

# Marktbericht vom 7. September 2016



- ☺ **Aktuelles aus der Region** Chinakohl rot, Diverse regionale Kürbisse, Lauch gebleicht, Thurgauer La Ratte, Seeländer Bio Mini-Randen, weisse, gelbe und Gioggia Randen, Schweizer Birnen,
- ☺ **Neu** Carotte de Sable, Französische La Ratte, Französische Tomaten, Rosenkohl, Cipollotti rot, Abate Birnen,
- ⊗ **Saisonende** Lollo rot, Jumbo Kartoffeln, Botzi-Birnen, Mirabellen, Reneclauden

## Aktuelles vom Markt

**Vom Garten zu den Sternen** Dominik Flammer hat eine der versiertesten Spürnasen, wenn es um regionale Produkte geht. Die Schweiz ist reich an spannenden und neugierigen Produzenten. Doch wie kommt ein gutes Produkt, abseits des üblichen Logistik-Highways, vom Feld in die Gastronomie? Diese Fragen und die damit verbundenen Probleme diskutieren Nenad Mlinareric, Fabian Fuchs und Pascal Haag mit den Produzenten Salvador Garibay, Klaus Böhler und meiner Wenigkeit. [Der Anlass](#) findet am

26. September um 19.00 in der Brasserie Nestor in Zürich statt und kostet 40.-. Den ersten 10 Anfragen auf [markt@marinello.ch](mailto:markt@marinello.ch) mit dem Vermerk „Garten und Sterne“ offerieren wir einen Gratis Eintritt.

**Bleichlauch** Alle Jahre wieder dieselbe Lauch-Litanei. Der gebleichte Lauch ist aber sowas von zart und aromatisch, dass wir ihn gar nicht genug erwähnen können. Farblich blass wie das Gesicht von Frau Merkel am letzten Sonntag und einfach das Beste für den herbstlichen Speiseplan. [Hier](#) geht es zu mehr Infos.

**Kerbelwurzel** Die edelste aller Wurzeln ist nun ebenfalls regelmässig in der Halle anzutreffen. Normalerweise muss man sich bis Ende September auf diese nussig-süsse Spezialität gedulden. Unsere Einkäufer haben die Importeure aber solange gepiesackt, dass sie sie einen Monat früher in ihr Programm aufnehmen.



**Regionaler Kürbis** Das hiesige Angebot endet nicht beim Muscat und Napoli imfall! Die Juckers vom Greifensee bieten auch zu diesem Herbstanfang ein buntes Sammelsurium an spannenden Sorten. Mehr dazu finden Sie [im Anhang](#).

**Jumbo Baked Kartoffeln** Nachfrage gross, Angebot tief. Man muss kein Chefökonomie sein um zu verstehen, dass da die Preise anziehen. Wir dürfen uns aber auf unseren Produzenten verlassen und können Ihnen aktuell eine Kalibrierung anbieten, die die normalen Jumbo-Kartoffeln in den Senkel stellt. Diese Knollen der Sorte Agria, welche sich bestens für Baked-Potatoes eignen, bringen garantiert über 220gr auf die Waage und sind formidabel kalibriert. Bestellen Sie bitte deutlich Jumbo Baked Potatoes.

**Randen** Die Rande wird heute glücklicherweise nicht mehr nur als oller Randensalat kredenzt. Über den Marktplatz diversitas.ch erhalten wir vom Produzenten Stefan Brunner aktuell grandiose Mini Randen (ca. 4cm) und eine mittlere Kalibrierung (ca. 6cm) in Bio-Qualität. Weiter können wir Ihnen gelbe, weisse und geringelte Chioggia-Randen anbieten. Von [BIOTTA](#) führen wir Randensaft im Sortiment und als Klassiker haben wir immer genügend gedämpfte Randen vorrätig. Wer wie Wahl hat...

**Schweizer La Ratte** Wir machen einen Test mit Schweizer Ratte-Kartoffeln (Achtung nur 200kg). Die „Bamberger-Hörnchen Frankreichs“ kommen seit letzter Woche zwar auch wieder aus der Grande Nation auf dem Markt, doch wir sind gespannt wie die Flitzbögen, ob die Schweizer Variante auf Ihre Gegenliebe stossen wird! Bitte deutlich „Schweizer“ erwähnen.

**Tomaten** Die tomatigen Schöngesteirer aus Frankreich trauen sich mit einem, leider strafzoll-belasteten, Angebot auf den Markt, welches sämtliche Farbskalen sprengt. Coeur de Boeuf, Ananas, Noire de Crimée, Marmande... Wahnsinn! Aus Italien gibt es weiterhin die saftigsten Perretti SUGO zu unschlagbaren Preisen und auch unsere Favoriten, die [Farbigen Hämiker-Tomaten](#) aus dem Luzerner Seeland, sind noch für ein paar Wochen erhältlich. Ein Paradies für Tomaten-Liebhaber.

**Schweizer Birnen** Der Schweizer Birnendampfer hat, mit den Sorten Conference, Coscia und Santa Maria, seine Reisegeschwindigkeit erreicht und tuckert flott in die Saison. Mit an Bord ist auch die Gute Louise und winkt vom Achterdeck. [Hier](#) geht es zu einer kleinen Sortenübersicht. Aus Italien kommen bereits die ersten Abate-Birnen (mit Strafzoll) auf den Markt. Diese brauchen aber noch einige sonnige Tage bis ihnen das feine Mandelaroma ins Fruchtfleisch schiesst.

**Steinfrüchte** Bei der Reneclauden haben es die Züchter noch nicht fertig gebracht, ihr alles Natürliches aus dem süssen Fleisch zu kreuzen. Eine Frucht, bei der das Wort Saison noch eine Berechtigung hat. Es sind noch genügend Mengen erhältlich, doch ihr Reifegrad befindet sich kurz unter dem Gipfelkreuz. Bestellen Sie nur die Menge, die Sie am gleichen Tag verarbeiten können oder freuen Sie sich auf eine feine Confiture. Ähnlich schaut es bei den Mirabellen aus. Auch die Tage diese Unterart der Pflaume sind langsam gezählt. Von den Aprikosen würde ich aber endgültig die Tatzen lassen.

**Uva Italia** Wenn die wohligh-warmen Geigenklänge von „Der Pate“ die Markthalle erfüllen und die italienischen Importeure einem frühmorgens mit leuchtenden Augen erwarten ist es soweit: Die Uva Italia, eine Kreuzung von Bicane und Muscat d’Hambourg, ist angekommen. Die beste und einzig wahre Traube aus Sizilien ist nun süss und reif. Da führt kein Weg daran vorbei. Capice!? Wir stellen per sofort um und freuen uns auf den Höhepunkt der Traubensaison.