

😊 **Regionales und FARM-Produkte** Knollensellerie neuerntig, Randen rot neuerntig, gelbe Bohnen, Spriggel Bohnen, rote, runde Auberginen, Ramati pink, 2bfresh Fenchel, Ananaserdbeeren

😊 **Aktuelles auf dem Markt** Fave Bohnen, Borlotti Bohnen, Frisée Engelshaar, Borretane Zwiebeln, Monreale Pflaumen, Weinberg Nektarinen, Uva Italia, Americano Trauben, frische Haselnüsse, Steinpilze

😞 **Problematisch & Saisonende** Castelfranco, Randen Bundware gekocht, Kumato, Johannisbeeren weiss, Oxalis grün

## Aktuelles vom Markt

**Knollensellerie und Randen rot** Wir zeigen der letzten alten Lagerware die kalte Schulter und beliefern dich mit den neuerntigen Knollen. Der frische Sellerie ist noch etwas klein kalibriert, überzeugt uns jedoch mit seiner unverwechselbaren Würze und dem hellen Fleisch. Ab sofort landen nicht nur die verschiedenfarbigen Randen, sondern auch der rote Klassiker, frisch geerntet vom FARM Maestro Kempf in deiner Küche.



**Rote Auberginen** Es ist eine wahre Freude, was für Überraschungen uns Daniela und Daniel von ihrem Enikerhof immer wieder bescheren. Mit den Melanzane rosse, haben sie mir eine ganz besondere Freude gemacht. Ihre fast unwirkliche orange-rote Farbe liess mich am frühen Morgen fragend die Augen zusammenkneifen: «Eine neue Tomate?» Sie leuchten noch intensiver als die signalfarbene Kleidermode der 80-er Jahre. Die rote, afrikanische Aubergine soll mit der gewöhnlichen, violetten Frucht nicht mal verwandt sein. Sie habe einen ausgeprägteren, exotischeren Geschmack, und das Fruchtfleisch ist saftig und färbt sich auch Stunden nach dem Schneiden nicht dunkel. Der intensive Duft erinnert an Feigenkakteen und ihr aromatischer Geschmack zeigt eine ganz leichte Bitternote. Sowas hätte ich auch gerne mal auf dem Teller!

**Fave Bohnen** Nur Eingeweihte wissen, was hinter den wenig schmeichelnden Zweitnamen wie "Saubohne", "Ackerbohne" oder "Pferdebohne" steckt. Das liegt sicher nicht zuletzt an ihrem eher unscheinbaren Äusseren. Das Gemüse mit der dicken Schale sieht tatsächlich nicht so aus, als könnten sich in seinem Inneren Objekte feinschmeckerischer Begierde verbergen. Dennoch ist es so – allerdings ist Fleiss angesagt, um an die zartgrünen, knackig-weichen Kerne heranzukommen. Übrigens führt der Name botanisch gesehen in die Irre. In Wahrheit sind diese Bohnen gar keine Bohnen, sondern gehören zu den Wicken und können als einzige «Bohnen» roh verspeist werden. Und wenn du eine Hülse mit sieben Bohnenkernen findest, so soll das pure Glück auf deiner Seite stehen...



**Steinpilze** Die häufigen Anfragen nach der Verfügbarkeit erinnern uns, dass der Herbst schon langsam wieder im Anmarsch ist. Unsere Pilzlieferanten stellen uns zwei Mal wöchentliche Eingänge der edlen Delikatesse aus Bulgarien in Aussicht. So oder so, lässt sich über die Qualität nichts voraussagen, und das Angebot wird die Nachfrage bei Weitem übersteigen. Wir schicken vorsorglich regelmässige Stossgebete zum Himmel und bleiben euphorisch verhalten.

**Americano Trauben** Es ist eine Tessiner-Sorte, die komplett aus einer amerikanischen Kreuzung hervorgegangen ist und hier zu Lande auch als «Katzenseicherli» bekannt ist. Um den intensiven und speziellen Geschmack der kleinen Trauben zu umschreiben, sprechen Önologen vornehmer vom «Fox-Ton». Doch der «Fuchsduft» kommt an: sie sind nicht nur beliebte Tafeltrauben, sie eignen sich auch hervorragend für Traubensäfte, Glacés und Sorbets. Dennoch: man mag sie oder eben nicht. Ich gehöre zur zweiten Spezies, darum heisst meine Katze auch Barolo und nicht Americanello oder Fragolino.



**Weinberg Nektarinen** Im Gegensatz zum pelzig bekleideten Blutpfirsich, verführt die glatte Haut der Schwester zum umgehenden Reinbeissen. Unter der Haut zeigt sich ein schönes, rosa bis purpurrotes Fruchtfleisch, durchzogen von roten Äderchen. Und erst das Aroma: nicht zuckersüss schmecken sie, sondern sehr differenziert, mit einem schönen Säurespiel, einer feinen Bitternote und einem intensiven Pfirsichgeschmack. C'est fantastique!

**Ananaserdbeeren** Die etwas kleinbeerigere Sorte gilt zu Recht als Königin im Reich der sündigen Scheinbeeren. Sie erinnern geschmacklich an ihre namensgebende Südfrucht und sind auch zur Zierde eine Wucht. Nach einem mehrwöchigen Unterbruch, stehen die weissen Erdbeeren wieder zum Pflücken bereit. So zartblass wie ihr Aussehen, so delikats ist ihre Haltbarkeit. Haben wir ein Glück, dass die Rütimanns im schönen Zugerland sie für uns anbauen. Viva FARM!