

Marktbericht vom 13. Juli 2022

Aktuelles aus der Schweiz Eniker-Tomaten, Bundcarotten neuerartig, Kefen, Knackerbsen, Zitronengurken (Melothrias) Maiskolben, Klara & Julired Äpfel, Bio Beerenmix, Gotthard Heidelbeeren, Hermann Zwetschgen

Aktuelles auf dem Markt Eierschwämme, Peperoni di Senise IGP, Feigen, Nektarinen, Pfirsiche, Trauben, Melonen

Problematisch und Saisonende Schweizer Artischocken, Echte Brunnenkresse, Rhabarber, Steinpilze

Aktuelles vom Markt

Eniker Tomaten Es gab eine Zeit, da war es für uns undenkbar, Tomaten für über 10 Stutz in die Gastronomie zu verkaufen. Doch es hat sich einiges getan. Wir spüren eine gewachsene Wertschätzung gegenüber ehrlichen Produkten, die ihren Preis wert sind. In diese Kategorie fallen unsere Eniker Tomaten von Dani Rüttimann. 180 Sorten stehen in den Starlöchern und wie immer achten wir



wir peinlichst auf eine aromafreundliche Logistik bei einer Temperatur von über 12° Grad. Die Eniker Tomaten erhältst du bei uns ab diesem Freitag gemischt im Ifco à 3 Kilo. Unser bestes Pferd im Tomatenstall!

Neuerartige Bundcarotten Sämi Bollinger, ein FARM-Buddy der ersten Stunde, hatte in den letzten Tagen etwas Pech mit seinem Rettich. Dafür bringt er uns wunderschöne Bundcarotten auf den Markt, welche dir den Glauben an das Gute im Rüebli zurückgeben. Zuckersüss und mega knackig.

Kefen & Knackerbsen Nach einem kurzen Unterbruch melden sich die beiden Zuckerschoten-Vertreter zurück. In der Region geerntet und superfresh zu uns in die Markthalle geliefert. So geht Saisonalität.

Schweizer Maiskolben Die frisch-fetten Maiskolben der Familie Huber ordern wir in Sünikon inklusive Umblatt. Das schaut einerseits unglaublich attraktiv aus. Andererseits gefallen uns die Kolben, so grilliert in ihren

grünen Roben, am besten. Dazu kommst du beim Abrüsten der Umblätter in einen sommerlich meditativen Groove. Peace!

Rattenschwanzrettich Dieser scharfe Radiesli-Verwandte mit dem etwas gewöhnungsbedürftigen Namen lieben wir gepickelt. Philipp Heering vom Carlton hatte den Minirettich letzte Saison genauso auf dem Menu. Grandios! Ob seiner Form kommt der Name nicht von ungefähr. Wenn du das deinen Gästen nicht zutraust, darfst du ihn auch als Lutfradi oder Mogri benamsen.

Bio Beeren-Mix von Räss Dank der Familie Räss konnten wir dir bereits letzte Woche bombastische Jostabeeren und funkelnden weisse Johannisbeeren anpreisen. Neben einem landläufigen Beeren Sortiment spezialisiert sich dieser Produzent auf spannende Wildbeeren in Bio-Qualität. Damit sich die Anfahrt lohnt, nehme wir ihren Bio Beerenmix ab sofort ins Sortiment. Nachhaltige Beerenfreude à 2kg im handlichen Ifco.

Echte Heidelbeeren Dass Blueberries und Heidelbeeren nicht dasselbe sind, muss man erfahrenen Marinello-Kundinnen nicht erklären. Die synonyme Bezeichnung hat sich aber durchgesetzt und wir pochen nur in den wenigen Wochen, in welchen es wirklich wild gesammelte Heidelbeeren vom Gotthard zu erstehen gibt, auf diese kleine, aber wichtige Unterscheidung.

Hermann Zwetschgen Der erste sommerliche Gruss vom Hochstamm. Vergangene Woche haben wir uns über all jene das Maul zerrissen, die bereits Zwetschgen aus Deutschland anbieten. Wahrlich kein Genuss. Dazu stehen wir nach wie vor. Doch nun kommt mit der Hermann Zwetschge die erste spannende Sorte auf den Markt. Die kleinen bis



mittelgrossen Früchte findet man kaum noch im Angebot und auch bei uns sind die Mengen bescheiden.

Äpfel - Weisser Klara & Julired Mit dem Weissen Klara kommt der erste neuerartige Apfel der Saison auf den Markt. Wirklich nur was für Traditionalisten. Denn nicht nur geschmacklich ist der Klara ein mittelmässiger Geselle. Wie die meisten frühen Sorten ist er kaum lagerfähig. Ganz ähnlich ist es um die Frühsorte Julired bestellt. Immerhin punktet dieser mit seinem roten Gewand. Kann man bestellen, muss man aber nicht.



Peperoni di Senise IGP Die Basilicata ist nicht nur die Heimat unseres Einkäufers Raffaele, sondern auch die Herkunft dieser stolzen Spezialität. Wir erhalten sie nicht frisch, sondern getrocknet und als Bund aufgefädelt. Denn die dünnfleischigen Peperoni sind ideal, um sie auf diese Weise haltbar zu machen. Raffaeles Nonna frrittiert sie traditionell im Olivenöl und kredenzt sie mit Stockfisch (das Rezept zu [gibt es hier](#)). Wer will da widersprechen? Nicht ganz günstig, aber du wirst sie lieben. Versprochen!