

# Marktbericht vom 2. September 2015



**NEU:** Rosenkohl (NL), Poire à Botzi (Büschelbirne), Cedri Zitronen, Ziermais, Mandarinen Ellendales

**PROBLEMATISCH:** Broccoli, Zitronen

**SAISONENDE:** Kirsche, gelbe Bobby-Bohnen, Aprikosen

## Quiet please: Marinello Tennis-Turnier!

Fritz Schweizer hat nicht nur einen legendären Ruf als gewiefter emmentaler Verkaufsstrategie, sondern gilt auch auf dem Tennisplatz als gefürchteter Gegner. Ich selber schwinge ebenfalls gerne das Racket und bin für meine fluchend-cholerische Spielweise bekannt. So liegt es nahe, dass wir die letzten Herbsttage für ein kämpferisches Marinello Tennis-Turnier nutzen. Anmelden kann sich jeder, der dem gelben Filzball nicht abgeneigt ist und sich im Dunstkreis der Gastronomie bewegt. Von Anfänger bis Vollprofi heissen wir Sie alle gerne am **Montag 14. September ab 14.00** willkommen. Essen, Getränke und Preise natürlich inklusive. Das Turnier wird im Raum Zürich stattfinden. Melden Sie sich bei [Fritz Schweizer](#) und er wird Sie mit den nötigen Infos versorgen.

**Blumenkohl und Salate:** Die Hitzewelle hat uns in den letzten Wochen einige Qualitätsprobleme beschert. Es tut uns leid, sollten wir Sie in den letzten Tagen nicht mit der gewohnten Qualität beliefert haben. Beim Blumenkohl, den Gurken und den diversen Salaten ist nun aber endlich Besserung in Sicht. Probleme gibt es aktuell noch beim Broccoli.



**Rosenkohl:** Meine grünen Lieblinge des Herbstes kommen nun aus Holland auf den Markt. Leider ist es noch etwas früh für Schweizer Ware, die wir Ihnen jährlich sauber abgerüstet anbieten können. Um der Regionalität gerecht zu werden, sollten Sie sich noch ein wenig gedulden. In ein paar Wochen sollte es soweit sein.

**Kartoffeln Frühsorten:** Bei den mehligkochenden Kartoffeln stellen wir von der Sorte Victoria auf Agata um. Bei der Agata handelt es sich um eine Frühsorte, die nicht lange lagerfähig ist. Bei den Kartoffeln gibt es dieses Jahr viel zu jammern. Von der VSKP (Vereinigung der Schweizer Kartoffelproduzenten) ereilen uns wöchentlich Hiobsbotschaften wegen der Trockenheit. Das wird ein Spass diese Saison...

**Schweizer Ziermais:** Um Ihren Gasträum der Herbstsaison anzupassen, erhalten wir von der Familie Jucker wunderschönen Ziermais. Der Mais ist in Einheiten à ca. 3kg erhältlich.

**Keltenhof:** Unsere Partner vom Keltenhof haben die Dürreperiode ebenfalls überstanden und verwöhnen uns wieder mit kreativen Micro-Salaten in einer unvergleichlichen Top-Qualität. Näheres zu Keltenhof finden Sie [hier](#).

**Löwenzahn gebleicht:** Beim gebleichten Löwenzahn, in Frankreich dank seiner harntreibenden Wirkung klangvoll „pis en lit“ genannt, kann es aktuell zu Angebotslücken kommen. Als Alternative können wir Ihnen Barbucine, eine Kreuzung von gebleichtem Löwenzahn und belgischem Chicorée ans Herz legen.

**Poire à Botzi:** Auch Büschelbirne genannt. Ein kleines herbes Kraftpaket mit einer AOP-Ursprungsbezeichnung, die neben ihrer Granny-Säure durch eine angenehme Bitternote besticht. Die Poire à Botzi muss zwingend im Kanton Fribourg und nicht über 900 Meter über Meer angepflanzt werden. Mehr zu dieser Spezialität finden Sie [hier](#).

**Mandarinen:** Bitte nicht schlagen! Mandarinen anfangs September, spinnts euch? Dank den Containern mit kontrollierter Atmosphäre (CA-Container) finden wir aktuell die Sorte Ellendales aus Uruguay auf dem Markt. „Leider“ wirklich schmackhaft.



**Birnen:** Mit Birnen ist es ja so eine Sache. Heute hui, morgen pfui. Da müssen sich unsere Einkäufer allmorgendlich durch die Markthalle degustieren. Aktuell liefern wir Ihnen die Sorte St. Maria als Standard. Weiter sind Conference oder rote Williams in guter Qualität erhältlich. Wir erlauben uns jedoch, die Standardsorten kurzfristig anzupassen.



**Steinpilze:** Nun heisst es zuschlagen! Neben rumänischen Steinpilzen erhalten wir nun auch täglich Steinpilze aus Bulgarien. Somit purzeln die Preise. Leider gibt es bei allen übrigen Wildpilzen derzeit nichts Positives zu vermelden. Sollten Kaiserlinge, Totentrompeten erhältlich sein, lassen wir es Sie sofort wissen. Versprochen!

**Cedri Zitronen:** Die grossen Zitronat-Bomber kommen heuer früh auf den Markt. Bei den Cedris ist das Fruchtfleisch zweitrangig. Hier geht es um den hohen Mesocarp-Anteil (das Weisse unter der Schale). Als Salat, roh in dünnen Scheiben und im Olivenöl mariniert eine erfrischende Wucht.

**Mini-Kiwi:** Diese süssen Thurgauerinnen werden auf Ihrem Dessertteller Begeisterungstürme auslösen. Aus manchen Betrieben hört man, dass es die feinen Früchte manchmal gar nicht bis zu den Gästen schaffen, da sie bereits vom Küchenteam wegschnabuliert werden. Sie dürfen also gerne die doppelte Menge bestellen...