



Marktbericht vom 22. Juli 2015

Für mich ist Pfarrer Ernst Sieber die Lichtgestalt, wenn es um die soziale Arbeit in Zürich geht. Schon als Bub assoziierte ich Pfarrer Sieber unkompliziert und einfach mit „etwas Gutem“. Diese Meinung trage ich auch heute noch in mir. Seine unkonventionelle Art und sein Einsatz an vielen wichtigen Fronten sind für mich unerreichbar. Deshalb freut es mich, dass wir Marinellos, durch die Zusammenarbeit mit den „Sozialwerken Pfarrer Sieber“ (www.swsieber.ch) unseren kleinen Beitrag leisten können. Für ein Projekt, benötigt die Stiftung Thermoboxen für den Essentransport. Haben Sie solche Behälter bei sich im Betrieb, die nicht mehr benötigt werden und deshalb günstig oder gratis abzugeben sind? Ich würde mich über Ihren Anruf oder Ihr Email freuen.



NEU: Barbucine, Birnen Carmen, Carotten Pfälzer, Melonen CH, Pflaumen farbig, Trauben blau Muscat, Zwetschgen
ENDE: Johannisbeeren weiss, Pomelos **PROBLEMATISCH:** Spargeln grün

Aktuelles vom Markt

Birnen rot: Seit letzter Woche haben wir bei den Standard-Tafelbirnen auf neuerntige Guyot-Birnen aus Frankreich umgestellt. Ab sofort sind auch frischerntige, rotbackige Birnen der Sorte Carmen aus Italien erhältlich. Damit können wir auf den Übersee-Import der roten Forellen-Birnen aus Südafrika verzichten.

Feigen Türkei: Jetzt sind aber die ersten, tiptop-kalibrierten und gleichmässigen blauen Feigen aus dem Gebiet um Smyrna in der Türkei eingetroffen. Für die Verarbeitung sind diese ideal, lassen sie sich doch hervorragend in Schnitze schneiden. Die Smyrna-Feigen gelten als der Rolls Royce der Feigen. Es lohnt sich also!

Schweizer Melonen: Für alle, die auf Nachhaltigkeit setzen: Für die nächsten Wochen können wir Ihnen rotfleischige Flaacher Melonen offerieren. Geschmacklich einwandfrei, aber einen Tick teurer als die Importware. Die Verfügbarkeit ist noch gering und deshalb bitte (bitte) am Vortag bestellen.

Pflaumen farbig: Neu auf dem Markt sind auch sind auch farbige Pflaumen aus Frankreich. Geschmacklich sind für mich einwandfrei und als schönes Farbenspiel machen sich die alleweil gut.

Reneclauden: Eine Spezialität, die für mein Dafürhalten viel zu wenig Beachtung findet. Einverstanden, ihre grüne Farbe ist etwas gewöhnungsbedürftig. Dafür werden Sie durch das zuckersüsse, saftige Fruchtfleisch belohnt. Die Reneclaude wird in Frankreich in grossen Mengen verzehrt und gilt im Allgemeinen als Königin der Pflaumenfamilie. bei uns ab Freitag dieser Woche erhältlich.

Trauben blau Muscat: Aus Frankreich kommt jetzt auch die Sorte Muscat, mit dem typisch intensiven Muscat-Geschmack. Bis unsere Lieblingsorte Muscat de Hambourg auf den Markt kommt, muss man sich noch ein wenig gedulden. Wir halten Sie aber auf dem Laufenden.

Zwetschgen: Erste geniessbare Frühsorten aus Deutschland sind jetzt auf dem Markt. Deshalb starten wir mit der Saison. Allerdings sind wir geschmacklich noch weit entfernt von der Königssorte Fellenberg. Anfang nächster Woche dürfte es dann auch erste Schweizer Frühsorten haben.

Hemingway Minze: Bei frischen Kräutern kennen wir uns aus! Zu den ca. 20 Minzsorten, die wir Ihnen im Sommer anbieten können, gesellt sich eine neue Varietät hinzu. Ernest Hemingway wusste, wie man seinen Drink gepflegt kredenzt. Sein Favorit wäre somit unsere neue [Hemingway-Minze](#) gewesen. Erhältlich ab Freitag in der 500gr-Schale.

Barbucine: Eine Kreuzung von Löwenzahn und Chicorée. Sieht toll aus, knackt und schmeckt bitterlich-süss.

Carotten Pfälzer: Jetzt aus neuer Schweizer Ernte in der gewohnten, mittleren Kalibrierung verfügbar. Sie sind jetzt natürlich süss und superzart, sehr zu empfehlen!

Randen farbig+gelb: Jetzt aus neuer Schweizer Ernte verfügbar.