

- ☺ **Aktuelles aus der Schweiz** Cicorino verde & rosso, Kartoffeln „La Ratte“, Apfel Redlove, Raclette Käse „Le Fleuron“
- ☺ **Aktuelles auf dem Markt** Spanisch Nüssli, Kiwi Italien, Litchi, Mangostan, Orangen mit Blatt, Zitronen unbehandelt/Bio
- ☹ **Saisonende oder Probleme** Artischocken JUMBO, Eierschwämme EXTRA, Birnen Williams, Melonen Europa, Satsumas

Aktuelles vom Markt

Cicorino verde & rosso Bitter macht lustig. Das stimmt nicht nur bei Kaltgetränken, sondern auch in der Salatwelt. Die kleinen, zarten und offenen Cicorinos kennen wir aus Norditalien. Da hinter dem Mutschellen auch noch im November manchmal die Sonne scheint, gibt es die leicht bitteren Kraftzwerge von Meister Kämpf jetzt auch aus der Region. Noch einmal: Der regionale Produzentenmarkt auf dem Areal des Engrosmarktes ist immer dienstags, donnerstags und freitags. An allen anderen Tagen lohnt es sich, am Vortag vorzubestellen.



Schweizer Ratte Kartoffeln Diese grossartige Sorte, aus der Region um Le Touquet im nördlichen Zipfel Frankreichs, macht in der gehobenen Gastronomie schon seit vielen Jahren Furore. Ihr schmelziges Fleisch und der nussige Geschmack lässt einem da den Strafzoll schon fast vergessen. Nun können wir Ihnen die La Ratte auch aus Schweizer Produktion anbieten. Äusserlich kommen sie ein bisschen rauer daher, doch geschmacklich sind auch die regionalen Knollen grosses Kino. Bitte bestellen Sie ausdrücklich „La Ratte CH“, wenn Ihnen die Regionalität am Herzen liegt.

Spanisch Nüssli Es ist mal wieder soweit. Und zum Start der Spanisch Nüssli-Saison unsere alljährliche Qualitäts-Leier... Weil wir daran glauben! Denn ehrlich geröstet, währt am längsten Als Standard liefern wir Ihnen in der Schweiz frisch geröstete Chnuspennüssli der Kalibrierung JUMBO. Wenn schon, denn schon. Wenn Sie die günstigere Variante bevorzugen, so bestellen Sie bitte ausdrücklich Erdnüssli „fancy oder günstig“. Die Einheit ist 5kg. Anbruch natürlich möglich.

Raclette-Käse „Le Fleuron“ Viele von Ihnen wissen, dass wir Sie mit unserem umfassenden Molkerei-Sortiment genau so flexibel beliefern können, wie Sie es von uns gewohnt sind. Auch bei der Weissen Linie geben wir uns nicht mit 0815-Produkten zufrieden, sondern verkaufen nur jene Produkte, hinter welchen wir auch stehen können. Den rahmigsten Burrata, ehrlichen Grana Padano oder sensationellen Mozzarella di Bufala. Auch in der Raclette-Saison geben wir uns keine Blöße und offerieren Ihnen einen Käse, der von unserem Käse-Experten in der Markthalle mindestens 5 Monate gelagert wurde. Es ginge natürlich auch billiger, aber das interessiert uns nicht... Den „Le Fleuron“ aus der Westschweiz finden Sie bei uns als 6kg-Laib in der aktuellen Wochenaktion. Bei Bedarf stellen wir Ihnen auch Raclette-Öfen zur Verfügung. Anruf genügt.



Apfel Redlove Gimme some good lovin'... Der Züchter Markus Kobelt hat es sich zur Aufgabe gemacht, nicht bloss eine neue Apfelsorte, sondern eine gänzlich neue Obstart zu erschaffen. Es musste lange geprübelt und gekreuzt werden, bis der tiefrote Redlove seit einigen Jahren im Verkauf zu finden ist. Sein Geschmack geht deutlich Richtung Granny und die Farbe – ja, da sagen Bilder mehr als Worte. Dieses Jahr war auch für die Apfelbauern von grossen Herausforderungen geprägt. Das schmeckt man dem heurigen Redlove leider ein bisschen an. Er ist etwas mehlig auf der Brust und es sind keine grossen Mengen zu erwarten. Also auch Natur bei den hochgezüchteten Sorten. Bestellen Sie lieber bereits diese Tage, damit es nächste Woche nichts zu Jammern gibt.



Kiwi Die Neuseeländer Nationalfrucht beziehen wir aktuell immer noch aus „Mittelerde“. Ab dieser Woche sind bereits italienische Kiwis auf dem Markt eingetroffen. Harte Granaten, die sich wirklich noch nicht lohnen. Wir bleiben bei den Kiwis – man möge uns verzeihen – noch bei ausgereifter Überseeware.

Mandarinen Der Trappistenmönch Frère Clément hat mit der Clementine – eine Hybride zwischen Mandarine und Pomeranze – zwar ein easy verkäufliches Produkt erschaffen, doch was Krethi und Plethi schmeckt, mag den wahren Connaisseur selten so richtig zu überzeugen. Zwar punkten die Clementinen mit ihrem kernarmen Inneren, doch der richtige Duft Süditaliens kann dir definitiv nur eine richtige Mandarine liefern. Mit der Sorte Avena ist nun die erste richtige Mandarine auf dem Markt. Vielerorts bereits als Paterno angepriesen, handelt es sich hierbei um eine andere, frühere Sorte. Ihr Geschmack ist aber schon mal grandios. Nur das mit den Kernen – mit denen muss man halt leben. Für die einfachere Mandarinen-Power empfehlen wir unser italienisches Mandarinenmark von Propy-Gel (ausnahmsweise einmal nicht von Boiron) aus unserem Tiefkühl-Sortiment.

Melonen Nun ist in Europa die Saison wirklich durch. Wenn Sie auf günstige Netzmelonen scharf sind, können wir Sie leider nur noch mit billiger „Industrieware“ bedienen. Die machen wirklich keine Freude. Die Übersee-Ware ist zwar etwas teurer, doch da bekommt man immerhin eine Frucht, die sich auch als Melone zu erkennen gibt.