammengeschlossen und produzieren die süssen Zwiebeln nach strengen Qualitätsnormen. Ein Königreich für eine Zwiebel!

Schwarzwurzeln Sie gehören zu den besten und gesündesten Produkten des Herbstes, doch hat die etwas aufwändige Rüstarbeit ihren Siegeszug bisher leider verhindert. Unsere Experimente, Ihnen gerüstete Ware in einwandfreier Qualität zu liefern, sind bis jetzt kläglich gescheitert. Die schwarzen Stangen werden oft auch als Winterspargeln bezeichnet, weil sie es, richtig zubereitet, durchaus mit dem König der Gemüse, dem weissen Spargel, aufnehmen können. Aktuell kommen sie aus Belgien. Für die Schweizer Ware ist es noch zu früh. Wir geben Ihnen umgehend Bescheid, sobald unsere Spährupps die ersten Schweizer Wurzeln aufgespürt haben.



Wildpilze Von all jenen, die Ihren Gästen bereits diese Woche ein superbes Wildpilzmenu versprochen haben, werden wir in den nächsten Tagen wohl gehörig eins auf die Mütze bekommen. Zu trocken war es die letzten Tage im wilden Osten. Mit viel Glück sollten es einige Kilos Steinpilze auf den Markt schaffen. Totentrompeten und Konsorten sind noch nicht auszumachen und mit Eierschwämmen alleine lockt man keinen Pilz-Aficionado hinter dem Ofen hervor. Soooooorry! Wir halten Sie auf dem Laufenden.



Hochstamm-Äpfel vom Enikerhof Der Enikerhof begeistert uns nicht nur mit seinen feinen Tomaten, auch punkto alte Hochstammsorten haben Daniela & Daniel einiges zu bieten. Spartan, Berner Rosen, Erdbeerapfel, Goldparmänen, Sauergrauwech oder Berlepsch (ja, Dominik & Christoph... 😊). Alle, die gerne über das Gala-Golden-Braeburn-Einerlei jammern, sollten nun zuschlagen, oder für immer schweigen. Wenn Ihnen das Sortenkarussell zu kompliziert ist, dann bestellen Sie unseren «Hochstamm-Mix». Neunmal ein Kilo im Ifco. So einfach geht die Apfel-Vielfalt.

Nashi Birnen In den unschuldigen 90ern war die weitgereiste Nashi-Birne das Superfood schlechthin. Und das ganz ohne Blogger-Boost. Was waren das für schöne Zeiten... Aktuell gibt es dieses asiatische Kernobst aus der Schweiz. Approved!

Chasselas Trauben Der Klassiker, wenn es um Westschweizer Trauben geht. Die Chasselas, die wir ab dieser Woche auf dem Markt finden, kommen jedoch aus dem schönen Frankreich. Etwas für Fans und Nostalgiker, die mit dem nicht immer ganz so attraktiven Äusseren dieser ehrwürdigen Sorte zu leben wissen. Bei uns in der Familie kenne ich da einen...