

😊 **Aktuelles auf dem Markt** Artischocken Spinosi, Junge Brätler aus Ägypten, junge Bundcarotten aus Italien, Nüsslisalat, OptiFresh Kartoffeln, Ramati gelb, Rucola rot, Spargel Europa, Datteln frisch, Blutorangen Sanguinello

☹️ **Saisonende oder problematisch** Kerbelwurzel, Lauch gebleicht, Kaki Persimon, Bitter-, Moro- und Tarocco-Orangen

Aktuelles vom Markt

Brätler Kartoffeln Im letzten Jahr mussten wir relativ früh auf neuerntige Importe aus Ägypten umsteigen. Heuer sieht die Lage etwas entspannter aus und beim heimatischen Kochtest unseres Einkäufers Kai Stoppe, konnte die Schweizer Lagerware noch problemlos mit den Ägyptern mithalten. Bei den grösseren Sorten liefern wir Ihnen aktuell ganz klassisch Agria und Charlotte.



Bundcarotten aus Italien Rüeblifans, ihr dürft euch freuen. Da die hiesige Carottenernte im Mai beginnt und die letzten Lagersorten im Oktober geerntet wurden, ist es nicht verwunderlich, dass die Schweizer Rüeblis nicht mehr ganz so knackig daherkommen. Da können auch die modernsten Lagermethoden nichts dagegen ausrichten. Aus Italien erhalten wir grössere Bundcarotten. Da bekommt man viel süssten Genuss für sein Geld.

OptiFresh Kartoffeln Geschälte, geschnittene oder anderweitig verarbeitete Kartoffeln sind aus der Gastronomie nicht mehr wegzudenken. Und auch wenn wir bei Marinello nur bedingt Liebhaber vorgerüsteter Produkte sind, wächst unser Sortiment in diesem Bereich von Jahr zu Jahr. Um Verfärbungen vorzubeugen, werden fast alle rohen Kartoffeln mit Ascorbinsäure behandelt. Die Firma Paul Goop bietet mit ihrer OptiFresh-

Linie Produkte an, die ohne Zusatzstoffe auskommen. Wollen Sie sich von den Vorzügen der OptiFresh-Kartoffeln ein Bild machen? Wir schicken Ihnen gerne eine Musterbox mit den Artikeln «Gschellte Gschwellte» und «Scheiben roh & gedämpft» zu.

Mini Radiesli von 2bFresh Dass sich die Eschbachs nicht nur mit microhaftem Blattwerk auskennen, beweisen sie uns mit ihren Mini-Radiesli. Mit einem Durchmesser von gut 1cm, sind die würzigen Dinger eine Augenweide. Die Produktion steht noch in den Kinderschuhen und wir erhalten in den nächsten Tagen erst kleine Mengen. First come, first serve. Zack, zack! Sie wissen schon...

Morcheln Wenn wir die ferne Herkunft aussen vorlassen, gibt es an den chinesischen Morcheln punkto Preis-Leistung rein gar nichts zu mäkeln. Zwar hat in der etwas näheren Türkei die Saison begonnen, doch die Preise der ersten Ankünfte tummeln sich diese Tage noch im unanständigen Bereich knapp unter der dreistelligen Marke. Etwas Geduld bitte.

Bio-Randen von Moritz Sauter Die letzten Chargen, die uns Moritz Sauter von nahen Hof Bärenbohl in Rümlang in die Markthalle gekarrt hat, gingen weg wie warme Semmeln. Jetzt gibt es Nachschub. Die Sorten Forono (länglich) und Robuschka (rund) enthalten nur wenig Oxalsäure und eignen sich so ideal für den rohen Genuss.

Rucola rot Die Käser konnten die ersten Sätze schneiden. Die verzweigten Blätter dieses Kohlgewächses haben zwar geschmacklich nichts mit dem würzig-italienischen Salat zu tun. Doch dekorationstechnisch macht dieses regionale Produkt eine Menge her.



Spargel weiss Dank moderner Rückwärmegewinnung verschiebt sich der Saisonstart fröhlich in die Skisaison. Das kann man gut finden oder nicht. Nächste Woche wurden uns die ersten Deutschen Spargeln versprochen und bereits heute finden wir auf dem Markt ansehnliche Exemplare aus Frankreich. Preislich benötigt man aber noch ein dickes Fell und wir raten zur Besonnenheit.



Tomaten aus Frankreich In der Grande Nation scharren die Tomatenproduzenten bereits mit den Hufen und wir erwarten die Ankünfte der ersten geniessbaren Paradeiser in den nächsten Tagen. Es steht noch nicht zu 100% fest, mit welchen Sorten uns die Franzosen beglücken werden. Sicherlich werden wieder farbige Bouquets erhältlich sein. Wir halten Sie auf dem Laufenden, wie es da geschmacklich aussieht.

Datteln frisch Diese jungen Datteln sind etwas für Liebhaber nordafrikanischer Produkte. Im frühen «Rutab»-Reifestadium sind die Früchte noch knackig und herb. Erst wenn sie an der Sonne getrocknet werden, verwandeln sich die Zuckerbomben in die bekannte schmelzig-weiche Variante, welche wir übrigens auch mit oder ohne Stein anbieten.

Blutorangen Die Sanguinello hat eine deutlich längere Vegetationszeit, als ihre ebenfalls rote Schwester, die Moro. Hier steht der Wechsel zur letzten Vertreterin der pigmentierten Orangenunft bevor. Für uns immer ein Zeichen, dass die Saison in Sizilien langsam aber sicher dem Ende entgegen schippert.

Zitrusfrüchte Nicht nur die Moro-Orange wird sich in den nächsten Tagen vom Sortiments-Parkett verabschieden. Auch die dicken Cedris, die eigensinnigen Bitterorangen oder die durchsetzungsfähigen Bergamotten, werden nur noch für kurze Zeit in vertretbaren Qualitäten erhältlich sein.