Merkatino

Der moderne
italienische Bauernmarkt

Merkatino – Friedrichstr. 11, 65474 Bischofsheim – www.merkatino.de – +49 171 216 8 777

Wir sind der moderne italienische Bauernmarkt. Unser Ziel ist es, kulinarische Ansprüche mit Produkten aus traditioneller und umweltschonender Landwirtschaft zu erfüllen. Dabei unterstützen wir italienische Kleinbauern mit einem modernen Verkaufskonzept. Bei uns findest du sorgfältig ausgewählte Lebensmittel und italienische „Artigianalità“.

Merk dir
Merkatino

Wir möchten den Landwirten einen einfachen Zugang zu neuen Märkten verschaffen und dir gute Preise und höchste Qualität bieten. Wir verkaufen unsere Produkte aus dem Merkatino-Mobil und auf deinem lokalen Wochenmarkt und bauen gleichzeitig ein Online-Bestellsystem auf.

Merkatino

Um unsere Preise und Qualität zu ermöglichen, verfolgen wir zwei einfache Prinzipien:

Auf das konzentrieren, was wirklich wichtig ist

Merkatino übernimmt die gesamte Organisation und Verkaufsabwicklung. Unsere Bauern können sich ganz ihren Pflanzen, Tieren und Produkten widmen und den Unterschied schmeckt man! Außerdem kennen wir unsere Hersteller alle persönlich und bieten nur Produkte an, die wir selbst probiert haben. Deshalb setzen wir auf eine konsequente Beschränkung des Sortiments. Bei uns findest du eine kleine Produktauswahl, dafür aber in hoher Qualität.

Effizienz und Zero-Waste

Wir möchten möglichst effizient und umweltfreundlich sein. Standardisierte Verpackungseinheiten helfen uns dabei, Arbeits-, Prozess- und Materialkosten zu sparen. Wir haben uns außerdem für eine auftragsbezogene Beschaffung entschieden. Das heißt, wir schicken nur Lebensmittel auf die Reise von Italien nach Deutschland, die auch bestellt wurden oder die wir für das Merkatino-Mobil brauchen. Erst wenn eine Palette voll ist, geht’s los.

Keine unnötigen Transporte/Geringe Lagerkosten/
Kein Zwischenhandel/Keine Lebensmittelverschwendung/
Sammelstellen auf unserer Route und
deinem lokalen Wochenmarkt

Die roten Kühe von Domenico

Im Herzen von Sizilien, in Cammarata liegt dieser Familienbetrieb, der in fünfter Generation geführt wird. Hier wird die rote Modicana-Kuh halbwild und nach den Methoden der umweltfreundlichen Landwirtschaft aufgezogen. Die Modicana-Kuh ist eine der ältesten, regionalen Kuhrassen. Heute gibt es nur noch etwa 2000 Tiere und damit ist die Rasse vom Aussterben bedroht.

Seit 1985 ist sie aber geschützt, während Bauern wie Domenico helfen, sie am Leben zu erhalten und eine lange sizilianische Rindertradition fortzusetzen. Die Milch der roten Kuh wird nach traditionellen Methoden und modernen Standards zum typischen Cacciocavallo Ragusano und zur Caciotta verarbeitet. Das Ergebnis sind einzigartiger Geschmack, Farbe und Aromen.

Caciotta

Die Caciotta ist ein frischer Käse aus Rohmilch. Es handelt sich um einen relativ neue Käsesorte, die durch eine Notwendigkeit der Landwirte entstanden ist, eine leichter bekömmlichere und weniger scharfe Alternative zum Pecorino anbieten zu können. Heute ist die Caciotta in Italien sehr beliebt.

Caciocavallo Ragusano

Der Caciocavallo Ragusano (auf sizilianisch Cosacavaddu, oder auch Scaluni) ist ein italienischer DOP-Käse, der ausschließlich mit Milch der Modicana-Kuh hergestellt wird. Der echte traditionelle Ragusano wird nur in der Provinz Ragusa und Umgebung hergestellt. Der Geschmack kann bei einem jungen Käse zart und angenehm süß sein, mit der Reife wird er leicht pikant und schmackhafter.

