

Marktbericht vom 13. Mai 2020



🕒 **Aktuelles vom Markt** Artischocken aus der Bretagne, Cornichons, Holunder, Kabis weiss, Morcheln, Pepquinos von Koppert, Spargeln vom Schmitterhof, Steinpilze, Melonen Charentais-, Jolly-, Honig- und Galia-, Walderdbeeren

🚫 **Problematisch oder Saisonende** Italienische Artischocken, Löwenzahn grün & gebleicht, Randen gelb, Wurzelspinat

Aktuelles vom Markt

Es ging wieder los Seit einigen Tagen rappelt es in unseren Lagern wieder gehörig. Wenn auch nur auf Halbmast und nicht auf dem Niveau des Vorjahres. Spass macht es uns dennoch. Wir drücken euch allen die Daumen und freuen uns, dass ihr wieder da seid. Die nächsten Wochen bleiben für uns alle spannend und werden nicht sorgenfrei von statten gehen. Wir sind



aber positiv. We like the smell of disinfectant in the morning! Bei einigen Spezialitäten haben wir noch mit Verfügbarkeitsproblemen zu kämpfen. Wir versuchen euch dahingehend so gut als möglich zu informieren. Hier geht es zu der aktuellen Liste. Ob es nun um Produkte für deine Menu-Planung oder deine gewünschten Anlieferzeiten geht. Am einfachsten läuft es immer noch über den persönlichen Kontakt. Lass es uns wissen! Das Marinello-Team ist täglich von frühmorgens bis Mittag telefonisch für dich erreichbar. Let's do it!

Artischocken Jumbo Die Saison in Spanien neigt sich dem Ende entgegen. Qualitativ nicht mehr zu empfehlen, auch wenn uns die Importeure die Dinger zu Schleuderpreisen abgeben würden. Aus der Bretagne kommt nun zeitgenau die Lösung. Wenn auch zu deutlich höheren Preisen. Der Wechsel lohnt sich aber.

Artischocken Mini Die Carciofinis aus Bella Italia werden sich in den nächsten Tagen ebenfalls vom Markt verabschieden. Mit den französischen, violetten Mini-Artischocken, steht bereits die passende Alternativ in der Startbox. Vive La France!

Cornichons Ein grosses Exgüsi an alle, die wir mit dem ersten kleinen Satz giggerig gemacht haben. Sie waren im Nu ausverkauft. Nun kommt der zweite Schub knackiger Cornichons zum Einlegen aus Oberlunkhofen auf den Markt. Mengen ab 10kg solltest du vorbestellen. Mach dir keine Sorgen, wenn du in diesen Tagen anderes im Kopf hast. Die Saure-Gurken-Zeit wird bis in den Juli anhalten.



Holunder Da waren wir etwas zu pessimistisch im letzten Marktbericht. Daniel vom Enikerhof konnte uns bereits Anfang dieser Woche mit den ersten betörenden Blüten beliefern. Die Mengen sind noch gering. First come, first serve.

Kabis weiss Nun ist genug mit der Lagerware und die weissen Bomber kommen ab sofort wieder neuerntig und fresh von unseren FARM-Buddies aus der Region in unsere Lager. Das macht Freude. Beim roten Kohl oder dem Spitzkabis müssen wir nach wie vor über die Grenze schielen und die Ware hat bereits eine längere Zeit in den Lagern auf dem Buckel.

Pepquinos von Koppert Man nennt sie Melothria, Zitronengurken, oder bei Koppert eben Pebquinos. Wer nicht mehr auf die Schweizer Version von Ernst Kämpf warten mag (Ende Juni ist es soweit), darf nun die kleinen Dösli von Koppert vorbestellen. Preislich eine andere Liga als die hiesige Ware, aber Ungeduld geht ja meistens ins Geld.

Steinpilze & Morcheln Aus Spanien erhalten wir schöne Steinpilze zu fairen Preisen. Der prognostizierte Preiszerfall der Morcheln lässt zwar noch etwas auf sich warten, doch auch hier bereitet uns die Qualität Freude. Bei den Zuchtpilzen hat sich die Lager glücklicherweise beruhigt. Shitake, Pleos und Konsorten sind nun wieder lückenlos verfügbar.



Spargel weiss Deutschland und die Donauregion hadern mit den Mengen, was hohe Preise mit sich bringt. Ein Grund mehr, dass du dich in diesen Tagen für die regionale Variante entscheiden solltest. Der Schmitterhof steht bereit und liefert uns auch in diesen Tagen die beste Qualität zu fairen Preisen.

Melonen Da geht nun was! Genusstechnisch noch nicht in die Vollen aber wir stehend mindestens bei Viertel vor Zwölf. Die ersten Jollies aus Italien kommen noch zu klein kalibriert, was sich bald ändern sollte. Charentais und Galia beziehen wir vorzugsweise aus Spanien und bei den Wassermelonen ist die Auswahl, bis auf die gelbfleischige Variante, komplett. Sogar die unsägliche Honigmelone gäbe es auf dem Markt. Aber wer will die Prügel mit dem wohlklingenden Namen schon?

Walderdbeeren Morgen erwarten wir die ersten Eingänge aus dem Süden. Die Ankünfte werden immer donnerstags sein, damit du übers Wochenende mit frischen Beeren arbeiten kannst. Wir werden die filigranen Dinger nicht an Lager halten. Vorbestellen lohnt sich. Aber fix auf der Karte würden wir sie dir nicht empfehlen.