

Marktbericht vom 30. September 2020

😊 **Aktuelles aus der Schweiz** Blumenkohl gelb, Cardon épineux genevois AOC (Cardy), Freiland Nüsslisalat, Kohlrösen violett, 2bFresh Nüsslisalat «Premium», Winterportulak, Birnen Schweizerhose

😊 **Aktuelles auf dem Markt** Artischocken mit Stiel, Catalogna, Cavolo Nero, Cima di Rapa, Tardivo, Birnen Schweizerhose, Clementinen Spanien, Cranberries, Finger-Limes, Kafir-Limes, Kaki Persimon, Mango Kent, Zitronen primofiori, Zitronen Cedri

😞 **Problematisch oder Saisonende** Broccoliblätter, Zitronengurken (Melothria), Limecress, Apfel Summerred & Golden Lemn, Schweizer Johannisbeeren, Birnen Williams rot, Wassermelonen gelb

Aktuelles vom Markt

FARM im September Die Hubers in Sünikon sind für uns die erste Wahl, wenn es um Kabis, Carotten, Pfälzer, gedämpfte Randen und vieles mehr geht. Kein Wunder kann Reto Huber auf dem Feld so behände seine Muskeln spielen lassen. Mit solchen Produkten lässt es sich nun einfach gut trainieren. Weiter beziehen wir während der Saison viele Blattsalate von Reto und seiner Familie. Lokal, fair, sympathisch und nur 13 km von der Markthalle entfernt geerntet. That's FARM! Und falls du immer noch nicht weisst, was wir mit FARM wollen; hier geht es zu den nötigen und wichtigen Infos.



Cardon épineux genevois AOC Für langjährige Marinello-Kunden nichts Neues. Aber den dornigen Stolz der Genfersee-Region müssen wir einfach alljährlich erwähnen. Auch wenn sich nur die wenigsten an die aufwändige und manchmal auch blutige Rüstarbeit des Artischocken-Verwandten wagen. Wer ihn bestellt, bekommt von uns ein Dösli Marinello-Pflaster gratis dazu. Da lassen wir uns nicht lumpen.

Cima di Rapa, Catalogna & Cavolo Nero Die Triade der italienischen Wintergemüse stehen bereit. Jetzt geht es wirklich los. Der Cavolo Nero verbreitet seinen düsteren

Charme, der Cima spriest bereits gehörig und unser Goldschatz Catalogna bildet sein fettes Herz. Es kann los gehen.

Kohlrösen Unsere Lieblinge aus Birnenstorf. Nach diesem offenen Kohl muss man sich einfach erstaunt umblicken. Eine violette Granate! Mit seinem Durchmesser von 10-15cm lässt er sich am besten im Ganzen schmoren. Sehr schön.

Nüsslisalat „Premium“ Jetzt lassen wir die Micro-Experten von 2bFresh ran! Bereits diese Woche kannst du zwischen feinem Nüssli extra von Sämi Bollinger, oder der fleischigen Freiland-Variante der Käasers wählen. Nun kommt mit dem obersuperfeinen Premium-Nüssli von 2bFresh der Arabische Hengst der Feldsalate in unser Sortiment. Nicht ganz günstig, aber dermassen klein gewachsen, dass es eine Freude ist. Erhältlich offen im 500gr.-Ifco. Sehr geil! Nicht verwechseln solltest du dieses Produkt mit dem Micro-Nüssli von 2bFresh. Den gibt es auch noch und er ist in der 30gr.-Einheit erhältlich. Kompliziert? Ja scho chli!

Winterportulak Über den Sommer musstest du mit der fleischigen Variante dieser sukkulenten Pflanze vorliebnehmen. Mit den sinkenden Temperaturen kommt nun auch der kleingewachsene Winterportulak wieder auf den Markt. Danke Ernst!

Birnen Schweizerhose Auch wenn wir Gmüesler alles, was nur ansatzweise gestreift daherkommt, als „Tiger-“ oder „Zebra-Dingsbumms“ bezeichnen, sollte man dieser Birne mit dem vollen Namen die Ehre erweisen. Die Schweizerhose ist dermassen selten, dass ihr Auftauchen letztes Jahr sogar die Vereinigung Fructus auf den Plan rief. Das hat uns schon ein bitzeli Stolz gemacht. Diese Sorte wurde 1840 erstmals zeichnerisch dokumentiert und erhielt 2011 den Pokal für die Obstsorte des Jahres. Auf dem Enikerhof steht genau ein Baum. Die Birnen desselben stehen nun bei uns an Lager. First come, first serve.



Clementinen Ja, es ist schon wieder soweit. Die ersten Clementinen aus Spanien machen sich auf dem Markt breit. Bereits einige Wochen, konnten wir dir weitgereiste Nadorcott-Mandarinen aus Südafrika liefern. Diese gehörten zu unseren guilty pleasures. Denn gut sind die. Wirklich gut! Aber eben, Saisonalität und so... Etwas vernünftiger und geschmacklich auf der säuerlicheren Seite als die ersten Clementinen, sind die Satsumas. Das wären dann meine persönlichen Faves.

Cranberries Mit den Johannisbeeren sind die letzten Schweizer Beeren vom Markt verschwunden. Doch kein Endless Summer in der Schweiz. Bei den Cranberries, also der grossfrüchtigen Moosbeere aus der Gattung der Heidelbeere, muss noch weiter über den Ozean geschickt werden. Die kommen nämlich per Schiff aus Kanada zu uns.

Zitronen Primofiori Auch bei den Zitronen steht der Wechsel auf europäische Primofioris bevor. Die letzten Chilenen müssen wir aber noch abverkaufen. Das sollte aber ratzfatz gehen. Die Primofiori punkten mit einer dünnen, glatten Schale und einer sensationellen Saftausbeute. Für Zitronat-Fans gibt es die ersten guten Cedris auf dem Markt und wenn es dir beim Wort Übersee nicht die Schamesröte ins Gesicht treibt, dann kannst du bei Finger- und Kafirlimes zugreifen.