Giovannis Büffelfarm in Ragusa

Seit 2006 werden im Caseificio von Giovanni in Ragusa Büffel aufgezogen. Angefangen hat der Betrieb als Idee und Experiment zweier Freunde, mit 10 Büffeln einen Landwirtschaftsbetrieb aufzubauen. Mittlerweile beliefern sie Restaurants und Spezialitätenläden in der Umgebung von Ragusa mit einer Vielzahl von Produkten aus Büffelmilch und Büffelfleisch.

Büffel sind viel kleiner als Kühe und produzieren weniger Milch und Fleisch als eine Kuh, deswegen ist das Wohlergehen jedes Tiers umso wichtiger. Die Offenställe sind dreimal grösser als vorgeschrieben und die Tiere erhalten reichlich Auslauf. Gefüttert werden sie mit Gras und Heu aus den Iblei-Bergen und regelmäßig werden Gesundheitschecks und Qualitätschecks der Milch durchgeführt. Auch das Strohbett der Tiere wird täglich gewechselt und automatische Massagebürsten gibt's auch. So können die Büffel gesund und kontrolliert aufwachsen.

Exklusive Produkte

Mozzarella di latte di Bufala

Stracciatella di Bufala

Ricotta di Bufala

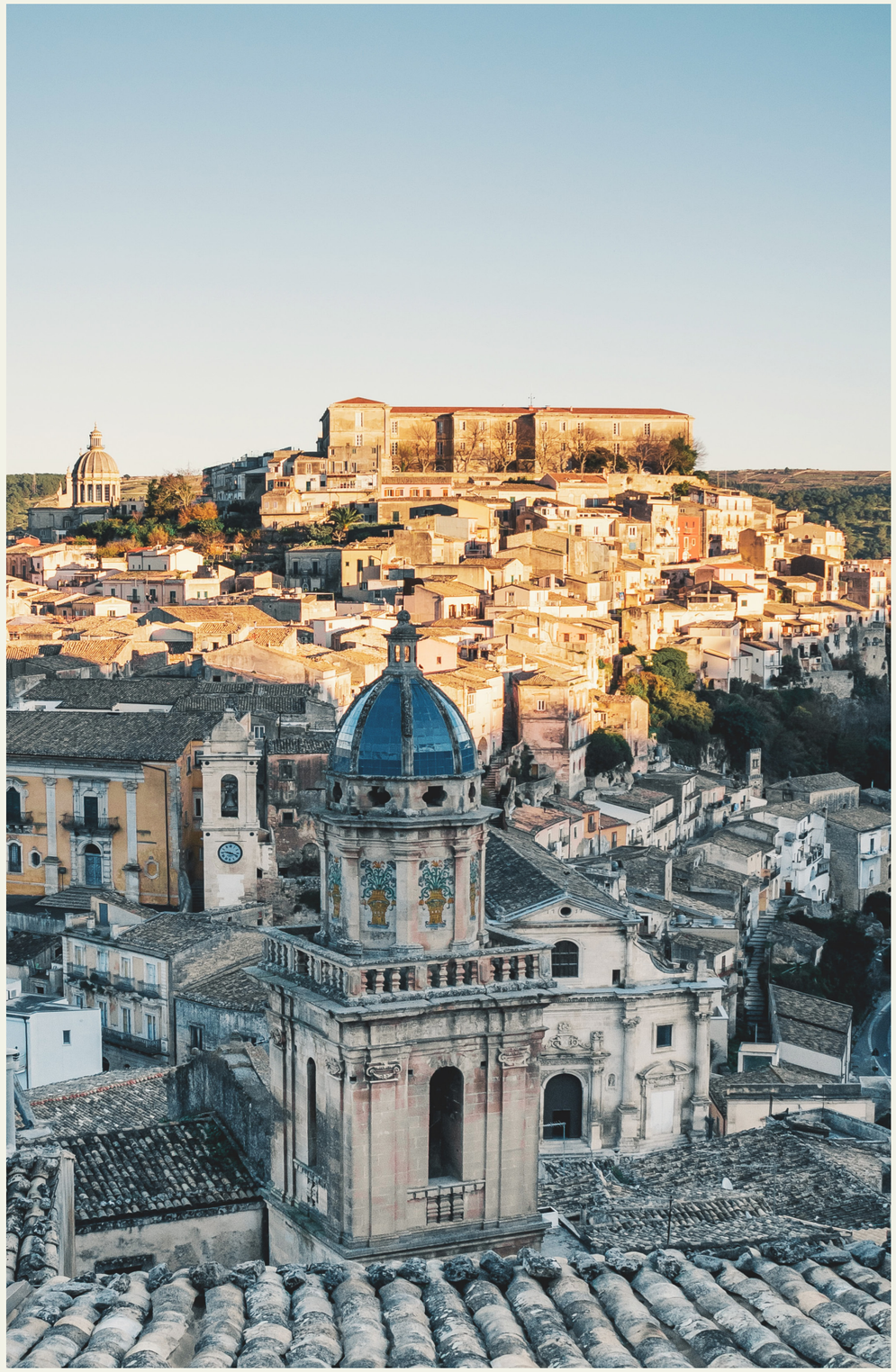
Salsiccia di Bufalo*

Hamburger di Bufalo

Filetto di Bufalo

Salame di Bufalo*

*Enthält etwas Schweinefleisch, da Büffel zu Fettarm für Salsiccia sind



Ragusa

Enrico und seine Schäfchen

