

NEU: Erdbeeren Spanien, Feigen Brasilien, Kartoffeln Nicola

SAISONENDE: Äpfel Red Love, Erdbeeren Holland

PROBLEMATISCH: Feigen Peru, Mini-Gemüse

Auf Wiederseh'n und Dankeschön

Da ist er. Der letzte Marktbericht des Jahres. Es ist eine Freude, mit solchen Produkten zu arbeiten, darüber zu schreiben, meine Begeisterung für Früchte & Gemüse mit Ihnen zu teilen und die besprochenen Produkte auf den Tellern in der Gastronomie anzutreffen. Dieses Jahr fallen die Festtage so, dass wir unseren regulären Betrieb für drei Tage ruhen lassen können. Ich kann mich nicht erinnern, wann dies das letzte Mal der Fall war. Wie im letzten Bericht beschrieben, sind wir aber auch in den nächsten Tagen für Sie da. Unser Piquet-Dienst beliefert Sie am 26. und 27. Dezember mit all dem Frischen, was sich in unseren Lagern befindet. Danke Imrane, Goran, Marius und Yilmaz, dass ihr den Piquet-Dienst dieses Jahr übernehmt. Das ist keine Selbstverständlichkeit.

Liebes Marinello-Team, liebe Kunden, Lieferanten und Freunde. Es hat mir grossen Spass gemacht, für und mit euch zu arbeiten. Ich wünsche euch schöne Weihnachten. Wir hören uns in ein paar Tagen wieder.

Aktuelles vom Markt

Kartoffeln Nicola: Durch die festkochende Spätsorte Nicola wird unser einheimisches Kartoffelsortiment abgerundet. Ab sofort ist diese Sorte verfügbar. Ihr tief-gelbes und festkochendes Fleisch wird uns voraussichtlich bis im Februar erfreuen.



Mini- Gemüse: Früher waren die diversen Mini-Gemüse der Nouvelle-Cuisine vorbehalten. Heute sind sie problemlos täglich und in einer reichhaltigen Auswahl auf dem Markt anzutreffen. Erfahrungsgemäss schnell in den Tagen vor Silvester der Verkauf in die Höhe. Damit wir Sie auch am Jahresende auch wirklich zuverlässig mit diesen Produkten beliefern können, lohnt es sich, grössere Mengen vorzubestellen.

Tomaten Peretti: Bei den echten San Marzano (Peretti) Tomaten ist die Saison zu Ende. Ab sofort erhalten Sie als Alternative die ovale Sorte Roma aus Spanien, die ebenfalls zur Familie der Peretti Tomaten gehört.

Erdbeeren: Gehört zu dieser Jahreszeit eigentlich nicht zu unseren Hauptthemen, trotzdem zur Info. Nach Weihnachten stellen wir bei den Erdbeeren auf erste, neuerntige Ware aus Spanien um. In den ersten Wochen haben die Scheinfrüchte noch ein gehörig grünliches Füdli, doch mit der Zeit wird sich das ändern. Der Preis im Vergleich zur holländischen Treibhausware ist deutlich günstiger.

Chocolate Orangen: Die Schale dieser Züchtung aus Spanien changiert höchst dekorativ zwischen Braun und Grün. So kommen diese Zitrusfrüchte zu ihrem süssen Namen. Das Fruchtfleisch erinnert im Geschmack an unsere Liebessorte Tarocco. Also eine perfekte Balance von Säure und Süsse.

Radici Amare: Wurzeln sind erfreulicherweise in Mode. Sei es Bärlauch, Nachtkerzen oder Kerbel. Die unterirdischen Teile vieler Pflanzen verlassen ihr schattiges Dasein und finden immer mehr Einzug in die Gastronomie. Chapeau! Mit den Radici Amare aus der Lombardei haben wir es mit einer bittrig-wuchtigen



Spezies zu tun. Äusserlich erinnern sie an geputzte Schwarzwurzeln und sind mit ihrem herben Geschmack nicht jedermanns Sache. Die Bitterstoffe des milchigen Fleisches erinnern mich an ein sehr bitteres Tonic. In süssem Balsamico eingekocht aber wirklich etwas Spannendes (danke André).



Carolina Reapers Chili: Sie sehen ein bisschen aus wie angetrocknete rote Habaneros. Und auch in Sachen Hottnes stehen sie den bekannt-feurigen Lampions um nichts nach. Unser Testessen hat für einige Tränen und rote Köpfe gesorgt. 2013 galten die Reapers als schärfte Chili-Sorte der Welt. Nichts für Weicheier...

Trinidad Moruga Scorpion Chili: Trotz des gefährlichen Namens sind die Skorpione aus Trinidad leicht milder als die Carolina Reapers. Mit 1,2 Millionen auf der Scoville-Skala ist ihre Power aber immer noch beachtlich. Wir führen die beiden

Sorten nicht immer an Lager, können Sie aber problemlos vorbestellen.