

Marktbericht vom 7. Dezember 2022

Aktuelles auf dem Markt Auberginen weiss, Türkische Auberginen, Blumenkohl gelb & violett, Schweizer Castelfranco & Palmkohl, Freiland Nüsslisalat, Micro Nüsslisalat von 2bFresh, Maggia Pfeffer, Cherry-Tomaten halbtrocknet (neue Qualität), Grapefruits

Problematisch und Saisonende Schweizer Butternuss, Fioretto Blumenkohl, Steinpilze, Tomberries

Aktuelles vom Markt

Die neue Geschäftsführung im Verhör Seit dem 1. Oktober schmeissen Christian Körting, Max Marinello und Tiziano Marinello gemeinsam den Laden bei Marinello. Dabei haben wir zwar alle Hände voll zu tun, aber viel Spass dabei. Damit du spürst, was uns wichtig ist, haben wir uns den harten Fragen des besten Haxen-Kochs Zürichs gestellt. Mehr zu unserer Haltung gegenüber einer zukunftsorientierten Ernährung, den Guilty Pleasures in unserem Kühlschrank und vieles mehr erfährst du [hier](#) im Video. Viel Spass!



Preissituation Import Seit einigen Tagen hat der Süden mit starken Regenfällen zu kämpfen. Durch die langanhaltende Hitze im vergangenen Sommer konnten in Spanien diverse Kulturen später als üblich gesät werden. Dazu wird in Holland, aufgrund der hohen Energiekosten, diesen Winter nicht im gewohnten Umfang produziert werden. Diese Angebotsverknappung führt bei Auberginen, Gurken, Salatpinat, Tomaten und Zucchetti zu steigenden Preisen. Autsch!

Blumenkohl farbig Trotz den erwähnten Regenfällen in Bella Italia versorgt uns der Mailänder Gemüse-Hub mit Blumenkohl in prächtigem Violett und sonnigstem Gelb. Im Gegensatz zum nur oberflächlich violetten Cimone sind diese beiden Kohlarten durchgehend coloriert. Das macht Freude.

Schweizer Palmkohl rot & grün Den toskanischen Kohl mit der brachialen Struktur gibt es auch aus der Region. Neben der bekannten grünen Sorte wachsen am kühlen Meerbusen des Greifensees rote Exemplare auf den Feldern

der Jucker Farm. Sie sind perfekt kurz geschnitten und dein Rüstabfall beschränkt sich auf ein Minimum. Unbedingt austesten!

Schweizer Castelfranco Wenn wir schon dabei sind, den Italienerinnen die Butter vom Brot zu nehmen... Auch den italienischstämmigen Castelfranco aus dem Veneto erhalten wir diese Woche in einer überraschend schönen Qualität aus dem Aargau.

Freiland Nüsslisalat Mehr Struktur, mehr Geschmack, mehr Persönlichkeit. Der im Freiland gewachsene Nüsslisalat hat fast nur Vorteile. Wenn nur der deutlich höhere Preis nicht wäre. Durch den Aufwand bei der Ernte ist dieser aber gerechtfertigt. Wir stehen nun mitten in der Saison und gustatorisch sind die feinen Blattrosen der Familie Käser eine Bank. Mehr Nussigkeit geht auf kein Blatt. Was heute geerntet wird, wurde vor einigen Wochen gesät. So weit so klar. Auch wenn das Thermometer heute den ersten Frost verkündet, war es im November noch deutlich zu warm. Das lässt uns der aktuelle Schnitt mit einer nicht durchwegs zufriedenstellende Grösse spüren. Denn kleiner wäre immer besser. Aber wir jammern hier auf hohem Niveau.

Micro Nüsslisalat von 2bFresh Gehörst du punkto Salat zu den feingeistigen Zeitgenossen und benötigst kleinste Blättchen zur Dekoration? Als Pendant zur Freilandvariante haben wir den den Micro-Nüsslisalat von 2bFresh am Start. Erhältlich sind die Miniblätter in der 40gr und 120gr-Einheit.

Vanilleschoten von The Vanilla Manufaktur Vanille ist Balsam für die Seele! Stephan Stemming importiert Vanilla Planifolia direkt von ausgewählten Bauern aus Indonesien. Von Hand bestäubt, in Handarbeit fermentiert, sonnengetrocknet und überaus fair



gehandelt. Überzeugt nennt Stephan sein Produkt «die beste Vanille-Schote der Schweiz». Gestützt wird diese Aussage durch den überdurchschnittlichen Vanillingehalt von 2.63%. Bei vergleichbaren Schoten liegt dieser bei circa 1.4% ([hier](#) geht es zum aktuellen Laborbericht). Wir führen neu die Vanille von [The Vanilla Manufaktur](#) in der 4x50gr-Einheit im Sortiment. Christian oder Marc lassen dir gerne ein Muster zukommen.

Clementinen, Satsumas & Hybride Regelmässige Schulungen schaden bekanntlich nie. Auch wenn sich das Marinello-Team bestens mit Früchten und Gemüse auskennt, nehmen wir uns jeden Montag einer Produktgruppe an und lernen doch immer wieder etwas dazu. Aus aktuellem Anlass waren vorgestern Mandarinen, Orangen und ihr Unterarten an der Reihe. Für dein Team oder deine Lehrlinge stellen wir dir gerne unsere internen Schulungsunterlagen zur Verfügung (danke Sandro!). Seda!

Grapefruits Florida Überseeware hängen wir in unserem Marktbericht nur ungern an die grosse Glocke. Doch bei der Grapefruit aus dem südöstlichsten Bundesstaat machen wir eine kleine Ausnahme. Exgüsi, qualitativ gibt es schlichtweg nichts Besseres.