Die Molkerei von Enrico ist ein Familienunternehmen, das seit vielen Generationen Käse nach traditionellen Methoden herstellt und ein altes Molkereihandwerk am Leben erhält. Auf den Hügeln von Cammarata fand hier über Jahrzehnte eine Umwandlung vom Züchter zum Produzenten statt. Heute wird auch ein Agriturismo angeboten. Manuelle Herstellungsprozesse und strikt traditionelleArbeitsweisen zeichnen die hier hergestellten Produkte auf Schafsmilchbasis aus und machen sie zu Delikatessen mit einem unverwechselbaren Geschmack.

Percorino

Der Pecorino ist eine bekannte und populäre Käseart, die ursprünglich rein aus Schafmilch in ganz Italien hergestellt wurde. Der Käse war schon in der altgriechischen Periode auf Sizilien bekannt und hat eine lange Tradition auf der Insel. Je nach Herstellungsort und -sorte gibt es ihn in verschiedenen Formen und Veredelungen.

Olivenöl und Agrumi aus der Stadt der Orangen, Ribera

In Ribera wird in der Cooperativa von Lilly seit 40 Jahren mit heute mehr als 139 Genossenschafts-Mitgliedern Olivenöl höchster Qualität produziert und vertrieben. Im Unterschied zu anderen Ölen wie dem scharfen Olivenöl aus Apulien, wird kein anderes Öl beigemischt, sondern das Produkt rein belassen und nur Oliven aus dem eigenen (biologischen) Anbau verwendet.

Auch in Ribera baut Angelo im idealen Klima seine Orangen und Zitrusfrüchte an. Die Ribera-Orange wird dort schon seit dem 18. Jahrhundert kultiviert und Ribera ist eines der bekanntesten Anbaugebiete Europas. Ein intensiver fruchtiger Geschmack, natürliche Süße und starke Aromen machen die Ribera-Orange zum Ferrari unter den Zitrusfrüchten.

