

- ☺ **Aktuelles aus der Schweiz** Auberginen weiss & Tiger, Löwenzahn, Bärlauch Pesto, Bärlauch Kiloware, Krautstiel, Mangold
- ☺ **Aktuelles auf dem Markt** [Spargelnews](#), Morcheln Türkei, Melonen Marokko, Birnen Import (Williams, Rosmarin, etc.)
- ⊗ **Problematisch oder Saisonende** Calcots, Cimone, Koppert Shiso Leaves, Litchi (Alternative: Rambutan), Persimon Kaki

Aktuelles vom Markt

Marmite Youngster Selection 2018 Mittlerweile gibt es Kochwettbewerbe wie Sand am Meer. Grundsätzlich finden wir es eine tolle Sache, dass aus allen Rohren auf junge Talente geschossen wird. Denn, die Berufe in der Gastronomie kann man nicht genug unterstützen. Doch stellt sich nun auch vermehrt die Frage nach dem „Spreu und Weizen“ der diversen Angebote. Der Marmite Youngster gehört für uns definitiv zum „Weizen“. Viele ausgezeichnete Talente konnten dank ihm den Karriere-Turbo zünden und wir treffen ehemalige Youngsters an diversen tollen Positionen in der Branche wieder. Es werden nicht nur Köche, sondern auch das, leider vielfach vernachlässigte, Servicepersonal ausgezeichnet. Als Zulieferer der Gastronomie kann Marinello voll und ganz hinter diesem Anlass stehen. Der Anmeldeschluss für den Marmite Youngster 2018 ist am 5. April. [Hier](#) oder im Anhang finden Sie alle Infos dazu. Los, junge motivierte Gastronomen!



Schweizer Auberginen Aus regionalen Anbau erhalten wir bereits heute weisse und gesprenkelte Tiger-Auberginen. Bei den standardisierten Eierfrüchten bleiben wir aber noch beim Import. Es hätte jedoch bereits regionale Violette auf dem Markt. Einfach deutlich erwähnen, wenn sie Schweizer wünschen. Der Preis liegt hier leicht höher.

Bärlauch-Pesto Den „wohlduftenden“ Horror gibt es jetzt auch wieder als feine [Pesto von Rolf Hunziker](#). Ab sofort erhältlich.

Cimone Der violette Blumenkohl, den wir seit einigen Wochen nur noch aus Italien erhalten, macht seiner kohligen Zunft keine Ehre. Seine Farbe gleicht nur noch einem Abklatsch von Violett. Da müssen wir uns noch ein paar Wochen gedulden.

Radiesli Einer unserer Kunden hat uns auf die wässrige Konsistenz der Schweizer Bundware aufmerksam gemacht. Unser Lieblingsproduzent Sämi Bollinger ist noch nicht ganz so weit, doch die Qualität wird nun täglich besser. Versprochen Walti! Gar nicht zufrieden sind wir mit der Kiloware aus Holland. Das sind wirklich geschmacklose Wasserballone.

Koppert Cress Wir haben bereits angetönt, dass Koppert an einem neuen Verpackungskonzept feilt. Ab nächster Woche werden wir Ihnen sämtliche Kressen entweder unfoliert, oder in der neuen „Singlecress“-Verpackung anbieten können. Zwar sind die zarten Produkte durch die neue Verpackung besser geschützt und wir können Ihnen bei noch mehr Sorten Anbruch offerieren, doch geht mir die neue Verpackung „plastikmässig“ gehörig auf den Senkel. Die aktuellen Preise finden Sie im nächsten Marktbericht.

Grüner Löwenzahn Ein herzlich willkommenener Vorbote des Frühlings bringt uns Ernst Kämpf vom Mutschellen auf den Produzentenmarkt. Der grüne Löwenzahn ist erst in kleinen Mengen verfügbar. Bitte bestellen Sie deutlich grünen Löwenzahn, damit wir Ihnen nicht seinen gebleichten Bruder aus Frankreich schicken.

Morcheln Nun sind die ersten Morcheln aus der Türkei endlich in Zürich eingetroffen. Die letzten, die es wegen fehlender Papiere nicht über die Grenze geschafft haben, wurden von den bösen Zöllnern vernichtet. So viel zu Foodwaste... Der Preis der ersten „regionalen“ Ware hat es noch in sich. Sollten Sie auf Ihrer Bestellung nicht explizit „Türkei“ erwähnen, schicken wir Ihnen nach wie vor, Morcheln aus dem fernen China.



Spargel Diesen Saisonstart informieren wir Sie tagesaktuell auf unserer Marinello [Spargelseite](#) im Netz über alle Preise und Verfügbarkeiten. Danke für die tollen Rückmeldungen! Die grünen Spanier haben ein stabiles Preisniveau erreicht und wir setzen sie wieder auf die Wochenpreisliste. Bei weissem deutschem Spargel bleiben wir noch bei attraktiven Tagespreisen. So können Sie sicher sein, dass Sie jeden Tag den besten Preis für die jeweilige Qualität erhalten. [Hier](#) geht es zum Spargel-Compass.

Birnen Anders als bei den Salaten öffnen sich bei den Birnen ab diesen Donnerstag die Tore zur fernen, weiten Welt und es darf nach Herzenslust importiert werden. Aus Übersee wurden uns Williams, Packhams und Rosmarin versprochen. Wer auf die weitgereisten Sorten verzichten kann, denen empfehlen wir weiterhin unsere Schweizer Lagersorten Gute Louise, Alexander und Conference. Aus der nächsten Nachbarschaft finden wir immer noch Decanas (die mit dem roten Wachstropfen) und die grossartigen buttrigen Abates aus Italien auf dem Markt. Warum also in die Ferne schweifen?

Melonen Hier hatten Sie in den letzten Wochen die Wahl zwischen faden Charentais aus Brasilien, die, dank dem Transport per Schiff, aber gut für unser Karma sind, oder den bösen aber feinen Melonen aus der Karibik. Schön schweizerisch können wir Ihnen nun einen Kompromiss offerieren. Mit den Charentais, die seit heute aus Marokko auf dem Markt sind, sparen wir einige Tonnen CO2 und bekommen dafür eine Melone, die ihren Namen auch verdient. Geschmacklich überflügelt sie die weit gereiste Sorte aus der Karibik sogar um Längen und wir stellen sofort um. Da die Marokkaner preislich immer noch ein gutes Stück über der Ware aus Brasilien liegt, bitten wir Sie, auch hier deutlich zu vermerken, was Sie sich wünschen.