

Marktbericht vom 14. Oktober 2015



NEU: Äpfel Golden Victor, Feigen Peru, Bündner Sanddornbeeren, Stachis, Zitronen Spanien

SAISONENDE: Marroni mit Stachel, Pflaumen gelb, Zitronen Übersee, Zwetschgen frisch

WIEDER VERFÜGBAR: Mini-Carotten farbig, Nüssli Freiland, Quittenmark (TK)

Aktuelles vom Markt

Äpfel Golden Victor: Grundsätzlich bemühen wir uns, bei Schweizer Produkten auf regionale Produzenten zu setzen. Bei den Golden Victor machen wir aber eine Ausnahme und arbeiten seit Jahrzehnten mit unserem Partner Centre Fruitier in Perroy am Genfersee zusammen. Diese Clubsorte darf sich erst Golden Victor nennen, wenn die Früchte einen Mindestzuckergehalt von 14° Brix und 8 kg/cm² Fruchtfestigkeit aufweisen. Das klingt schon fast nach Raumfahrt... Egal. Die Äpfel aus Perroy sind auf jeden Fall grossartig im Geschmack, attraktiv und damit der Star in jeder Fruchtschale.



Feigen: In der Türkei neigt sich die Ernte dem Ende entgegen. Neu sind auf dem Markt Feigen aus Peru oder Brasilien zu finden, wobei wir uns ganz klar auf Peru konzentrieren. Der Reifegrad ist perfekt und das rote Fruchtfleisch schmeckt, wie man es von einer guten Feige erwartet. Wenn schon von weit her zu uns gekarrt, dann soll es auch ein tolles Produkt sein, oder?

Zitronen: In Spanien hat die Zitronenernte begonnen und die Überseeware ist endlich passé. Sie erhalten von uns die neuerntige Sorte Primofiori, die sehr dünnhäutig und saftig ist. Durch die kürzeren Transportwege dürfen Sie sich auch über tiefere Preise freuen.

Zwetschgen: Die Zwetschge ist noch eines der „echten“ Produkte, deren Saison sich nicht einfach nach Konsumenten- und Grossisten-Gutdünken ausdehnen lässt. Recht so! Was es jetzt noch auf dem Markt hat ist überreife Lagerware, die innwendig zur Kernfäule neigt. Sie erhalten ab sofort rote Pflaumen als Alternative. Die Zwetschgen-Wähen-Fans verweisen wir auf unsere entsteineten Zwetschgen aus unserem Tiefkühlsortiment. Das muss nicht immer das Schlechteste sein.

Antipasti Käsemacher: Im malerischen österreichischen Waldviertel (oben links an Wien), produziert die [Firma Käsemacher](#) in ihrer Manufaktur seit bald 25 Jahren hochstehende und innovative Antipasti-Produkte. Jedes Stück von Hand gefüllt. Das schmeckt man. Um Ihnen diese Produkte näher zu bringen, machen wir bis Ende Oktober eine Aktion (siehe Flugblatt). Interesse? Dann bestellen Sie ein Muster.



Mini-Carotten farbig: Weil ihn 0815-Produkte nur langweilen würden, konzentriert sich Ernst Kämpf aus Oberlunkhofen auf diverse Spezialitäten, die in der regionalen Erde gedeihen. Endlich konnten die attraktiven, farbigen Mini-Carotten wieder geerntet werden. Das macht Freude!

Marroni mit Stachel und Edel-Kastanien: Die Kastanien sind abgeerntet und die Schale ist durch die Lagerung nicht mehr schön dunkelgrün, sondern eher „herbstlich“ bräunlich. Als Dekoration nicht mehr ratsam und somit ist bei uns Saisonende. Die Gallwespe hat dieses Jahr nicht ganz so viel Unheil verbreitet und es sind sogar Schweizer Edelkastaninen auf dem Markt zu finden. Und [hier](#) finden Sie noch einmal die alten Gretchenfrage, Marroni oder Kastanie.... Was denn nun?



Nüssli Freiland: Schon wieder der?! Der Freilandnüssli hat im Marinello-Marktbericht eine VIP-Saisonkarte. Man möge es uns verzeihen. Aber heute gibt es Positives zu vermelden: Die Familie Käser, die den neuen Erntesatz gehegt und gepflegt hat, kann uns endlich wieder mit dieser Winterspezialität beglücken.

Bündner Sanddorn: Wer schon einmal das Vergnügen hatte, bei der Sanddornenernte mit anzupacken, weiss um die zerkratzten Hände und kennt die Sisyphos-Arbeit, die hinter diesen Beeren steckt. Die Familie Hartmann stieg hoch in die Bündner Berge und brachte uns frischen Sanddorn mit ins graue Unterland. Wir bieten die Beeren nun unverarbeitet und tiefgekühlt an (Einheit 1x1kg). Das bekommt man nicht alle Tage. Zudem führen wir von BOIRON seit einigen Monaten ein sensationelles Sanddornmark im Sortiment.

Stachis: Ihren Ursprung hat diese Delikatesse in Japan und China. Ende des 19. Jahrhunderts kamen sie nach Frankreich, wo sie bis heute unter dem Namen Crosne du Japon angebaut werden. Da sich die schneeweissen Wurzelknöllchen am Tageslicht sehr schnell braun verfärben, lassen sie sich nicht lagern, sondern müssen - frisch gegraben - so schnell wie möglich in Ihre Küche. Da die Pflanze winterfest ist, können die Stachis ab November bis in den Frühling hinein geerntet werden. Sie sind schnell gerüstet, nur die Spitzen etwas wegschneiden et voilà! In Deutschland kennt man diese Würzelchen übrigens unter dem weniger klangvollen Namen Wurzel-Ziest.