

Marktbericht vom 6. September 2017



- ☺ **Aktuelles aus der Schweiz** Rote Cipolotti, Weisse Navets, Trevisano, Apfel Elstar, Birnen Conference, Steinpilz-Pesto „Marinello“
- ☺ **Aktuelles auf dem Markt** Kastanien, Oliven frisch, Topinambur, Italienische Nashi-Birnen, Mini Wassermelonen „Lorenzini“
- ☺ **Saisonende oder Probleme** Gravensteiner, Summerred, Holunder, Aprikosen, Echte Heidelbeeren, Weinberg-Pfirsiche

Aktuelles vom Markt

Verfügbarkeiten – mea culpa Wann ist was verfügbar, wann hat was Saison? Ein Buch mit sieben interkontinentalen Siegeln. Trotzdem versuchen wir Sie im wöchentlichen Marktbericht so gut wie möglich zu informieren, was wir toll finden und für was sich unser frühes Aufstehen lohnt. Das klappt nicht immer. Viele Spezialitäten, die uns über den Weg laufen, sind flüchtig wie Gas. Aber wir haben Freude daran. Und deshalb finden sie genau hier Erwähnung. Die roten Solano-Auberginen von letzter Woche haben uns begeistert (auch wenn Simon Schneeberger der Kernanteil zu gross war...). Die Solanos waren kurz erhältlich und danach für einige

Tage nicht mehr auffindbar. Das tut uns leid. Aber das macht ein Produkt auch spezieller als der 0815-Schrott. Der Marinello-Marktbericht ist Marketing, er ist Werbung - ja. Doch er soll in erster Linie das ausdrücken was uns und was vor allem mir Freude bereitet. Und das ist nicht immer logisch und planbar. Ich hoffe, Sie verstehen mich. Rufen Sie uns an, schreiben Sie eine Mail, wenn Sie nicht gerne reden oder nutzen Sie Facebook, Instagram oder was der Teufel... Papier und Wochenberichte sind geduldig, die Natur nicht. Genug gejammt. Diese Woche aktuell:

Schweizer Bohnen Die Schweizer Bohnensaison startet im Juni und endet im Oktober – sagt uns das Lehrbuch. Die Neckar-Königinnen sind aber bereits seit letzter Woche nicht mehr auffindbar. Stangenbohnen sind mittlerweile so dick wie Unterarme, die Cocos glänzen nicht gerade mit ihrer Qualität und die violetten Exemplare sind sowieso



nie da, wenn man sie braucht. Doch Bobby, Spriggel und gelbe Bobbys hat es in einer ansehnlichen Qualität auf dem Markt.

Echte Brunnenkresse Das Produkt mit dem höchsten Marktbericht-Erwähnungs-Quotienten gibt sich wieder ein kleines Stelldichein. Wir erhalten heute Abend wieder kleine Mengen der originären Wyländer Brunnenkresse. Aber eben: kleine Mengen!

Kastanien Letzte Woche die ersten Quitten aus Frankreich, heute die ungeduldigen Kastanien aus dem Piemont. Erfahrungsgemäss bieten diese Frischlinge noch nicht das, was wir von Kastanien erwarten. Gute Schälbarkeit und ein feuchtes, süsses Fleisch. Da warten wir lieber noch einige Wochen ab bis Händsche-Wetter angesagt ist. Für mehr Marroni-Infos klicken Sie hier.

Navets weiss Die alte, erfahrene Schwester der Mairübe, die es – oh Wunder im Mai gab - kommt nun prall und fest aus der regionalen Erde. Die weissen, meist auch violetten Navets, nennt man auch Sauerrüben, im Winter Herbstrüben und im Frühling eben Mairüben. Wenn man genau sein will, sollte man nur die etwas kleineren Mairüben als Navets bezeichnen. Die gelben Navets wiederum heissen gar nicht gelbe Navets, sondern Bodenkohlraben oder Steckrüben. Sie sind eine Kreuzung von Kohlrabi und Herbstrübe und diese werden erst in einigen Tagen erhältlich sein. Es ist kompliziert...



Oliven frisch Die Zeit ist reif für einen weiteren Versuch. Dani Marinello ist bisher jeweils kläglich gescheitert, wenn er probiert hat, frische Oliven selbst einzulegen (sorry Dad!). Für alle, die es sich zutrauen. Aus Italien finden wir aktuell frische grüne Oliven auf dem Markt. Go for it! Sollte es nicht klappen, bieten wir Ihnen, von den Profis aus Italien und Griechenland, ein schönes Sortiment an Oliven von Mammut, über Taggiasca bis Kalamata.

Schweizer Tomaten Wer sich morgens vor den ersten Sonnenstrahlen auf seine Socken macht (oder spät abends unterwegs ist) merkt, dass die nächtlichen Temperaturen bereits etwas bissiger daherkommen. Tomaten würden für Wärme so ziemlich alles tun.



Aber die Zeiger stehen auf Herbst und das merkt man. Die Saison ist noch nicht vorbei, doch befindet sich bereits in der Ehrenrunde. Wer grandiosen Geschmack und Aha-Erlebnisse sucht, der muss sich wohl bis nächsten Juli gedulden. So schnell kann das gehen. Wie lange unsere Hämiker noch erhältlich sein werden, hängt von den Temperaturen der nächsten Nächte ab. Danke an alle Kunden, die diese Saison bereit waren, für Tomaten ein bisschen mehr auszugeben. Es hat sich gelohnt oder?

Äpfel Der Gravensteiner hat sich früh wieder vom Markt verabschiedet. Wer es sauer und regional mag, ist mit dem Elstar aktuell am besten bedient. Wenn Sie nicht auf den Dauerbrenner Granny verzichten wollen, gibt es diesen mit einem hübschen Zollzuschlag als Importware. Ungeduldige Cox Orange-Aficionados müssen sich noch ein bis zwei

Wochen gedulden. Bei Birnen schicken wir Ihnen als Standard die Gute Louise, die ihren grasigen Touch nun abgelegt hat.

Nashi-Birnen In den hippen 90ern der heisse Scheiss, heute vielfach ob ihrer fernen Herkunft belächelt. Aktuell gibt es sie aus Italien auf dem Markt. Etwas dickhäutig, geschmacklich und vor allem dank ihrer Herkunft vertretbar.

Steinpilz-Pesto Marinello Vom Alpinisten, Glacé-Pionier und Pesto-Meister Rolf Hunziker in Züri produziert. Jetzt wieder erhältlich!