

😊 **Aktuelles vom Markt** Bundcarotten gross aus Italien, französische Tomaten- Coeur de Boeuf, -Marmande und als gemischtes Bouquet, Morcheln aus der Türkei, Rhabarber aus Holland, Orangen press «Lane Late»

😊 **Aktuelles aus der Schweiz** Wynauer Brunnenkresse, Kopfsalat, Radiesli, Salanova, Landkresse,

😞 **Saisonende oder problematisch** Kerbelwurzel, Freiland Nüsslisalat, Nüsslisalat (Preis), Pfälzer rot, Persimon-Kaki

## Aktuelles vom Markt

**Frostige Aussichten** Wir wollen nicht ellenlang über die aktuellen Temperaturen lamentieren. Es ist, wie es ist und daran lässt sich wenig ändern. Wir geben uns die grösste Mühe, Ihre Lieferung so gut als möglich vor den Minusgraden zu schützen. Doch gelingen tut uns das nicht immer und bei gewissen Produkten reichen einige Minuten aus, damit es zu unschönen Frostschäden kommt. Sollten Sie bei der Warenannahme mit Artikeln konfrontiert sein, welchen man die morgendliche Rosskur anmerkt, zeigen wir uns kulant. Rufen Sie uns an oder schicken Sie uns ein Foto auf [best@marinello.ch](mailto:best@marinello.ch) und wir finden eine grosszügige Lösung, die für alle passt.



**Bundcarotten aus Italien** Da die hiesige Carottenernte Ende Mai beginnt und die letzten Lagersorten im Oktober geerntet wurden, ist es nicht verwunderlich, dass die Schweizer Rüebli aktuell nicht mehr ganz so knackig daherkommen. Da können auch die modernsten Lagermethoden nichts dagegen ausrichten. In Italien erhalten wir nun die ersten grösseren Bundcarotten. Im geschmacklichen Direktvergleich sind das Welten. Mit dem Strafzoll muss man jedoch leben. Dafür bekommt man viel Zucker für sein Geld.

**Carotten farbig** Auch bei den roten-, violetten- und weissen Pfälzercarotten lassen sich gewisse Alterserscheinungen ausmachen. Vor allem bei den roten Sorten müssen wir Sie bereits seit einigen Tagen enttäuschen und schicken Ihnen als Alternative violette Rüebli. Die weissen Pfälzer kommen teilweise gross wie Unterarme daher und sind nicht schön anzuschauen. Wir versuchen, Ihnen das Beste zu organisieren, was auf dem Markt zu finden ist.

**Schweizer Kopfsalat & Radiesli** Es wirkt beinahe wie eine Trotzreaktion, wenn uns die Schweizer Produzenten bei dieser Affenkälte bereits die ersten Produkte aus hiesigem Anbau offerieren. Das schlechte Gewissen ob der geheizten Gewächshäuser können wir Ihnen aber gerne nehmen. Denn, dank der Abwärmenutzung, die ansonsten ungenutzt verpuffen würde, arbeiten viele unserer Produzenten komplett CO2 neutral. So lange wir die Wahl haben, entscheiden wir im Einkauf nach Qualität und Preis. Sollten Sie aber explizit Kopfsalat und Radiesli aus regionalem Anbau wünschen, so vermerken Sie dies bitte deutlich auf Ihrer Bestellung.

**Morcheln** Wie in den letzten Marktberichten versprochen, beginnt bei den Morcheln, mit den grosszügigeren Ankünften aus der Türkei, nun die preisliche Abwärtsspirale. Richtig günstig haben Sie nun Zugriff auf die grossen Chinesen. Bei den kleineren Türken liegt der Preis nach wie vor um ca. 20% höher als bei den weitgereisten Zuchtexemplaren.

**Freiland Nüsslisalat** Dass hier Freiland wirklich Freiland bedeutet, zeigt uns der aktuelle Unterbruch bei diesem sonst sehr zähen Burschen. Irgendwann ist auch hier temperaturmässig die Grenze erreicht, bei welcher dieser Salat seine Waffen streckt. Beim ordinären Treibhausnüssli freuen wir uns zwar über eine kleine Kalibrierung, die hat, durch die hohen Heizkosten, aber ihren Preis.



**Forecast: Deutscher Spargel** Seit gestern liegt die erste Richtofferte für weissen Spargel aus dem Badischen auf unserem Tisch. Da muss wohl ordentlich nachgeholfen werden. Denn der Spargel benötigt eine Bodentemperatur von mindestens 11 Grad, damit er sich überhaupt zu regen beginnt. Die ersten Stiche werden erfahrungsgemäss noch sehr dünn ausfallen. Die versprochenen Kaliber glauben wir erst, wenn wir sie mit eigenen Augen gesehen haben. Also bitte noch ein wenig Geduld.



**Tomaten aus Frankreich** Mit den Sorten Marmande, Noir de Crimée und Coeur de Boeuf kommen nun die ersten geniessbaren Tomaten aus der Grande Nation zu uns auf den Markt. Die volle Sortendröhnung bietet Ihnen aber die wunderbaren Bouquets à 3,5kg, welche zusätzlich noch Perettis und gelbe Tomaten beheimaten. Das grösste Problem bei dieser Farbenpracht sind die zu tiefen Temperaturen auf dem Transport und bei der Lagerung hier in der Markthalle. Das ist schade um die eigentlich saftige Zellstruktur.

**Tarocco Orangen** Zwar immer noch die beste Tafelorange auf dem Markt, hat unsere Lieblingssorte vom Fusse des Ätnas ihre allerbesten Tage hinter sich und der typische Tarocco-Gout verabschiedet sich langsam in die Saisonpause. Aber das ist immer noch Jammern auf hohem Niveau. Bereits nur noch auf Vorbestellung erhältlich sind die Tarocco-Pressorangen.