



## Marktbericht vom 15. April 2015

### Lebensmittel – quo vadis

Aktuell beträgt der landwirtschaftlich genutzte Anteil der Erdoberfläche (ohne Meere) gut 30% und stösst damit an seine natürlichen Grenzen. Die benutzbaren Flächen müssen zudem immer intensiver kultiviert werden, um der menschlichen Nachfrage gerecht zu werden. Die Rückstandproblematik bei den Asia-Gemüsen (siehe aktueller Kassensturz) ist eine der Folgen. Lösungen, wie vertikale Farmen oder Insekten als Proteinquelle, lägen schon länger in den Schubladen. Doch sind diese noch nicht vollends in den Köpfen und Mägen unserer Gesellschaft angekommen und akzeptiert. Treffend drückt es in einer aktuellen Doku ein Insektenzüchter aus: „Wir Menschen haben die Wahl zwischen der drohenden Auslöschung oder dem Umstieg auf Alternativen“. Klingt nicht gerade gluschtig... Ich hoffe es gelingt uns, Sie vom Wert der untenstehenden Produkte überzeugen zu können. En guete!

**Mango Alfonso**



**Reis Venere/schwarz**



**Sanddorn TK**



**NEU:** Carotten neuerartig, Mango Alfonso, Rucola CH, Salatspinat extra, Sanddorn TK, Spezialitäten divers

**SAISONENDE:** Carotten CH

**NICHT VERFÜGBAR:** Eierschwämme frisch

### Aktuelles vom Markt

**Carotten:** Die Einfuhr ist freigegeben. Wir beliefern Sie ab sofort mit grossen, zarten Carotten aus neuer Ernte. Die Herkunft ist Spanien oder Italien.

**Mango Alfonso:** Aus Pakistan, wie auch aus Indien, kommen die herrlichsten Mangosorten. Sie sind extrem empfindlich und weichfleischig. Doch gerade dies macht sie qualitativ so auffällig. Die berühmteste Sorte **Alfonso** (Boiron verarbeitet nur diese für Mangomark!) ist jetzt ab sofort verfügbar. Wegen ihrer grossen Empfindlichkeit führen wir sie nicht als Standard, sondern liefern sie nur auf ausdrücklichen Wunsch.

**Rucola CH:** Umstellung auf täglich frisch geschnittene, gebündelte Schweizer Ware von der Familie Käser aus Birmensdorf/AG. Wir wissen, dass zur Zeit der italienische Rucola im Holzgitter etwas günstiger ist, doch wir wollen bewusst die einheimischen Produzenten aus der Region unterstützen. Dafür haben Sie tagtäglich frischgeschnittene Ware. Wer aber primär auf den Preis Wert legt, sollte auf seiner Bestellung Rucola ITALO vermerken. Auch der **rote Rucola** ist ab sofort wieder verfügbar.

**Salatspinat extra:** Seit Ende letzter Woche erhalten Sie von uns Schweizer Salatspinat. In den letzten Jahren „schimpfte“ sich Spinat in fast allen Grössen als Salatspinat. Der Produzentenbetrieb von Thomas und Doris Käser baut echten, ca. fünfzylinder-grossen, Salatspinat für uns an. Die Blätter sind zart und gleichmässig klein, damit der Gast auch noch den Tellerrand sehen kann. Der Preisunterschied zum mittelfeinen Spinat ist minimal und somit erhalten Sie die extra Qualität als Standard.

**Schweizer Sanddorn TK:** Prall gefüllt mit allem was dem Körper gut tut und liebevoll gesammelt von der Familie Hartmann in den Bündner- und Walliser-Bergen. Die Saison ist zwar bereits vorbei, doch wir haben noch 10 Einheiten à 1 Kilo in unserem Tiefkühler für Sie gehortet. Wer zu spät kommt, den bestraft das Leben.

**Spargeln grün:** Dieses Jahr sind die grünen Jumbo-Spargeln im Holz aus den USA sehr rar. Es hat viel zu wenig Ware auf dem Markt und wir müssen immer wieder auf dünnere Kartonware ausweichen. Da in Spanien jetzt ebenfalls Spargel-Hochsaison ist, haben wir uns entschieden, Sie alternativ mit spanischen, grünen Spargel zu beliefern. Diese ist den Spargeln aus Amerika qualitativ ebenbürtig, hat aber in punkto Nachhaltigkeit und Preis grosse Vorteile (siehe Preisliste)!

**Spezialitäten:** Sind Sie auf der Suche nach Venere- oder rotem Reis aus Italien, nach Haselnüssen aus dem Piemont, nach frischen Trüffeln, nach halbtrockneten Cherrytomaten im Öl, oder anderen Feinkostspezialitäten? Mit dem Feinkost-Importeur Augustus konnten wir einen Partner dazugewinnen, der bei solch speziellen Produkten keine Qualitätskompromisse eingeht und unsere Marinello Philosophie unterstützt.