

- 😊 **Regionales und FARM-Produkte** Bodenkohlraben, Castelfranco, Dörrbohnen vom Fahrmaadhof, Lauch gebleicht, Ingwer frisch, Kartoffeln Bintje, Nüssli Freiland, Rosenkohl geputzt, Trevisano, Apfel Starking, Apfel Hochstamm-Mix
- 😊 **Aktuelles auf dem Markt** Artischocken mittel Italien, Gurken Mini, Pendolino Tomaten, Cicorino Verona, Zucchetti gelb, Borettane Zwiebeln, Granatäpfel Europa, Satsumas, Zitronen Spanien
- 😞 **Problematisch & Saisonende** Litchis, Nektarinen, Pfirsiche, Preiselbeeren, Sultaninen

Aktuelles vom Markt

Artischocken mittel Der Saisonpfeil deutet bereits wieder auf unsere sympathischen Nachbarn aus dem Süden. Aus Italien kommen die ersten mittleren Artischocken auf den Markt. Mit einem Durchmesser von circa 8 cm und einem schönen Stiel findest du sie auf deiner Preisliste als «Artischocken mittel». Bei den grossen Bombnern verlassen wir uns nach wie vor auf die Bretagne.



Bodenkohlraben Die Bodenkohlrabe nennt man im Welschen Chou Rave. Das klingt doch schöner. Chou Rave steht aber, wenn man den Pons fragt, für die landläufige Kohlrabe. Auf dem Markt wirft man sie gerne mit der Navet in denselben Topf und benamst sie als ihre gelbe Schwester. Das stimmt botanisch auch wieder nicht. Die Experten von Gemüse.ch glauben an eine Zufallskreuzung von Herbstrübe und Kohlraben; womit der Kreis wieder geschlossen wäre. Wie es auch sei. Bodenkohlraben haben jetzt Saison, sind günstig zu erstehen und sollten auf dein Menu. Alles klar?

Cipolle Borettane Die feinen, hellen Zwiebelchen aus Boretto in der Emilia-Romagna gibt es aktuell wieder in Hülle und Fülle auf dem Markt. Ab in die Weck-Gläser damit!

Castelfranco & Trevisano Es muss nicht immer Veneto sein. Die beiden typischen Cicorino-Vertreter aus dem italienischen Norden werden aktuell auch von unseren FARM-Partnern aus Birmenstorf angeboten. Von Doris und Thomas Käser 19km von der Markthalle entfernt geerntet, und dann, via uns, direkt zu dir in die Küche. Das ist FARM! Bitte erwähne auf deiner Bestellung ausdrücklich, wenn du bei diesen beiden Salaten die regionale Variante bevorzugst.

Cicorino Verona Der attraktive Radicchio Rosso di Verona, oder auch Radicchio Semilungo, kommt wiederum – nomen est omen – aus Norditalien. Äusserlich und vom Geschmack her liegen die kleinen roten Köpfe zwischen dem Trevisano und dem Cicorino Rosso. Wunderbar zart-bitter und fein.



Schweizer Dörrbohnen Neben den augenscheinlichen Merkmalen, Qualität und Regionalität, gibt es einen zusätzlichen Punkt, welcher die Schweizer Dörrbohnen auszeichnet: Es kauft sie niemand, weil sie halt ein Vielfaches teurer sind als chinesische Ware (ausser Frank natürlich!). Die letzte Charge mussten wir vor einigen Wochen zum Spottpreis vertschütten, da sie uns sonst abgelaufen wären. Wasser predigen, Wein saufen ihr lieben... Wir geben nicht auf und nehmen, wie jedes Jahr, etwas an Lager.

Rosenkohl geputzt Wir wissen, die kleinen Dinger verlangen beim Rüsten nach viel Zeit und Liebe. Vor allem ersteres ist in vielen Küchen nicht immer verfügbar. Nun beginnen die hiesigen Produzenten damit, ihren Rosenkohl in täglicher Handarbeit sauber abzurüsten. Die Mengen sind in den ersten Tagen noch beschränkt, aber das wird sich bald ändern.

Pendolino Tomaten In Süditalien hängt man diese geflochtenen Tomatenzöpfe an trockenen Orten auf und kann so zuschauen, wie sich das ohnehin bombige Aroma von Woche zu Woche verdichtet. Das Problem ist, dass diese Sorte derart fein ist, dass es die Wenigsten in den ganz getrockneten Zustand schaffen. Sie werden schon vorher vernascht. Unsere teuren Lieblinge der Woche.



Apfel Starking Der Red Delicious gehört nur bedingt zu unseren Favoriten. Sein Zucker-Säure-Verhältnis kommt naturgemäss eher lau daher. Viel mehr wollen wir dir ein weiteres Mal unsere Hochstamm-Sorten vom Enikerhof an dein Herz legen. Die Kollegen Artan, Spartan, Sauergrauwech oder Berner Rosenapfel bestellst du am besten assortiert in unserem wunderbaren Hochstamm-Mix. Die Saison dauert nicht mehr allzu lange.

Schweizer Ingwer Nochmal ein Produkt, wo viel nach einer hiesigen Lösung geschrien wird, der höhere Preis aber bei den meisten zu einem Umdenken führt. Aktuell sind es wieder die Käser, die uns jungen, frischen Ginger aus der Region auf den Markt bringen.

Melonen rot Ein kleiner aber qualitativ wichtiger Nachtrag zum Marktbericht der letzten Woche. Wir waren uns bewusst, dass wahre Naschkatzen unter euch die brasilianischen, rotfleischigen Melonen nicht goutieren werden. Doch was uns nun aus Übersee erreicht, geht geschmacklich wirklich auf keine Kuhhaut. Mit der Philibon haben wir eine, zwar deutlich teurere, aber qualitativ vertretbare Sorte an der Hand. Bei der Herkunft Frankreich handelt es sich jedoch um Augenwischerei. Die Früchte kommen nicht von unseren stolzen Nachbarn, sondern von den Französischen Antillen. Also korrekt ausgezeichnet, aber irgendwie doch ein bisschen gelogen. Gmüesler halt...