Marktbericht vom 24. August 2022

Aktuelles aus der Schweiz Cipolotti rot, Habaneros, Ingwer jung, Mandarin-, Spaghetti & Zier-Kürbis, Navets weiss, Rosenkohl, Trauben Venus & Buffalo (Americano)

Aktuelles auf dem Markt Carottes de sables, Chili-Zöpfe, Kerbelwurzel, Roscoff-Zwiebeln, Piennolo-Tomaten, Sugo Tomaten (San Marzano), Ananas Sugarloaf, Buddhas Hand, Sultaninen weiss & rosé, Chasselas-Trauben, Uva Italia

Problematisch und Saisonende Cecei-Peperoni, Thai Schnittlauchblüten, Duftsteinrich, Cedri

Aktuelles vom Markt

FARM Habaneros Obschon die Habanero, neben den Carolina Reapers oder Ghost Chili, auf der Scoville-Skala längst nicht mehr die beeindruckendsten Werte erreicht, bleibt die die eine unserer liebsten Chilisorten. Punkto wuchtig-scharfer Fruchtigkeit die erste Wahl. Wir erhalten sie aus dem Aargau und damit ist jetzt der richtige Zeitpunkt, deine regionale Hotsauce anzusetzen.

Holunderbeeren Normalerweise versauen uns die colorierten Dinger bereits Mitte August die Markthalle. Die langanhaltende Trockenheit hat heuer aber für grosse Ausfälle gesorgt. So sind Holunderbeeren nicht regelmässig verfügbar. Wir helfen dir aber gerne mit der tiefgekühlten Variante aus, wenn wir wirklich nichts auftreiben können.

Junger Ingwer Frischer Ingwer aus der Region. Vor einigen Jahren noch keine Selbstverständlichkeit, heute, dank unseren findigen FARM-Produzenten, easy erhältlich. So verändert sich das Angebot. Das freut uns! Der junge Ingwer duftet wie von einem anderen Stern und ist nicht mit der trockenen Ware zu vergleichen, die wir aus Übersee erhalten.

Kerbelwurzel Eine unserer liebsten Knollen aus Frankreich. Der Anbau der Kerbelwurzel ist kompliziert, was sich im Preis niederschlägt. Sie belohnt dich aber mit einem wunderbar nussigen und schneeweissen Inneren.

Kürbis Die kleinen Mandarinkürbisse haben sich in den letzten Jahren zu wahren Schnelldrehern in unserem Sortiment entwickelt. Ideal zum Füllen und mit der attraktiven Form eine Bank auf deinem Teller. Morgen erwarten wir zudem die ersten Spaghetti- und Zierkürbisse.

Rosenkohl Gestern noch aus Holland, heute auf der Schweizer Showbühne. Beim ersten regionalen Rosenkohl machen sich die Produzenten noch nicht die Mühe, ihn uns sauber abgerüstet zu liefern. Wir gönnen es ihnen; gibt es auf den Feldern aktuell auch noch viel zu tun. Es wird Herbst Baby!

Sugo Tomaten Es ist wieder so weit. Der Import für krass reife San Marzanos ist freigegeben und die Rampen der Markthalle biegen sich unter triefenden Paletten des roten Goldes. Wenn dir die Beschaffung von Einmachgläsern keinen Strich durch die Rechnung macht, solltest du in den kommenden Tagen deine Sugo oder Passata einkochen.

Roscoff Zwiebeln Von den Engländern bekamen die Zwiebelhändler aus Roscoff in der Bretagne den Spitznamen Johnnies. Was den Italienern ihre heilige Tropea Zwiebel, sind den Produzenten in der Bretagne ihre Oignons de Roscoff. Die fein-süssliche rosafarbene Zwiebel wurde von den Johnnies früher mit dem Velo ausgeliefert und war, wegen ihrem hohen Vitamin C-Gehalt, vor allem bei Seefahrern beliebt. Noch heute werden die Roscoffs nach alter Tradition traubenförmig gebunden und schmücken sich mit einem AOC-Label.

Schweizer Goji-Beeren Zum Glück ist es nicht mehr en-vogue, alles als Superfood zu titulieren, was bei Drei nicht mehr am Strauch hängt. Auch Gojibeeren wurden jeweils als Wunderfrüchte angepriesen, die dich schöner, potenter und langlebiger machen sollen. Wer's braucht… Frisch sind die kleinen Früchte des Bocksdorns wunderbar süss und würden uns auch ohne Zauberkräfte gut gefallen. Für kurze Zeit aus der Region erhältlich.

Chasselas-Trauben Eine der ältesten Traubensorten Europas und damit ist ihre genetische Herkunft mythenumwoben. Vinifiziert kennt man sie im Wallis als Fendant, unter Gutedel in Deutschland und dann eben aus der Genferseeregion als Chasselas. Doch auch als Tafeltraube haben sie es in sich. Obschon sie sich ausgereift schnell bräunlich verfärben, werden sie dich mit ihrer typischen Spritzigkeit verführen.

Schweizer Trauben Vom Bio-Produzenten Räss erhalten wir sensationelle Tafeltrauben aus Benken. Am besten hat uns die blaue Sorte «Venus» gefallen. Und mit der Buffalo schicken wir ein regionales Pendant zur italienischen Americano-Traube ins Rennen, die dich geschmacklich weghauen wird. Wir erhalten zweimal die Woche frische Eingänge. Vorbestellen lohnt sich!

MARINELLO+CO AG, im Zürcher Engrosmarkt, Aargauerstrasse 1a, 8048 Zürich – www.marinello.ch – best@marinello.ch – Tel: 043 4444 500