“Una spremuta al giorno toglie l’influenza di torno”*

*in etwa: ein frisch gepresster Orangesaft am Tag hält die Grippe fern

Der Mythos

Die “Girgentana“ Ziege

Bis vor Kurzem war die Girgentana Ziege noch vom Aussterben bedroht, aber heute ist sie ein wesentlicher Vertreter der sizilianischen Milchtradition. Sie hat ihren Namen von Girgenti, dem antiken Namen der Stadt Agrigent. Es wird angenommen, dass das Tier mit den antiken Griechen nach Sizilien kam und der Legende nach hat sich bereits der Göttervater Jupiter von ihrer Milch ernährt. Das spiralförmige Horn der Ziege war ein Symbol von Reichtum, Fruchtbarkeit und Opulenz.

Weil die Ziege im Vergleich zu modernen Züchtungen eine geringe Milchleistung hat, ging der Bestand bis Ende des 20. Jahrhunderts stark zurück. Die Bestände haben sich aber aufgrund des Interesses von Landwirten und von Organisationen zur Erhaltung der landwirtschaftlichen Biodiversität wieder erholt.

Das Palbec Risotto

Zutaten (für 4 Personen)

Zutaten

Reis	300g
Palbec *	100g
Radicchio	
eine Zwiebel	
Weißwein	
Natives Olivenöl*	

Schritt 1 Eine Zwiebel schälen, fein hacken und in nativem Olivenöl anbraten. Wenn die Zwiebel goldbraun ist, den Reis hinzufügen und mit Weißwein ablöschen.

Schritt 2 In der Zwischenzeit den Radicchio grob hacken und in einem Topf kochen. Die durch das Kochen vom Radicchio gewonnene Brühe verwenden, um den Reis aufzufüllen bis er knapp bedeckt ist, bei mittlerer Hitze für 15 Minuten garen und immer wieder Brühe zugießen, immer wieder umrühren.

Schritt 3 Sobald der Reis fast gar ist, den Herd ausschalten, den Palbec in den Topf geben, Alles mischen und das Risotto noch heiß servieren. Dieses Risotto ist besonders schnell zubereitet und es werden nur wenige Zutaten benötigt. Unser Palbec hat nicht nur einen originellen Geschmack und Aussehen, sondern gibt dem Risotto eine besondere Note, mit der du deine Lieben und Gäste sicher beeindrucken kannst.

„Buon Appetito“

*In unserer Bestellkarte

Caramazza – Aromi di Sicilia

Sicilia

Seit 20 Jahren bauen Caramazza Salvatore und seine Familie auf 40 Hektar Land Oregano und Peperoncini an. Das mediterrane Klima erlaubt es den Pflanzen ihre unverwechselbaren Aromen voll entfalten zu können. Allein der Oregano hat den zehnfachen Ölgehalt eines Standardprodukts aus dem Supermarktregal; Geschmack und Geruch sind sehr viel intensiver.

Der Oregano kann immer da verwendet werden, wo er auf die Tomate trifft, auf der Pizza, in Cannelloni, in Pastasaucen aller Art – also dort, wo er seine Würzkraft auf herrlich aromatische Weise entfalten kann. Für Suppen, Salate, Antipasti, Fisch, Muscheln, Fleisch und Gemüse reichen schon kleine Mengen.

Pasticcini, Pasticcini, Pasticcini!

...aus Mandeln & Pistazien

Sizilien ist eines der wichtigsten Anbaugebiete Europas für Pistazien und Mandeln. Die Familie Nocera baut seit einem halben Jahrhundert Mandeln und Pistazien an und verarbeitet sie in typisch sizilianisches Gebäck und Cremes. Die lange Erfahrung, genährt von Leidenschaft und Professionalität, machen diese Manufaktur heute zu einem Muss für alle Liebhaber von Süßem.

Unsere Konfektionen sind ideal, um jemanden eine Freude zu machen, für besondere Anlässe, oder einfach um die Cremes auf selbstgebackenen Keksen zu probieren.

Merk dir
Merkatino

Merkatino
Friedrichstr. 11,
65474 Bischofsheim
www.merkatino.de
+49 171 216 8 777