

# Marktbericht vom 12. Oktober 2016



- ☺ **Aktuelles aus der Region** Farbiger Krautstiel, Freiland Nüsslisalat, Randen farbig, Rosenkohl, Diverse Herbstäpfel
- ☺ **Neu** Baumnüsse, Castelfranco, Catalogna (Puntarelle) Cima die Rapa, Pak Choi, Tardivo, Tomaten-Bouquet aus Frankreich, Clementinen Marisol, Mandarinen Satsumas, Pflaumen gelb, rot und blau aus Italien
- ⊗ **Noch zu früh (!!!)** Tarocco-Orangen, Blutorangen

## Aktuelles vom Markt

**Baumnüsse aus Grenoble** Die besten kommen – wie eh und je – aus Frankreich, rund um die Stadt Grenoble. Da müssen wir nicht darüber diskutieren. Die Klassikerfrage: Sind Walnüsse und Baumnüsse dasselbe? Ja. In der Schweiz werden sie Baumnüsse, im „richtigen Leben“ Walnüsse genannt. Ursprünglich aus dem persischen Raum wurde die Walnuss altenglisch Walhnutu (wealh = fremd), Fremde Nuss genannt. Wir liefern Ihnen ausschliesslich Ware des Kaliber 32mm+.



**Tardivo** Das beste Gemüse der Welt! Beim Tardivo handelt es sich, neben Trevisano oder Castelfranco, um die „Über-Radicchio“-Sorte aus dem Veneto. Ob grilliert oder roh; dieser Salat ist der unangefochtene Favorit der Marinello's. Die ersten Ankünfte sind noch arg teuer und der Salat tendiert zu einem leichten Grünstich. Denn auch hier ist für die dunkelrote Farbe das Temperaturgefälle von Tag zu Nacht verantwortlich. Weitere Informationen über den Tardivo und weshalb sein hoher Preis gerechtfertigt ist, finden Sie unter diesem [Link](#).

**Castelfranco** Der flamboyante Bruder des Tardivo ist ebenfalls wieder in einer anständigen Qualität auf dem Markt anzutreffen und reckt seine gesprenkelten Blätter aus der Kiste. Castelfranco darf mit gutem Gewissen bestellt werden.

**Catalogna (Puntarelle)** Er hat bereits sein dickes, fleischiges Herz gebildet und liegt schwer und gemütlich in seiner Holzkiste. Neben den Blättern, die sich wunderbar für Pastagerichte eignen, gelüftet es viele nach seinem zartbitteren Innenleben. Mit Knoblauch, Sardellen, Zitronensaft, Salz und Pfeffer zubereitet. Hmhmhm! Eine Wucht.

**Freiland Nüsslisalat** Vielleicht wird es manche Ihrer Gäste wundern. Aber beim - auch im Hochsommer omnipräsenten - Nüsslisalat handelt es sich um eine Winterspezialität, imfall! Erst wenn sich die Blätter im Wachstum mit all ihren Zellen gegen garstige Temperaturen wehren müssen, kommt dabei etwas derart Aromatisches zustande, das den Namen Nüssli auch verdient. Thomas Käser brachte uns vor fast 10 Jahren seine ersten Versuche des „Chuck Norris des Nüsslisalates“ vorbei. Auch von uns, wegen seiner aufmüpfigeren Blattstruktur, zuerst kritisch beäugt, kommt bei den Marinello's im Winter nun keine andere Sorte mehr auf den Teller. Den Freiland-Nüssli offerieren wir Ihnen auch gewaschen als Mitglied unserer SURCHOIX-Linie.

**Bestellrhythmus KELTENHOF** Was man hat, merkt man erst, wenn es einem fehlt. So zart-philosophisch kann man es auch ausdrücken... Als wir vor einigen Tagen aber erfahren haben, dass uns der Zoll beim Import der wunderbaren Keltenhof-Produkte ein Schnippchen schlägt, haben wir geflucht, dass sich die Balken bogen. Ab sofort müssen wir auf einen Vorlauf von zwei Tagen pochen. Die schnelldrehenden Artikel haben wir natürlich in begrenzten Mengen (die Frische weisich?) an Lager und mit einem Dauerauftrag, den Sie bei uns hinterlegen können, machen Sie sich das Leben noch einfacher. Sollten wir eine Lösung finden, so werden wir Sie natürlich umgehend informieren. [Hier](#) geht es zum aktuellen Bestellablauf.

**Hagebutten** Es hat sich wirklich gelohnt, dass wir letzte Woche den Weg ins Fricktal auf uns genommen haben. Die ersten 15 Kilo frisch geerntete Hagebutten waren ratz-fatz ausverkauft. In den nächsten Tagen werden sich Yolanda und Katrin wieder in die dornigen Büsche stürzen. Danke ihr zwei! Da frische Hagebutten nicht lange halten, haben wir uns entschieden, die Beeren in einer praktischen 1kg-Einheit einzufrieren. Weiterhin sind in dieser Form auch noch unsere exquisiten Sanddorn-Beeren aus dem Bündnerland erhältlich.



**Pak Choi** Regional finden wir zwar gut. Doch das Produkt sollte auch qualitativ unseren Ansprüchen genügen. Beim Schweizer Pak Choi war dies nicht immer der Fall. Die Schweizer Ware war grossblättrig und durch die schlechten Wetterbedingungen vielfach löchrig. Nun erhalten wir wieder zweimal pro Woche Pak Choi von einem spanischen Produzenten, der sich auf den Anbau dieses chinesischen Senfkohls spezialisiert hat.

**Schweizer Äpfel** Für alle Köche mit einer Affinität zu Schweizer Äpfeln, kann die aktuelle Auswahl nicht besser sein. Neben den unkaputtbaren Golden und Gala finden wir folgende Sorten auf dem Markt: Boskoop, Braeburn, Cox Orange (auch als kleine Wildäpfel), Delcorf, Elstar, Grady'Rose II, Granny Smith und Topaz. Es ist Herbst Baby!

**Clementinen** Wenn es morgens auf dem Markt Wollsocken braucht, um für allgemeines Wohlbefinden zu sorgen, schämen wir uns nicht mehr, Ihnen die ersten Clementinen schmackhaft zu machen. Bei diesen Früchten achten wir penibel auf ein ausgewogenes Zucker-Säure-Verhältnis. Die spanische Frühsorten, die uns aktuell am meisten überzeugt nennt sich Marisol.

**Pflaumen rot, gelb und blau** Viel Farbe bringen die Italiener mit ihren Pflaumen auf den Markt. Erhältlich in dunklem Blau, flammendem Rot und leuchtendem Gelb.