

# Marktbericht vom 21. Februar 2024

**Aktuelles auf dem Markt** Kämpfs Asia Mix, Grumolo vom Enikerhof, Löwenzahn grün, Mesclun-Salat, Spargel fein, Stachis & Flowersprouts vom Stuckis Hof, Mini-Kiwi, Orangen Sanguinelli, Passionsfrüchte Spanien, Bärlauch-Pesto

**Problematisch** Blumenkohl violett (alternativ Cimone), Lauch gebleicht, Pfälzer weiss, Quitten

## Aktuelles vom Markt

**Kämpfs Asia-Mix** Mit dem superfeinen und senfölstarken Asia-Mix von Ernst Kämpf starten wir mit leisen Sohlen in die Schweizer Salatsaison. Die Mischung aus asiatisch angehauchten Kohlsalat-Sorten gibt es gestellt im Ifco in der Kiloeinheit. Mittlerweile wurden uns auch schon die ersten Salanova-Sorten aus der Region angeboten. Doch auch wenn wir auf Regionales stehen, sind uns hier die Köpfe noch etwas zu klein gewachsen und der Kilopreis damit exorbitant.



**Mesclun Aktion** Wenn wir schon bei zarten Salatklassikern sind. Der Mesclun hat seit über einem Jahrzehnt einen fixen Platz im Marinello-Sortiment. Mit unserem Produkt aus Norditalien waren wir nie die günstigste Anbieterin auf dem Markt. Dafür ist unser Mesclun aus dem Vento wirklich fixfertig gewaschen und schonend luftgetrocknet. Das können andere nicht bieten. Der Aufpreis lohnt sich also. Um dich von den qualitativen Vorzügen unseres Mesclun zu überzeugen, bieten wir ihn dir in dieser Woche mit einem Rabatt von flotten 20% an.

**Löwenzahn grün & Grumolo** Dani Rüttimann startet seine Saison auf dem Enikerhof mit zwei bitteren Gesellen. Im Grunde sind es deren drei. Denn den Grumolo, eine wunderbare Rosettenzichorie aus Italien, gibt es in den Ausführungen verde und rosso. Dazu spriest bei Dani noch der zu Unrecht als

Hasenfutter verschriene Löwenzahn. Aufgrund der Bitterstoffe sind alle drei nichts für Weicheier.

**Stachis vom Stuckis Hof** Eine Alliteration, die uns Freude macht. Bis vor einigen Jahren konnten wir Schweizer Stachis aus Boppelsen beziehen. Dieser Produzent hat aber das Handtuch geschmissen und wir mussten seither mit Ware aus Frankreich vorliebnehmen. Ralf Stucki und seinen Biohof in Oberwil kenne ich über einen gemeinsamen Freund. Über seinen Anruf zum Thema Stachis habe ich mich deshalb doppelt gefreut. Ab der kommenden Woche erhalten wir die ersten Mengen in Bioqualität.

**Spargel grün** Es ist pervers. Die ersten spanischen Grünspargeln hauen diese Woche noch mit dem doppelten Preis auf deine Kasse, als Flugware aus Mexico. Auch wenn dieser Sachverhalt für uns courant normal ist, wollen wir es immer noch nicht so richtig verstehen. Fein kalibrierten Spargel (fälschlicherweise immer wieder Wildspargel genannt), gibt es zusätzlich ab sofort aus Bella Italia.

**Spargel weiss** Wie letzte Woche prophezeit, kommt der erste Spargel aus dem Veneto in einer herausragenden Qualität zu uns auf den Markt. Wenn auch noch etwas dünn kalibriert. Nun hast du drei Möglichkeiten: 1. Dich interessiert weisser Spargel im Februar noch nicht die Bohne. Verständlich. Können wir unterschreiben. 2. Du kannst es kaum erwarten und investierst ein paar Saison-Karmapunkte in diese weissen Stangen aus Italien. Kann man machen, müsstest du aber explizit bestellen. Denn preislich wirst du in diesen Tagen noch bestraft. 3. Du bestellst weissen Spargel ohne Kommentar und ohne weiter darüber nachzudenken. Dann schicken wir dir billige Ware aus Peru. Muss nicht sein und wollen wir auch nicht forcieren. Die Qual der Wahl. Seda, gern geschehen.



**Cocktail Avocados** Avocados finden im Marktbericht selten Platz. Denn den inflationären Umgang mit diesem Produkt wollen wir nicht zusätzlich anheizen. Doch diese kleinen Snack Avocados findet man nicht an jeder Strassenecke. Sie sind kernlos und die Schale kann mitgegessen werden. Aha! Kannten wir bis anhin auch noch nicht. Die Beeren – ja, Avocados gehören botanisch zu den Beeren – sind das Produkt einer fehlerhaften Bestäubung der Blüten. Klingt komisch, ist aber so. Wir haben kleine Mengen an Lager. Einmal probieren schadet nicht.



**Orangen Sanguinelli** Diese Sorte beweist, dass gute Blutorangen nicht immer aus Sizilien stammen müssen. Denn die Sanguinelli wurden in den 20er-Jahren in Spanien entdeckt. Mittlerweile werden sie aber auch auf dem italienischen Eiland angebaut. Und das will was heissen! Geschmacklich top, Saftausbeute perfekt und farblich eine Granate. Was will man mehr.

**Pesto Bärlauch** Ob man nun Bärlauch mag oder nicht. Es ist mal wieder an der Zeit, Rolf Hunziker und seinem Team ein Kränzchen zu winden. Seit über 20 Jahren produziert Rolf in Zürich Unterstrass unsere Marinello-Pesto in stabilster Qualität. Natürlich macht hier der Klassiker «alla Genovese» den Löwenanteil des

Umsatzes aus. Aber im Frühjahr fordert er die Nasen seiner Nachbarschaft mit dem intensiven Odeur der saisonalen Bärlauch-Pesto zusätzlich heraus. Ab sofort im 1kg-Eimer bei uns an Lager.