

😊 **Aktuelles auf dem Markt** Auberginen Zebra, Bleichlauch, Cubio, Erbsen frisch, Kefen frisch, französische Radiesli, Holland-Spargel (!), Tomàquets de Penjar, Birnen Kaiser, Fingerlimes ausgelöst, Moro press

☹️ **Saisonende oder problematisch** Salat-Qualität, Steinpilze, Totentrompeten, Fingerlimes, Yuzu

## Aktuelles vom Markt

**Aktuelle Preissituation** Nach einem turbulenten Januar, mit Frost in Italien und weiteren Verfügbarkeitsproblemchen, ist doch nicht alles so schlimm wie es befürchtet wurde. Obschon einige wichtige Artikel, wie Blumenkohl, Zucchetti oder Rucola preislich durch die Decke gingen, wurde dies durch die günstige Erhältlichkeit anderer Volumenprodukte, wie Gurken, Peperoni oder Äpfel wieder austariert. Am Ende ist das Meer immer flach und summa-summarum lagen die durchschnittlichen Preise unseres Frischsortiments unter dem Schnitt des Vorjahres. Diese Woche entspannt sich die Lage bei den Preistreibern noch einmal merklich und wir steuern kalkulatorisch in ruhige Gefilde. Lassen Sie es uns wissen, wenn Sie sich für eine genaue Aufstellung Ihrer Preise interessieren. Wir versorgen Sie gerne mit den nötigen Statistiken.



**Qualität Blattsalate** Zum Haare raufen ist die Situation nach wie vor bei diversen Blattsalaten. Die bescheidene Verfügbarkeit schlägt sich bei den meisten Sorten auf die Qualität nieder. Der Eisberg ist einfach nicht ganz so knackig und die Blattstruktur des Eichblattes nicht so stabil, wie wir uns das wünschen. Unser grandioses Einkaufs-Team tut das Menschenmögliche, damit Sie davon nicht zu viel

spüren. Leider gelingt dies uns nicht immer. In einigen Tagen sollte sich die Lager aber gebessert haben.

**Erbsen frisch** Zwar bereits seit einiger Zeit auf dem Markt erhältlich, wollen wir Ihnen die jungen italienischen Schoten diese Woche wärmstens ans Herz legen. Zuckersüss und knackig pult man sie aktuell aus ihrem grünen Gewand. So fein!

**Favébohnen** Eine Longtime-Favoritin der Marinellos. Die Saubohne macht Arbeit, belohnt uns aber mit einem intensiven, an Mandeln erinnernden Geschmack. Neben Barba di Frate oder Cima di Rapa ein wunderbarer Frühlingsschuss aus dem Süden. Für vegetarische Pasta-Gerichte gibt es nichts besseres. Falls Sie das Buch «Pasta» von Anna Pearson, welches wir Ihnen an Weihnachten geschickt haben, noch nicht weiterverschenkt haben; schauen Sie mal auf Seite 141. Hmmm...!



**Kale** Kennst du Kale noch? Der war früher mal ein richtiger Szenehopper und bei fast jedem Foodie-Blog mit dabei. Nun ist er erwachsen und gibt sich entspannt, als das was er ist. Eine grossartige, hiesige Kohlart, die erst dann so richtig in Fahrt kommt, wenn sie vom Frost gebeutelt wurde. Jetzt wäre also der richtige Zeitpunkt.

**Steinpilze** Bei Prognosen zur Erhältlichkeit von Steinpilzen, will sich aktuell niemand so recht aufs Glatteis wagen. Bitte nehmen Sie den edlen Kerl nur dann auf Ihre Karte, wenn Ihre Gäste eine kurzfristige Alternative nicht scheuen. Da hätten wir mit Morcheln, Kraterellen oder Semmelstoppeln einiges in petto.

**Tomàquets de Penjar** Kennen Sie das? An einem milden Abend sitzen Sie in Barcelona vor einer Tapas-Bar und Ihnen wird ziemlich simpel eine geröstete Scheibe Brot, Knoblauchzungen und eine kleine Tomate serviert. Den Knoblauch und die Tomate zerreiben Sie auf der krossen Scheibe, Olivenöl und Salz stehen bereit, und bald beschleicht Sie das Gefühl, noch nie etwas Delizioseres verlustiert zu haben. Die Tomàquet de penjar ist mit ihrer speziellen Konsistenz für 'pà amb tomàquet' unerlässlich. Irgendwie schmelzig, nicht zu feucht, aber auf keinen Fall trocken.



**Birnen Kaiser** Wenn Sie auf der Suche nach einer grandiosen und regionalen Frucht sind, sollten Sie zur edlen Kaiser Alexander greifen. Diese kommt perfekt ausgereift und zu super-fairen Preisen daher. Mit ihrer geschmacklichen Grandezza schlagen sie sogar unsere heissgeliebten Abate-Birnen aus Italien. Das will was heissen.

**Fingerlimes** Die letzten frischen Fingerlimes hauten uns qualitativ nicht gerade aus den Socken. Als Alternative bieten wir das perlende Fruchtfleisch der hippen Agrume ausgelöst und tiefgekühlt an. Erhältlich in rosé oder grün in der 90gr.-Einheit. Man kann es sich auch einfach machen.

**Moro Orangen** Die ollen Orangen machen es uns mit ihren Farb-Sperenzchen nicht immer einfach. Obwohl die Moro in Sachen purpurner Farbgebung in diesen Tagen sogar von der halb-blutigen Tarocco überrundet wird, gibt uns ihr Geschmack viel Grund zur Freude. Ein vitamingschwängelter Traum und deshalb gleich in der Pressvariante als Wochenaktion.