

**NEU:** Kürbis diverse Sorten, Marroni mit Stacheln, Peretti-Tomaten für Sugo, Schwarzwurzel, Türkische Sultaninen, Zwetschgen Fellenberg, französische Feigen „Longue Noir de Caromb“

**PROBLEMATISCH:** Frisée vom Keltenhof

## Willkommen zurück

Jetzt sind sie also einmal definitiv vorbei, die Sommerferien. Auch die meisten Baustellen verschwinden aus der Stadt und unsere Chauffeure „freuen“ sich wieder auf die proppenvollen Strassen in den Städten. Viele von Ihnen haben die Wochen genutzt, um an ihren Betrieben zu schleifen, zu malen, die Küchen auf den neusten Stand zu bringen und Ihre Gasträume aufzupolieren. Denn Stillstand gibt es in der Gastronomie nicht. Ihnen und Allen, denen es für einige Tage verdienter Erholung gereicht hat, wünschen wir einen fulminanten Neustart mit vielen zufriedenen Gästen. Wir freuen uns, Sie in alter Frische wieder zu sehen und darauf, Sie weiterhin bedienen zu dürfen. Das Aktuellste finden Sie hier in unserem Marktbericht.



**Was gibt es Neues?** Die frische Welt dreht sich schnell. Um Sie punkto Früchte & Gemüse wieder auf den neusten Stand zu bringen, halten wir diverse Tools für Sie bereit. Surfen Sie durch die [Marinello Marktberichte](#) der letzten Wochen. Oder schauen Sie auf unserer [Internet-Startseite](#) ganz unten, welche Produkte wir in den letzten Tagen auf dem Engrosmarkt entdeckt haben. Wollen Sie wissen, was aktuell auf den regionalen Feldern passiert? So ordnen Sie in unserem [Onlineshop](#) unser Angebot nach Schweizer Produkten. Natürlich reicht auch ein Griff zum Telefon. Die Marinello's beraten Sie immer noch am liebsten persönlich über unsere Produkte.

**Frisée vom Keltenhof:** Die lange Hitzeperiode hat auch beim Anbau unseres Partners Keltenhof aus Filderstadt ihre Spuren hinterlassen. Vor allem beim goldgelben Engelshaar-Frisée kann es hie und da zu Qualitätsproblemen kommen, da sich dieser beim Anbau als wahre Diva hervortut.

Lesen Sie dazu unser beigegefügtetes Partner-Flugblatt von Keltenhof. Für kreative Micro-Leaves und Dekosalate bleiben die Produzenten vom Keltenhof aber unsere unangefochtenen Helden.

**Marroni mit Stacheln:** Zwar dauert es noch einige Wochen, bevor die Saison mit Kastanien und etwas später mit echten Marroni beginnt. Doch für Dekorationszwecke können Sie jetzt schon die Marroni in der stacheligen Schale bestellen. Im Holzgitter sind ca. 5 Kilo und der Gitterpreis ist Fr. 29.50. Anbruch ist leider nicht möglich.

**Kürbis in Hülle und Fülle:** Die Kürbissaison hat bei unseren Produzenten nun definitiv begonnen. Die Unterschiede von Qualität, Herkunft und Preis sind jedoch frappant. Als Standard führen wir die Sorte Muscat de Provence aus Frankreich. Unsere Schweizer Böden sind für diese delikate Sorte leider nur schlecht geeignet. In der Provence gedeiht der Muscat am besten. Von unserem hiesigen Partner, der Familie Jucker, beziehen wir die Sorten Butternuss, Potimarron und Spaghettikürbis. Natürlich gibt es noch viele andere, die auf den Feldern rund um Rafz angebaut werden. Rufen Sie uns an und wir klären ab, was aktuell machbar ist. Abgerundet wird unser Sortiment mit dem berühmte-grossen italienischen Suppenkürbis Napoli. Möchten Sie bei Ihnen im Betrieb eine Kürbis-Ausstellung organisieren? Nehmen Sie mit uns Kontakt auf. Wir unterstützen Sie gerne.



**Sugo- / Peretti-Tomaten:** Obwohl es noch Schweizertomaten hat, erhalten wir jedes Jahr ein Spezialkontingent für eine Spezialsortierung Peretti-Tomaten zur Herstellung von Sugo. Die Perettis werden in ihrem reifsten Stadium geerntet. Hier kommt Geschmack definitiv vor Schönheit. Es gibt nichts Besseres! Um ca. 10 - 20% einkochen, durchs Passevite „würgen“ und den heissen Saft in grosse Gläser abfüllen. Fertig! Für Alle, die dazu keine Zeit finden, offerieren wir als Aktion Pelati in Dosen à 3kg. Achtung: Die frischen Sugo-Peretti sind erst ab Samstag verfügbar! Natürlich führen wir weiterhin unsere Favoriten, die Farbigen Hämiker Tomaten im Sortiment (siehe Bild). Ungelogen das tomatigste aus der Schweizer Erde.



**Zwetschgen Fellenberg:** So, jetzt können Sie hemmungslos zuschlagen. Die beste Sorte der ganzen Saison ist jetzt im Angebot. Herrlich aromatisch, trotzdem festfleischig und wunderbar zu verarbeiten. Der Preis ist gegenüber den Frühsorten anfangs deutlich fester, doch die Erntemengen werden schnell ansteigen und somit die Preise purzeln.

**Feigen „Longue Noir de Caromb“:** Das Warten auf die für mich besten Feigen hat ein Ende. Aus Caromb, bei Avignon, am Fluss Brégoux, stehen die Haie, die die wohl formidabelsten Feigen hervorbringen. La Figue Longue Noire de Caromb. Ein solcher Name muss ja schmecken. Das treibt dem besten Praliné die Schamesröte ins Gesicht.

**Trauben weiss Sultaninen:** Seit wenigen Jahren sind die echten, kernlosen Sultaninen aus der Türkei nicht nur gedörrt im Plastikpäckli der Grossverteiler erhältlich, sondern auch frisch geerntet in 5-Kilo-Kistchen. Die Beeren sind klein, kernlos und dicht gewachsen, lösen sich leicht vom Stiel und sind zuckersüss. Ideal auch geist für einen Cocktail.