

☺ **Aktuelles aus der Schweiz** Cornichon, Knollensellerie jung, Lauch jung, Viola Aubergine, Romanesco, Rondini, Blaukabis neuerntig, Carotten neuerntig, Holunderblüten, Himbeeren, Eigelb, Eiweiss, Vollei

☺ **Aktuelles auf dem Markt** Feigen Brevas, Trauben Black Magic, Gelbe Coco Bohnen, Kirschen Frankreich, Zebrino Tomaten, Wassermelonen mini

⊗ **Problematisch oder Saisonende** Asia Rettich (ca. 2 Wochen Unterbruch), Barba di Frate, Spargel violett, Castelfranco, Catalogna, Cima die Rapa, Cicorino Tardivo, Waldmeister, Nespole

Pikett Dienst über Pfingsten

Ganz marinellolike sind wir auch an Pfingsten für Sie da und liefern Ihnen alles, was unsere Lager hergeben. Wir stocken unsere Vorräte gerne mehr als üblich auf, doch haben wir wie immer während den Feiertagen nur bedingt Zugriff auf das volle Sortiment. Um das grosse Durcheinander und Verspätungen zu vermeiden, sind wir froh, wenn Sie bei Ihrer Bestellung ein besonderes Auge auf das Lieferdatum werfen und den Liefertag klar notieren. Herzlichen Dank!

Pfingst Samstag	normal geöffnet
Pfingst Sonntag	GESCHLOSSEN!
Pfingst Montag	Pikett-Dienst von 8.30 – 9.30 für Ihre Notfälle

Aktuelles vom Markt

Die Lage der Nation Alle Jahre wieder machen uns die werten Herren in Bern das Leben richtig schwer. Wir verstehen, dass sich manche unter Ihnen ganz fest aufregen, weil sich bei den Detailhändlern noch die Importerdbeeren à 2 Stutz die Schale auftürmen. Von Ihrem Gmüesler hingegen, bekommen Sie nur noch die teureren Schweizerinnen geliefert. Nächste Woche spitzt sich die Lage weiter zu und die Liste mit den strafzollfrei importierbaren Produkten wird nochmals deutlich kürzer. Neben Zucchetti ist jetzt auch mit den Tomaten, ausser mit den Kleinsortigen wie Cherry, Datteri & Co, Schluss. Wir flunkern wirklich nicht! Es ist leider so, dass wir diesbezüglich am kürzeren Hebel sind und die allenfalls gesprochenen Kontingente in erster Linie den Grossverteilern zugesprochen werden.



Feigen Eines unserer Gratisblätter titelt: "9 Gründe, warum Sie jetzt eine Feige essen sollten." Uns genügt ein guter Grund: Sie schmecken jetzt endlich wieder nach Feige. Das Innenleben ist zwar noch etwas blass, doch die dunklen spanischen Schönheiten stellen die Importware aus Übersee definitiv in den Schatten. Wir stellen ab sofort um.

Himbeeren Nach den Erdbeeren haben sich nun auch die samtig roten Thurgauer Himbeeren auf den Weg in die Grossstadt gemacht. Farblich sind sie so, wie sie sein sollen, geschmacklich muss Ihnen die Frühsommersonne noch auf die Sprünge helfen. Wir geben den Südländerinnen den Vorzug, so lange wie die lieben Zöllner uns noch wählen lassen. Für Brombeeren, Johannisbeeren und Stachelbeeren greifen wir für ca. zwei bis drei Wochen nach wie vor noch auf unsere Quellen aus dem nahen Ausland zu.

Holunderblüten Wie runde, weisse Frühsommerwolken hängen sie an den Sträuchern. Es sind wunderschöne Dolden voll von hübschen kleinen Blüten, die einen süssen, wohligen und unverkennbaren Duft verströmen. Sie sind zu Recht die Grundlage vielfältiger Genüsse. Achtung, fertig, los! Die Saison dauert nur ein paar wenige Wochen.

Romanesco Er ist der schicke Verwandte des Blumenkohls. Mit seiner leuchtend grünen Farbe und den Türmchen förmigen Röschen ist das Gemüse als fester Bestandteil im Kohl-Trio mit Blumenkohl und Broccoli kaum mehr weg zu denken. Für einmal kommen wir mit dem Importstopp ganz gut zurecht und freuen uns über die gute Ware aus dem schönen Schweizerland.

Cornichons Die Einmach- und Fementier-Aficionados werden sich über die kleinen Gurken von unserem Lieblingsproduzenten aus dem Rüblikanton ganz besonders freuen. Spreewald, Chirat, Staud und Konsorten haben keine Chance. Ab in's Glas!

Schweizer Eigelb, Eiweiss und Vollei Wir haben verschiedene heimische Flüssig-Eiprodukte in die Pfanne gehauen und sind zum Schluss gekommen, dass die lediglich pasteurisierten Produkte von [SunnFarm](#) ohne Zusatz- und Konservierungsstoffe geschmacklich die Nase vorn haben. Legen wir die Haltbarkeit von 8-10 Tagen mit dem qualitativ deutlich besseren Produkt in die Waagschale, so schlägt unser Marinelloherz klar für das Naturprodukt. Wenn Sie zukünftig flüssiges Schweizer Eigelb, Eiweiss oder Vollei bestellen, so liefern wir Ihnen dieses in der praktischen 1 Liter Plastikflasche. Das Leergut können Sie gerne dem Chauffeur wieder mitgeben.

Restenglück Wir leben unser Credo „einfach nur Früchte und Gemüse verkaufen reicht uns nicht“ und arbeiten täglich an unserer Qualität und Dienstleitung. Auch wenn für uns ein richtig guter Tag einer ist, an welchem unsere Lager morgens um 6 Uhr leer gefegt sind, so bleibt doch ab und zu etwas übrig. Wie wir mit unseren Resten einen Beitrag zum Glück leisten, dass lesen Sie [hier](#).

