

Marktbericht vom 12. Januar 2022

Aktuelles auf dem Markt Artischocken, Blumenkohl farbig, Carciofini, Bobby- und Coco-Bohnen, Carotten neuerntig aus Italien, Kohlraben violett, Mairettich, Romanesco gelb, Clementinen Orri, Basil-, Limes- & Honny-Cress von Koppert

Problematisch und Saisonende Rosenkohl geputzt

Aktuelles vom Markt

Wellenreiten Wir dürfen uns glücklich schätzen, dass wir bei Marinello in den vergangenen Monaten vor mannigfaltigen Covid-Ansteckungen verschont wurden. Doch wäre es illusorisch zu glauben, dass dem so bleiben wird. Die aktuelle Zahlenwand spricht eine deutliche Sprache und viele unserer Kunden müssen bereits kurzfristig das Handtuch werfen. Als Zulieferer der Gastronomie kommt eine vorübergehende Schliessung für uns selbstredend nicht in Frage. Von unserer Seite ist da ein geschicktes Jonglieren mit dem Arbeitsplan angesagt. Danke Seraina, Lazar und Susan für den super Job, den ihr täglich leistet. Auch bedanken wir uns bereits heute bei unserem Team für die Flexibilität in den kommenden Wochen. Diese wird erneut nötig sein. Und natürlich freuen wir uns, von dir und all unseren Kunden, über jedes Fünkchen Verständnis, dass du uns in dieser Phase entgegenbringst. Gemeinsam werden wir auch diese Hürde nehmen. Einmal mehr...



Forecast Preissituation Wer im Netz nicht nur Katzenvideos guckt, weiss um die Problematik der stark gestiegenen Düngerpreise. Wir tauschen uns dahingehend laufend mit unseren Produzentinnen aus. Positiv ist, dass wir mit vorausschauenden Partnern zusammenarbeiten dürfen. Mit Ernteausfällen müssen wir nicht rechnen. Es ist aber ein Fakt, dass die gestiegenen Düngerpreise einen Einfluss auf unsere

Preisgestaltung haben werden. Wesentlicher wird sich der Gaspreis jedoch bei der Beheizung von Treibhäusern und damit auf deine Foodkosten auswirken. Da wird es in den kommenden Monaten ordentlich rumpeln. Es wäre nicht seriös, dies heute schönzureden. Die Geopolitik ist für uns genauso wenig beeinflussbar, wie das Wetter. Wir hoffen, dass wir wenigstens bei letzterem mit einem blauen Auge davonkommen.

Carciofini Die jungen Triebe der Artischocke sind ein Lichtblick im kalten Januar. Super zart, kein Heu und trotz inflationärem Rüstaufwand und geringer Ausbeute etwas vom Schönsten, was uns Italien in dieser Woche zu bieten hat.

Cimone & Blumenkohl farbig Beim Cimone ist die Farbgebung nur oberflächlich. Anders als beim violetten oder gelben Blumenkohl, die ebenfalls erhältlich sind, durchdringt sein coloriertes Äussere nur die oberste Schicht des Blütenstands. Ein tolles Produkt, wenn du schlau genug bist, um die Farbe beim Kochen zu erhalten.

Bohnen Von Süden her schiebt sich der Frühling bereits gegen den Gotthard. Das sind doch mal gute News. Aus Italien erwarten wir in den nächsten Tagen die ersten gelben Coco- und Bobby-Bohnen. Fave-Bohnen finden wir bereits seit längerem auf dem Markt und Borlottis sollten ab dieser Woche erhältlich sein.

Carotten Jung Carotten kommen bei uns zu 99% aus regionalem Anbau. Doch im Winter erlauben wir uns die Sünde, neuerntige Rüebli aus Bella Italia anzubieten. Ein Biss genügt und du wirst es uns nachsehen. Mehr Genuss und Zucker geht in keine Rübe.



Kohlraben violett Die Kreuzung von wildem Kohl und Steckrübe stammt ursprünglich irgendwo aus Nordeuropa. Obwohl Kohlrabi nicht gerade für seinen charakterstarken Geschmack bekannt ist, stehen die feinen ätherischen Öle nicht bei jedem hoch im Kurs. Dabei hat sein Knack wirklich was für sich. Die violetten Kohlraben bieten dir übrigens nur äusserlich einen Wow-Effekt. Innen schaut es aus wie immer. Immerhin eine Konstante im Leben.

Romanesco gelb Leonardo Fibonaccis Gedenkgemüse kommt normalerweise im knallig grünen Gewand zu uns in die Markthalle. Das seit 400 Jahren in Süditalien kultivierte Kohlgewächs können wir dir diese Woche aber auch im sonnigen Gelb anbieten. Das macht Laune. Botanisch liegt Romanesco näher beim Broccoli als beim Blumenkohl. Das klingt komisch, ist aber so.

Radicchio Tardivo Aufgrund seiner aufwändigen Produktion hat der ungeschlagene Favorit der Marinellos seinen Preis. Doch dieser ist gerechtfertigt und es lohnt sich. Und wie es das tut! Bei Peter Brunner von der NZZ weckt der Tardivo gar erotische Gefühle. Und auch wenn wir ihm seine Aussage, dass Gemüsegrosshändler anspruchlose Zichoriensorten bevorzugen würden, empfindlichst übelnehmen, ist sein Artikel über das edelste Gemüse aus Norditalien sehr zu empfehlen.

Orri «Mandarinen» Für Traditionalisten gibt es nur die eine, die sich Mandarine schimpfen darf. Und das ist die holde Paterno. Die junge Züchtung Orri aus Israel schmückt sich ebenfalls mit diesem Namen. Definitiv nicht das kernhaltige Original, doch geschmacklich gekonnt austariert. Eine Mandarine für alle, die eigentlich keine Mandarinen mögen. Kann man gelten lassen.