

Marktbericht vom 20. Januar 2016



NEU: Lauch grün Import, Olivenöl Italien, Rhabarbern Holland, Saucenzwiebeln

SAISONENDE: Äpfel Rubinette, Nectacot

PROBLEMATISCH: Federkohl rot, Steinpilze frisch, Rosenkohl geputzt, Keltenhof Oxalis rot

Aktuelles vom Markt

22 erfolgreiche Jahre: Milan Sasic kam vor 22 Jahren zu den Marinello's. Mein Vater Daniele merkte schnell, dass in diesem jungen Serben einiges steckt und zog ihn erst in unsere Logistikabteilung und alsbald in unser Kader nach. Seit 2006 ist Milan Sasic Geschäftsleiter der Marinello & Co AG. 10 Jahre in denen er unsere Firma prägte und damit einen grossen Anteil an unserem Erfolg hat. Nach 22 Jahren hat sich Milan Sasic nun entschieden, unsere Firma per Ende September 2016 zu verlassen, um sich endlich und vermehrt dem Privaten widmen zu können. Etwas, was in unserer Branche leider meist zu kurz kommt. Ich bin dankbar, dass mir Milan mit dieser grosszügigen Frist die Zeit gibt, einen adäquaten Ersatz für seine Stelle zu finden. Wie wir uns über zwanzig Jahre auf ihn verlassen durften, so handhabt er auch seine Kündigung uns gegenüber mit einer grossen Loyalität und einem Respekt der seines Gleichen sucht. Danke! Bis Ende September bleibt Milan Sasic Geschäftsleiter der Marinello & Co AG.

Olivenöl: Die Ernte 2014 war für viele Oliven-Produzenten in Italien und in Frankreich ein herber Schlag. Kümmerlich war, was die stolzen Bäume hergaben. Die Preise stiegen in den Himmel und es wurde so manch „Schluderei“ mit den Herkunftsbezeichnungen betrieben. Unser Bonmot „Olivenöl ist Vertrauenssache“ nahmen wir auch in dieser Zeit wörtlich. Die Ernte vom vergangenen Herbst liess uns jedoch wieder aufatmen und wir können Ihnen ab sofort wieder unser präferiertes Olivenöl „extra vergine“, eine Assemblage von Oliven aus Sizilien und Apulien, offerieren. Ein ausgezeichnetes Produkt im 10-Liter Bidon zu einem fairen Preis.



Lauch grün: Die einheimischen Lager sind fast leer und es darf ab sofort wieder nach Herzenslust importiert werden. Deshalb werden wir in den nächsten Tagen auf Lauch aus Holland umsteigen, was fallende Preise einher bringt. Unser delikater gebleichter Lauch aus dem Aargau ist weiterhin erhältlich (bitte deutlich *gebleicht* bestellen).

Nüsslisalat: Zwar bildet der tapfere Nüsslisalat bei diesen garstigen Temperaturen feste und aromatische Blätter, doch müssen, sind die Temperaturen derart im Minusbereich, die Treibhäuser verstärkt beheizt werden. Die Kosten dafür schlagen sich natürlich auf den Preis nieder. Dafür zeigt sich das beliebte Baldriangewächs auf Ihren Tellern in seiner attraktivsten Form. Ganz so wie es sein soll.

Rhabarbern: Jetzt spinn't dem Gmüesler wieder... Wir wollen Ihnen die ersten zarten Stangen aus den holländischen Treibhäusern aber nicht vorenthalten. Optisch und qualitativ gibt es an der fremdländischen Wurzel (Lat.: rheu barbarum) nichts zu rütteln. Wir überlassen Ihnen die Entscheidung, ob ein Erdbeer-Rhabarber-Dessert aktuell Sinn macht und waschen unsere Hände in Unschuld.



Rosenkohl: Unser Thurgauer Produzent wird anfangs nächster Woche seinen letzten Rosenkohl abgeerntet haben. Somit werden in ein paar Tagen die sauber geputzten Rösli vom Markt verschwinden und wir müssen mit dem ungerüsteten Rosenkohl aus dem Berner Seeland vorlieb nehmen. Die Berner nehmen es halt ein bisschen gemütlicher... [„Shitstorm on“ liebe Berner!](#)

Saucenzwiebeln: Nachdem die Schweizer Saison abgeschlossen ist und wir Sie in den letzten Tagen verträsten mussten, haben wir nun einen Zwiebelproduzenten in Frankreich gefunden, der diese spezielle Zwiebelsorte anbaut. Die kleinen Franzosen sind ab sofort wieder erhältlich und Sie dürfen Ihre Lehrlinge mit der beliebten Rüstarbeit erfreuen. Gern geschehen...



Steinpilze: Wir möchten Sie nochmals darauf hinweisen, dass wir hin und wieder wirklich gute Steinpilze aus Südafrika erhalten. Der Transport gleicht jedoch einem Lotteriespiel. Beim Verladen auf dem glühenden Rollfeld reichen einige Minuten zu viel und schon hat man den qualitativen Salat. Daher können wir Ihnen heute nicht zu 100% sagen, was morgen auf dem Markt eintrifft. Unsere Einkäufer entscheiden täglich, ob die Qualität unseren Ansprüchen genügt. Als formidable Alternative, bieten wir Ihnen unsere tiefgekühlten russischen Steinpilze an. Wir haben die Pilze umgepackt, so dass sie nun in der annehmbaren 2x1 kg-Einheit erhältlich sind.

Blut-Orangen: Was es mit der roten Farbe der Zitrusfrüchte auf sich hat, müssen wir Ihnen wohl nicht mehr erklären (Tag-Nacht-Temperaturen, Anthocyane, kennsch...?). Die Moro-Orangen zeigen bereits ihr blutiges Innenleben. Bei der göttlichen Tarocco ist es in Kürze soweit und die spezielle Sorte Cara Cara (Bild) erstrahlt ebenfalls in den schönsten Rottönen. Bitte vermerken Sie auf Ihrer Bestellung, was Sie bevorzugen und wir suchen auf dem Markt das Beste und Passende für Sie aus.