

Marktbericht vom 4. Januar 2022

Aktuelles auf dem Markt Barba di Frate, Carciofini, Fenchel, Kohlraben mit Blatt, Freiland Nüsslisalat, Steinpilze Südafrika, Mandarinen Orri, Mandarinen Tango, Moro Pressorangen, Säfte vom Enikerhof

Problematisch und Saisonende Affila Cress von Koppert, Aji Amarillo, Haferwurzel, Preise Zuchtpilze, Totentrompeten

Aktuelles vom Markt

Welcome back und guets Neus Der erste Marktbericht im noch jungen Januar kann leider nicht mit dem gewohnten Füllhorn an Neuigkeiten auftrumpfen. Der Zürcher Engrosmarkt braucht noch einige Tage, um wieder zur gewohnten Hochform aufzulaufen und unsere Einkäufer wühlen sich in diesen Tagen durch alte Ware vom Vorjahr. Da müssen wir durch. Das ganze Marinello-Team wünscht dir dennoch einen wunderbaren Start ins 2023, den Bergregionen bald wieder genügend Schnee und der restlichen Gastro so wenig Gäste wie möglich, die sich dem trockenen Januar verschrieben haben.



Barba di Frate Wir starten mit einem Lichtblick in den neuen Marktbericht. Es gibt weiter unten noch genug Pessimistisches zu erzählen. Der mineralhaltige Mönchsbartha steht qualitativ da wie eine Eins und die Italiener doppeln mit einer erfreulichen Preissenkung nach. So gefällt uns das.

Carciofini So richtig happy machen uns die kleinen Artischocken aus Italien. Geschlossene Exemplare, die beim Durchwühlen der Kisten ihr typisches Gequietsche von sich geben. Jeder gekonnte Gmüesler weiss, genau so muss frische Ware tönen. Klingt komisch, ist aber so...

Preise Zuchtpilze Bei fast allen Zuchtpilzen müssen wir mit Preiserhöhungen von rund 5% rechnen. Energie, Transport, Verpackungsmaterial. Auch hier spielt die kalkulatorische Dreifaltigkeit, die den F&B-Abteilungen seit einiger Zeit den Schlaf raubt. Einzig bei den Champignons kann unser Importeur die Preise für

osteuropäische Ware noch auf Kurs halten. Dann müsstest du hier aber Abstriche bei der Regionalität machen. Denn auch bei den Schweizer Champignons werden die Preise diese Woche um 50 bis 60 Rappen das Kilo anziehen.

Fenchel Den zartesten Fenchel erhalten wir aktuell aus Italien. Bombigbauchige Exemplare ohne Fasern mit dem typischen Gout nach Anis, Dill und Kümmel. Mit diesen Gewächsen pflegt der Gemüesfenchel denn auch eine botanische Verwandtschaft. Die alten Griechen nannten ihn «Abspeckgemüse». So passt der Fenchel also wunderbar in dein Januarmenu.

Affila Cress von Koppert Einer der umsatzstärksten Artikel aus dem Koppert-Stall macht uns in diesen Tagen gehörig Sorgen. Die Holländer haben dem Produkt, aufgrund von Qualitätsmangel, den Riegel geschoben. Als Alternative schicken wir dir Micro-Erbsen von 2bFresh. Doch auch bei Margret und Andi in Füllinsdorf reichen die Bestände nicht ewig.

Freiland Nüsslisalat Die warmen Temperaturen machen es dem Freiland Nüssli nicht gerade einfach. Auch wenn wir aktuell auf wirklich kleine Ware verzichten müssen, machen unsere Produzenten einen grossartigen Job in dieser schwierigen Phase. Chapeau!



Steinpilze Obschon die Festzeit edler Pilze hinter uns liegt, erhalten wir aus dem fernen Südafrika Steinpilze in einer passablen Qualität. Das muss nicht sein, doch wollen wir es nicht unerwähnt lassen. Definitiv Schicht im Schacht ist hingegen bei den wilden Totentrompeten.



Mandarinen Orri & Tango Den Unterschied zwischen Mandarinen und Clementinen durften wir vor einigen Tagen im Radio SRF erläutern. Ganz so einfach ist es aber nicht. Gibt es doch mittlerweile zig Sorten, die sich Mandarinen schimpfen, mit dem Geschmack der klassischen Urmutter der Clementine aber nicht viel am Hut haben. Dazu gehören die israelischen Orris und die spanischen Tangos, welche wir aktuell auf dem Markt finden. Für alle, die eine charakterstarke Clementine suchen, die richtige Wahl. Wenn dich Kerne nicht stören und du das originäre Produkt bevorzugst, musst du «Avana» auf deiner Bestellung vermerken. Dann schicken wir dir den Mandarinen-Hammer.

Pressorangen Moro Die kleinkalibrierten Moros können noch immer nicht mit einer durchgehend dunklen Färbung auftrumpfen, doch attestieren wir ihnen

immerhin eine rötliche Schlagseite. In ein paar Tagen sollten sie aber im versprochenen Dunkelrot leuchten.

Orangen Moro Farbtechnisch etwas besser im Schuss sind die grösseren Schwestern der Pressorangen. Ideal für alle, die auf den typischen Säurekick stehen. Allgemein gestaltet sich die Suche nach wirklich guten Orangen schwierig. Unser Einkaufsteam degustiert sich allmorgendlich durch den Markt, damit wir für dich das Beste aussuchen können und fordern dabei ihre Magenschleimhäute aufs Äusserste.