

# Marktbericht vom 25. August 2021

**Aktuelles auf dem Markt** Catalogna, Cavolo Nero, Cima di Rapa, Castelfranco, Zier-Kastanien mit Stacheln, Schweizer Potimarron, Wokcuc Gurken, «AKTION» Sugo-Tomaten, Holunder, Birnen Celina, Schweizer Mirabellen, Sultaninen, Fellenberg Zwetschgen

**Engpässe & problematisch** Birnen Forelle, Grenaille Kartoffeln

## Aktuelles vom Markt

**Lage auf dem Markt** Angespannt ist die Lage weiterhin. Doch leuchtet das Licht am Ende des Tunnels von Tag zu Tag etwas heller. Dem Einsatz der Produzenten und den grosszügigen Import-Kontingenten sei Dank. Es ist an der Zeit, ein Dankeschön an die Gastronomie zu richten. Uns ist sehr bewusst, wie es um die personelle Situation bei vielen von euch bestellt ist. Dazu kommen die mangelhaften Verfügbarkeiten, die durchschnittliche Qualität bei vielen Produkten und die hohen Preise, mit welchen wir euch



zusätzlich belasten müssen. Wir hätten es gerne anders. Doch bei den vielen Gesprächen mit euch, spüren wir viel Verständnis und können auf ein partnerschaftliches Miteinander bauen. Das tut gut. Merci vielmals! Das gesamte Marinello-Team gibt täglich sein Bestes, dass wir dir das zurückgeben können, was du von einem fairen Partner erwarten kannst. Versprochen!

**Catalogna, Cavolo Nero & Cima di Rapa** «Hey du Gmüesler, wir haben noch August imfall!» Werden nun die Saisonaffinen unter euch denken. Doch bestellt werden diese Wintergemüse so regelmässig, man könnte meinen, draussen läge bereits Schnee. Zudem können wir die drei heiligen C der italienischen Winterküche schon wieder in Italien vorbestellen. Qualitativ gibt es da noch Luft nach oben, aber wir wollen es nicht unerwähnt lassen.

**Schweizer Castelfranco** Die Kisten müssen schon angeschrieben sein, damit man diesen Salat als das erkennt, was er zu sein glaubt. Im Winter ist der Castelfranco eine rot gesprenkelte Augenweide. Im Sommer sieht er eher aus wie ein grün geratener Cicorino Rosso. Auch die feine Bitternote, die das Original aus Norditalien ausmacht, sucht man hier vergebens. Die regionale Variante ist da eher auf der herben Seite. Irgendwie nicht so das Wahre.

**Rucola, Salat-Spinat & Mesclun** Doris und Thomas Käser, ihr macht das super! Euer Salat-Spinat, eine Freude. Der Mesclun, knackig und farbenfroh. Lokaler Rucola, so wie er sein soll. Nachdem ihr vor einigen Wochen noch durch eure überfluteten Felder waten musstet, ein freudiges Comeback. Respekt! Dazu lässt ihr uns auch bei den Cipolottis nicht hängen. Schön, dass es euch gibt.

**AKTION Sugo Tomaten** Hey, was ist denn mit euch los! Noch zu viel Sugo und Passata vom Vorjahr im Economat? Als kleine Motivationspritze ballern wir die überreifen San Marzanos ab morgen Donnerstag bis zum 1. September zu einem Bombenpreis von Fr. 1.20 das Kilo raus. Wer da nicht zuschlägt ist selber schuld.

**Wokcuc-Gurken** Das asiatische Steckenpferd der Gebrüder Meier in Buchs. Die Gurke mit der rauen Oberfläche konnte sich hierzulande noch nicht richtig durchsetzen. Es braucht halt Mut, eine frische Gurke durch den heissen Wok zu ziehen. Es lohnt sich aber. Für asiatische Stir Fried-Gerichte der Hammer. Etwas Chili, Fischsauce und Schwarzer Sesam. Fertig ist dein Wokcuc-Salat. Prädikat super-geill!



**Feigen** Die italienischen Feigen sind aktuell eine Wucht. Ihren Zuckergehalt sieht man ihnen an. Die platzen beinahe vor süsser Freude. Das gefällt nicht jedem, das ist nicht immer praktikabel. So bleiben wir als Standard bei einfacher zu handhabender Ware aus der Türkei. Wenn du aber den Reifegrad und etwas Lebensfreude nicht scheust, bestelle ausdrücklich italienische Feigen. Klebrige Finger inklusive.



**Holunderbeeren** Nachdem die Holunderblüte anfangs Juni ihren zart duftenden Siegeszug durch die Gastronomie gefeiert hat, sind nun die rabiaten Beeren des schwarzen Holunderstrauches am Start. Freue dich auf versaute Arbeitsflächen, feine Konfitüren und Sirup. Die Saison geht erfahrungsgemäss bis Mitte September. Wer zu spät kommt, den bestraft das Leben. Sollte es dennoch passieren, wir haben natürlich auch tiefgekühlte Holunderbeeren im Sortiment.

**Schweizer Mirabellen** Bei den französischen Mirabellen gibt es einen kurzen Unterbruch. Doch diese regionalen Thurgauerinnen springen behände in die Bresche. Wenn es noch einen Tick süsser sein darf, legen wir dir weiterhin Reineclaude ans Herz. Da ist bald Schicht im Schacht. Also hopp!

**Fellenberg Zwetschgen** Auch auf die nobelsten Sorten-Namen sollte man sich nicht blind verlassen. Zu früh in der Saison bietet dir eine Fellenberg nicht immer das Genussmoment, welches du erwartest. Doch unsere ersten Degustationen waren mehr als zufriedenstellend. Also ab damit auf unsere Preisliste. Es ist Fellenberg-Zeit!