

Marktbericht vom 3. Februar 2016



NEU: Orangen Press Tarocco, Pflaumen gelb, KELTENHOF Superfood-Mix, Litschi aus Südafrika, Spargeln aus Mexico

SAISONENDE UND PROBLEMATISCH: Äpfel Boskoop, Zucchetti gelb

Aktuelles vom Markt

Wetterlage: Was sollten wir mit unserer Zeit anfangen, wenn wir uns nicht ständig über das Wetter beklagen könnten...? Die hohen Temperaturen stimmen grundsätzlich nachdenklich und sorgen für ein über-flottes Ausschliessen auf den hiesigen Feldern. Der Freiland-Nüsslisalat, dem eine Temperatur zwischen 3-5 Grad am besten läge, schaltet aktuell den Turbo und es ist schwierig schöne kleine Ware zu finden. Vielfach wird die Aussaat für den Frühling um drei Wochen vorgezogen und die ersten Samen der Schweizer Asia-Salate schlummern bereits seit gestern in der Erde. Nun bleibt zu hoffen, dass die Temperaturen in den nächsten Wochen einigermaßen stabil bleiben. Starke Schwankungen führten zu Stress bei den Setzlingen, was sich wiederum in der Qualität niederschlagen würde. Eine Frostdauer von ungefähr zwei Wochen wäre zudem wichtig gewesen, um die Schädlinge im Boden abzutöten. So freuen wir uns auf einen komplizierten Start ins neue Jahr und halten Sie regelmässig auf dem Laufenden.



Micro-Nüsslisalat: Kleiner, fester Nüsslisalat anbieten zu können, das ist die Kür eines jeden Gmüeslers. Nun ist es so, dass klein einigen nicht klein genug ist. Für filigrane Dekorationen muss es dann schon Micro sein. So möchten wir Ihnen nochmals unseren Micro-Nüsslisalat ans Herz legen. Für all jene Köche, die Ihre Gäste mit regionalen Dekorationen verführen wollen, ein wunderbares Produkt aus nachhaltigem Schweizer Anbau. Wieso in die Ferne schweifen, wenn das Gute so nahe liegt! Als Einheit erhalten Sie 10 Würfel, das entspricht ca. 100g inkl. Nährboden. Gerne schicken wir Ihnen ein Muster zu.

Spargeln grün: Die Nachhaltigkeitsfrage bei Spargeln aus Übersee ist allemal berechtigt. Doch sollte man sich, bevor man die Moral-Keule schwingt, bewusst sein, dass von den 11'500 Tonnen in der Schweiz konsumierten Spargeln, bloss 870 Tonnen aus hiesigen Böden stammen. Soviel zum regionalen Wunsch und der globalen Realität. Die ersten frischerntigen grünen Spargeln aus Mexico sind schon letzte Woche in der Markthalle eingetroffen. Heute sind bereits Jumbo-Spargeln in unserer präferierten Holz-Qualität (in der Holzkiste) verfügbar. Die Kalibrierung kann sich sehen lassen. Und obwohl Mexico noch am Anfang der Saison steht, können wir den Preis deutlich senken.



Keltenhof Superfood-Mix: Superfood ist eine Wortschöpfung, die sich in den letzten Jahren an alles einigermaßen Gesunde heftete, was nicht bei drei auf den Bäumen war. Von Keltenhof haben wir einen neuen Salatmix in der 250gr-Einheit im Sortiment, der diesem Trend Rechnung trägt. Eine spannende Mischung vom Kale, Spinat und Wasserkresse. Dieser Salat kann wegen seiner starken Blattstruktur auch erhitzt werden oder zu Smoothies und Suppen verarbeitet werden. [Hier](#) geht es zu spannenden Rezepten.

Violetter Wirz: Aus dem Veneto erhalten wir in unregelmässigen Abständen wunderschönen violetten Wirz. Trotz den frühlingshaften Temperaturen wäre das doch was für Ihr Wintermenu.

Zucchetti gelb: Aktuell kommt nur sporadisch Ware auf den Markt, was die Preise zum Explodieren bringt. Sie müssen mit einem Kilopreis von ca. Fr. 20.- rechnen. Schonen Sie Ihr Budget und bleiben Sie doch besser bei den grünen Zucchetti.



Orangen Press Tarocco: Bei Orangen geht bei den Marinellos nichts über die Sorte Tarocco. Durch Selektion aus der Ursorte Sanguigno entstanden, handelt es sich bei dieser Halbblutsorte um den Bentley der Zitrusfrüchte, der bis anhin immer in einer grossen Kalibrierung verkauft wurde. Unverständlich, dass niemand auf die Idee kam, die kleine Auslese genau dieser Früchte als Saftorangen anzubieten. Doch jetzt können Sie Ihren Gästen einen frischgepressten Tarocco-Saft offerieren. Nach einer Degustation waren wir vom Ergebnis so begeistert, dass wir diese Woche gleich eine Aktion mit einem attraktiven Preis starten. Ihre Gäste werden ausflippen.

Litschi: Sollte es etwas exotisch sein? Aus Südafrika erhalten wir wunderschöne Litschis per Flugfracht. Die Litschi wurde bereits 1500 vor Christus in Malaysia kultiviert, von wo aus sie Ihren Siegeszug über den Erdball startete.

Pflaumen gelb: Als Ergänzung zu den rotfleischigen Pflaumen hat in Südafrika auch die Ernte der gelbfleischigen Sorten begonnen. Die Qualität ist einwandfrei. Die saisonale Frage müssen Sie sich jedoch selber stellen.

Zitrusfrüchte: Hier können Sie nach wie vor aus dem Vollen schöpfen. Zitronen und Orangen aus allen Teilen Italiens, Cedris, Bergamotten, Mandarinen... Da werden wir aktuell wirklich von einem tollen Angebot verwöhnt.