

🍏 Aktuelles auf dem Markt Cicorino Rosalba, Erbsen Italien, Freiland Nüssli, Haferwurzel, Kohlrösen, Morcheln, Palmkohl, Puntarelle, Portulak, Randen und Wädenswiler Kabis vom Gut Rheinau, Topinambur, Zuckerhut, Kirschen Übersee, Tacle

🍌 Problematisch oder Saisonende Schweizer Rettich, Steinpilze, Trauben Europa

Aktuelles vom Markt

Unsere Öffnungszeiten über die Festtage Die holden Weihnachten und der prunkige Silvester haben es sich heuer so richtig fett, mittig in der Woche, bequem gemacht. Das freut die Brückenbauer. Unser Pikett-Dienst ist am 26. Dezember, 29. Dezember und 2. Januar für dich da. Am 24. Dezember liefern wir wie gewohnt bis 12.00. Am 25. Dezember und am 1. Januar sind wir nicht in der Markthalle anzutreffen und pflegen unseren Kater. Hier findest du die Daten fein säuberlich in Listenform.



Artikel, die du vorbestellen solltest Flexibilität finden wir super. Wir geben uns Mühe, von vielen Artikeln, welche du an den Festtagen brauchen könntest, immer einen Stock an Lager zu haben. Doch macht es wiederum keinen Spass, viele tolle Produkte in die Tonne zu schmeissen. Wir sind froh, wenn wir von dir im Voraus erfahren, welche Produkte du für dein Menu geplant hast. Die genauen Vorbestellfristen unserer Spezialitäten von 2bFresh, Keltenhof, Umami und Koppert findest du hier. Falls dir das zu kompliziert ist, gilt die Faustregel: Bestelle wie du es immer tust, einfach zwei Tage früher. Funktioniert fast immer.

Regionale Produkte Im aktuellen Marktbericht gibt es allerlei Unvernünftiges und Weitgereistes zu entdecken. Wir ziehen schon mal die Köpfe ein. Doch auch unser

Produzentennetzwerk FARM hat noch einiges zu bieten. Unsere regionalen Partner bringen uns Cicorino Rosalba, Freiland Nüssli, Kohlrösen, Palmkohl, Portulak, Rosenkohl, Randen vom Gut Rheinau, Topinambur, Zuckerhut und vieles mehr auf den Markt. Eine Liste regionaler Produkte finden unsere Kunden auf der ersten Seite ihrer Frischpreisliste. Let's FARM!

Erbsen aus Italien Fast so süss wie die weltbesten Kokosmakrönli oder Vanillekipferl, kommen diese Erbsen aus Bella Italia auf den Markt. Perfekt für eine frühlingshafte Pasta, solltest du bereits heute vom Winter die Schnauze voll haben.

Morcheln Etwas für den dicken Geldbeutel und das schlechte Gewissen. Morcheln gibt es aktuell aus dem fernen China. Da wir mit der Qualität der Steinpilze aktuell sehr unzufrieden sind, eine passable, wenn auch etwas unvernünftige Alternative. Relativ gross kalibrierte Pfifferlinge erhalten wir diese Tage aus den USA. Transporttechnisch auch nicht gerade das Gelbe vom Eierschwämmchen...



Puntarelle Schalenware Wenn du nicht weisst, was du mit den Blättern des Catalogna anstellen sollst, können wir das zwar nur bedingt nachvollziehen, hätten aber eine Lösung zur Hand. Das fein-bittere Herz unseres Zichorien-Liebblings, gibt es aktuell abgerüstet und praktisch in Schalen verpackt auf dem Markt. Wenn du auf das Plastik verzichten willst, gibt es hier ein grandioses Rezept von Claudio Del Principe aus der natürlichen und essbaren «Verpackung» der Puntarelle. Gemein geil schaut das aus. Hmmm...

Tacle Es ist Zitruszeit. Orangen, Clementinen, Yuzu, Bitterorangen türmen sich in der Markthalle, dass es eine Freude ist. Neu gesellt sich die Tacle, eine Kreuzung von Tarocco und Clementine, dazu. Das Saure der Tarocco wird vom Lieblichen der Clementine wunderbar austariert. Unbedingt austesten! Und damit wir es noch einmal gesagt haben: Die originale und gute Tarocco gibt es erst im Januar.



Trauben In Europa ist qualitativ Schicht im Schacht. So zeigt der Herkunftszeiger wieder auf Südafrika und andere ferne Länder. Da kann man sich natürlich drüber aufregen. Oder aber: Man kann einfach aufhören, Trauben zu bestellen und sich auf die nächste Saison freuen. Klingt doch sympathischer.

Kirschen Wenn der Transportunsinn bei den Morcheln und Trauben bereits für hochrote Köpfe gesorgt hat, geben wir mit den Kirschen aus Chile gleich noch einen drauf. Die Dinger sind so, wie man gute Kirschen halt kennt. Irgendwo auf der Welt ist immer für alles Saison. Oh du fröhliche Weihnachtszeit.

Danke, grazie & merci Fast habe ich es nicht gemerkt. Dies ist der letzte Marinello-Marktbericht des Jahres. Susan und ich haben für dich den Markt durchstöbert und wieder 52-mal in die Tasten gehauen. Wir freuen uns, dass wir die Liebe zu unseren Produkten auch im 2019 mit dir teilen durften. Das motiviert! Wir wünschen dir einen tollen Jahresabschluss, ein schönes Fest und viel Gesundheit. Wir lesen uns wieder im 2020.