

Aktuelles auf dem Markt Carciofini, Steinpilze, entsteinte Medjool Datteln, Hippo Tops von Koppert, Tarocco Orangen

Problematisch & Preisanstieg Auberginen, Blattsalate, Broccoli, Blumenkohl, Brunnenkresse, Frisée, diverse Keltenhof-Produkte, Mesclun, Spinat, Schweizer Rosenkohl gerüstet, Redlove Äpfel

Aktuelles vom Markt

Artikelverfügbarkeit Wir haben Sie bereits in den letzten Marktberichten darüber informiert, dass uns frostige Zeiten ins Haus stehen. Schnee in Süditalien, unübliche Kälteperioden in Frankreich sowie Portugal und starke Regenfälle in Spanien. Zwar sind diese Tage die meisten Artikel, die vom Süden her zu uns kommen, noch verfügbar, doch macht sich auf dem Markt bereits einige Nervosität breit. Die Qualität des Frisées lässt zu wünschen übrig und auf dem Engrosmarkt streitet man sich fast schon mit Fäusten um die letzten anständigen Kisten Salatpinat. Viele Produzenten mussten, wegen den Überschwemmungen, bis zu 60% ihrer Ernte wieder umpflügen und was noch auf den Feldern steht, ist in verstärktem Ausmass von Pilzkrankheiten betroffen. Das ist doch mal ein positiver Einstieg in den Marinello-Marktbericht...



Preissituation Es ist gar offensichtlich, dass sich die beschriebene Situation stark auf die Preise dieser Woche auswirkt. Dienstag und Mittwoch kalkulieren wir jeweils unsere Preise, damit wir Ihnen ab Donnerstag stabile Wochenpreise offerieren dürfen. Auch in ordinären Wochen keine einfache Aufgabe. [Alex Görges](#), unser Herrscher über den Einkauf, schaut heute etwas bleich aus der Wäsche. Sein Bleistift ist abgekaut und das Jahreskontingent an Flüchen hat er diese Tage locker verschossen (das will für einen Gmüesler was heissen). Sein Tipp gegen den Preisschock: Die Rückbesinnung auf traditionelles Lagergemüse, welches wir auf dem Markt in allen Formen und Farben finden. Randen, Steckrüben, die immer

wieder zu erwähnenden Schwarzwurzeln, Topinambur, Pastinaken und die vielfältige Auswahl an Kohlgewächsen. Lassen Sie sich von den aktuellen Zahlen nicht den Tag verderben. So schnell wie die Preise in die Höhe schnellen, werden sie auch wieder fallen. Sollten wir unter der Woche die Preise wieder nach unten anpassen können, werden wir das natürlich tun. Sind Sie verunsichert, so rufen Sie uns an und wir halten Sie tagesaktuell auf dem Laufenden. Und bitte, schiessen Sie nicht auf den Boten...

Eierschwämme Letzte Woche haben wir Ihnen noch deutlich vom Kauf abgeraten. Zwar steigert sich die Qualität aus Portugal ein kleines bisschen, doch sie sind ihren Preis nach wie vor nicht wert. Uns ereilten bereits die ersten Anfragen nach frischen Morcheln. Ich schau mal kurz in meine Kristallkugel: Frühestens im März sollten wir die ersten Morcheln aus China oder aus der Türkei erhalten.

Steinpilze Auf heute Abend wurde uns wieder eine Lieferung schöner Steinpilze aus Südafrika versprochen. Wir prognostizieren optimistisch steigende Qualitäten und fallende Preise. Damit wir flexibel reagieren können, offerieren wir Ihnen einen Tagespreis.

Hippo Tops von KOPPERT Für alle, die nach einer Alternative zur schmerzlich vermissten **Brunnenkresse** suchen. Um krude Wortschöpfungen ist die Firma [Koppert](#) bekanntlich nie verlegen. Da Hippokrates als erster die positiven Gesundheitseigenschaften von Brunnenkresse erkannte, nennen die lustigen Holländer ihre Variante der Brunnenkresse eben [Hippo-Tops](#). Wunderbar senfig im Geschmack und mit einem schönen Rotstich. Obwohl wir dieses Koppert-Produkt direkt aus den Niederlanden importieren, hat es der Preis in sich. Wir haben einige Schalen an Lager, können mit einem Vorlauf von einem Tag jedoch problemlos nachbestellen.

Rosenkohl Die fulminanten Variante am Strunk hat in der vergangenen Woche nicht viele Abnehmer gefunden. Susan und Alex haben ja auch nicht gerade überschwänglich über die Leaf-to-root Fähigkeiten des zähen Stammes geschrieben (danke übrigens für den grandiosen Marktbericht während meiner Ferienabwesenheit ☺). Von den hiesigen Produzenten erhalten wir nun definitiv keine geputzten Rösli mehr. Da müssen wir Sie mit holländischer Ware vertrösten. Wenn Sie jedoch ungerüstete Ware bestellen, schicken wir Ihnen gerne weiterhin Schweizer Rosenkohl als Standard.



Tomaten Dattero Die beliebten Datteris sind für uns so italienisch wie Fiat oder Amore. Doch haben uns diese Woche die dattelförmigen Tomätchen aus Spanien einfach „un’ po“ mehr überzeugt und wir erlauben uns umzustellen, bis die Italiener geschmacklich die Nase wieder vorne haben.

Datteln entsteint Damit wir diese Woche doch noch etwas Süsses zu berichten haben. Bei den entsteinten Datteln mussten wir Ihnen in der Vergangenheit meist eine Kompromisslösung liefern. Zu hart, nicht so honig-süss wie die Jumbos mit Stein und irgendwie nicht so richtig gluschtig. Nun haben wir aber entsteinte Medjool Datteln im Sortiment, die es locker mit ihren grossen Schwestern aufnehmen können. Praktisch und hygienisch verpackt in der 1kg-Einheit. So fein!

Orangen Tarocco Diese Sorte liegt uns derart am Herzen, dass der Wechsel weg von der ehrwürdigen Marke Zuccarello fast zu einer Familienkrise geführt hat. Wir degustieren die verschiedenen Anbieter jeweils blind und immer haben uns die Bio Taroccos aus Sizilien am meisten überzeugt. Als der Marinello Grandseigneur von diesem Affront gegenüber Zuccarello Wind bekam, hagelte es Kritik und wir stellten wieder auf Tradition um. Nun musste Daniele aber zugeben, dass die Bios, obwohl weniger lang haltbar, einfach einen Tick besser schmecken. Danke für deine immer ehrliche Kritik Dad und danke, dass du gross genug bist, sie auch wieder zurückzuziehen, sollte sie nicht gerechtfertigt sein.