

😊 **Aktuelles auf dem Markt** Carciofini, Frisée Engelshaar, Mönchsbar, wunderbarer Schweizer Portulak, Romanesco, Birnen Decana, Bitterorangen, Chinotto, Kiwi aus Europa, Pressorangen Moro, Japanische Yuzu

☹️ **Saisonende oder problematisch** Eierschwämme, Schweizer Kohlrosen, Kürbis Napoli, Rucola rot, Asia-Rettich, Neuseeland Kiwi

## Aktuelles vom Markt

**So long & goodbye** Wir gönnen unseren wöchentlichen News eine kurze Festtagspause und da wir Zürcher bis und mit Mittwoch den 2. Januar unsere Brummschädel pflegen dürfen, erhalten Sie die nächste Ausgabe in der zweiten Januarwoche. Es hat mir unglaublich viel Spass gemacht, für Sie in die Tasten zu hauen. Einmal etwas inspirierter, manchmal weniger. Ich bin überglücklich, mit einer solchen Produkteauswahl arbeiten zu dürfen und es ist mir eine Freude, unsere Liebe zu Früchten & Gemüse wöchentlich mit Ihnen zu teilen. Ich hoffe, Sie spüren meine Begeisterung für das, was wir täglich tun. Bis zum nächsten Jahr - *Tiziano Marinello*

**Unsere Öffnungszeiten über Silvester** Wie unser Team über Weihnachten für Sie erreichbar ist, haben wir bereits letzte Woche an dieser Stelle kommuniziert. Nachstehend unsere Öffnungszeiten und Pikett-Zeiten für den Jahreswechsel. Service, kennstsch?

<b>Sonntag</b>	<b>30. Dezember</b>	<b>Pikett-Dienst für Ihre Notfälle</b>
<b>Montag</b>	<b>31. Dezember</b>	<b>normal geöffnet und Auslieferung bis 12.00</b>
<b>Dienstag</b>	<b>1. Januar</b>	<b>geschlossen , verkatert und keine Auslieferung</b>
<b>Mittwoch</b>	<b>2. Januar</b>	<b>Pikett-Dienst für Ihre Notfälle</b>

**Carciofini** Da wir in den letzten Tagen mit bescheidenen Ankünften leben mussten, waren jeweils unsere salomonischen Qualitäten gefragt. Nun spült es uns aus Süditalien genügend Carciofinis in die Schweiz und wir können Sie alle happy machen. Leider kommen die jungen Artischocken nur einmal pro Woche am Donnerstag zu uns auf den Markt, was der Frische der Korbblütler gegen Mitte der Folgeweche nur bedingt zuträglich ist. Am Wochenende dürfen Sie sich jedoch über «quietschige» Ware freuen.



**Eierschwämme** Die Pfifferlinge haben wir täglich zuhauf auf unserer «Problemliste» und müssen viele unserer Kunden regelmässig enttäuschen. Die Qualität ist aktuell unter aller Sau, was sich auch nicht so schnell ändern wird. Als Alternative bleibt Ihnen einzig der Griff zu unserem Tiefkühlkatalog. Hier bieten wir die Eierschwämme nun auch in der kleineren 1kg-Einheit an. Immerhin.

**Kohlrosen** Abschiednehmen tut weh, gell Sebastian? Leider müssen wir nun ohne die attraktiven Kohlrosen der Familie Kässer auskommen. Saison halt. Den schönsten und zartesten Vertreter der Kohlfamilie gibt es wieder im nächsten Herbst. Bye bye...

**Kürbis Napoli** Die dicken Bertas aus Italien verabschieden sich von der Showühne. Den Klassiker aus Napoli ersetzen wir mit dem omnipräsenten Butternuss. Auch dieser lässt sich problemlos und ohne viel Aua-Aua schälen. Prächtige Muscats und Potimarrons aus Frankreich oder Delicas aus Italien finden wir weiterhin problemlos auf dem Markt.



**Schweizer Portulak** Wer in den letzten Monaten die grossen Blätter dieses Wintersalates moniert hat, wird sich in den nächsten Tagen im Portulak-Himmel wähen. Die ersten Schnitte von Ernst Kämpf sind wunderbar klein. Damit wir Ihnen jeweils frische Ware garantieren können, nehmen wir keine grösseren Mengen des mit der Nelke verwandten Gewächses an Lager. Vorbestellen lohnt sich also.

**Bitterorangen** Dass die holden Bitterstoffe nicht nur bei den diversen Cicorino-Sorten



eine Renaissance erleben, sehen wir bei diesem herben Vertreter der Orangenunft. Die Kreuzung von Pampelmuse und Mandarine ist aber auch eine geschmackliche Wucht. Früher traf man sie einzig in der Englischen Marmelade an, nun finden wir die Bitterorange in verschiedenen Menuteilen der Gastronomie an. Das freut uns!

**Chinotto** Keine Schönheiten, aber oho! Wer beim Apéro auf Alkohol verzichten will, greift gerne auf die kleinen Chinotto-Fläschchen zurück. Nun ist die Frucht, von welcher das Aroma des roten Blubberwassers stammt, frisch erhältlich. Die Verwandtschaft mit der Bitterorange ist offensichtlich, dazu ein Touch Bergamotte. Grossartig!

**Kiwi** Nun ist die Saison im fernen Neuseeland durch und wir wechseln auf Ware aus Spanien oder Griechenland. Da der ideale Reifegrad noch nicht erreicht ist, müssen wir uns in den nächsten Tagen mit harten Früchten zufriedengeben. Am besten noch etwas abwarten und auf Alternativen zurückgreifen. Das Marinello-Team berät Sie gerne. Anruf genügt!