

Marktbericht vom 1. Oktober 2025

Aus unserem FARM-Netzwerk Physalis, Lauch gebleicht, Winter Portulak, Haferwurzel

Aktuelles auf dem Markt Apfelsorten: Bonita & Kissabel, Bayardkartoffeln, Pilze, Artischocken Mittel IT, Mairettich, Kürbissorten der Juckerfarm, Rosenkohl geputzt

Problematisch oder Saisonende Trauben Cotton Candy, Gurken CH, Sandwichtomaten

Aktuelles vom Markt

Kissabel Bei den Äpfeln sind wir absolut in der High-Season. Die Qualität wird bei uns jeden Morgen mit einem kleinen Biss in den Apfel durch unser Einkaufsteam überprüft. Es wird ein hervorragende Saison 2025 prophezeit. Doch die Äpfel müssen nicht nur unseren Knack-Test überstehen, sondern natürlich auch gut aussehen. Und da trumpft der Kissabel aus der Schweiz gross auf. Das rote Fruchtfleisch eignet sich bestens für den «Rosen-Apfelkuchen». So trumpfst auch du mit inneren Werten des Kissabel-Apfels in der Küche gross auf.



Physalis Fälschlicherweise wird die Kapstachelbeere nur mit dem Gattungsname Physalis angesprochen. Botanisch richtig gehören zur Gattung Physalis auch noch die Tomatillos. Diese wiederum sind jedoch keine Tomaten. Ach Botanik – Die Beeren stammen auf jeden Fall aus Südamerika und werden auch noch immer hauptsächlich im Süden kultiviert. Doch einige findige Bauern, haben es geschafft, Physalis auch in der Schweiz anzubauen. Die Frostempfindlichen Pflanzen müssen im Gewächshaus überwintern und wir haben nur wenig Erträge. Bei Interesse an Danis Superfood aus Cham also unbedingt deutlich Schweizer Physalis angeben. Zum Botaniker wirst du damit nicht, aber vielleicht zum Local-Food-Influencer!?



Pilze Die Pilzsaison ist im vollen Gange und wir erhalten zurzeit schöne Totentrompeten aus Frankreich, Semmelstoppelpilze aus Schweden & Steinpilze aus dem Osten. Das feuchte Wetter in unserer Region hat zu solch grossen Erträgen geführt, dass wir sogar ganz minimale Kontingente von Herbsttrompeten von Jürgens Kollegen erhalten. Vom Wald aus nächster Nähe. Ich kann keine Mengen garantieren, wir haben jedoch genügend Alternativen. Nur Tizianos Lieblinge, die Kaiserlinge hat noch niemand gesichtet.

Trüffel Schweiz Keine Neuheit aber immer wieder eine schöne Geschichte: Sonia aus der Markthalle geht gerne mit ihrem Hund in der Region auf Trüffelsuche. Dadurch erhalten wir die wertvollen Pilze aus dem Untergrund auch aus der Region. Preislich und geschmacklich nicht auf dem Niveau der edlen Alba-Trüffel, aber für uns Verfechter der Regionalität ein Highlight. Für alle die sich gerne tiefer mit der

Materie Trüffel auseinandersetzen wollen, empfehle ich den Film «Truffle Hunters». Im Gegenteil zum Film, teilen wir alle Insights des Gmüeslerleben jede Woche noch so gern mit euch!

Bayard Kartoffeln Die Speiseknollen wachsen dieses Jahr besser als auch schon. Regenmässig sah es dieses Jahr tatsächlich ganz OK aus, wir hätten uns nur mehr Sonne gewünscht. Die Familie Bayard in Frankreich kultiviert die Kartoffel zu regelrechten Kunstwerken. Die Vielfalt ist riesig und wir erhalten mit etwas Vorlauf ein Grossteil auch bei uns. Blue Belle, Roseval und Miss Blush – keine günstigen Damen, aber im Geschmack eine andere Liga!

Kardi Oder auch: « Cardon argenté épineux de Plainpalais AOC » wird in der Region um Genf als Köstlichkeit an Weihnachten gegessen. Unsere Nachbarn in Italien haben bereits mit der Saison begonnen. Wer sich traut die stacheligen Stangen abzurüsten wird auf dem Teller mit feinen Noten von Nüssen, Artischocken und Butter belohnt. Ob man danach gleich in die Bruderschaft der Confrérie du cardon argenté épineux aufgenommen wird, ist mir leider nicht bekannt.

Lauch gebleicht Alle Jahre wieder, warten wir gespannt auf Beats neuste ernte vom feinen lichtscheuen Lauch. Die aufwändige Arbeit des Abdeckens der Pflanzen, um sie vor der Sonne zu schützen kommt mit feinsten Konsistenz daher. So selten wie ich Sonnencreme auftrage, wäre ich für diesen Job wohl nicht geeignet – wie ich mir während den Ferien aber jeden Tag anhören müsste: um auch im alter knackig zu bleiben, geht kein Weg ohne Sonnencreme. Da könnte ich viel vom gebleichten Lauch lernen....



Rosenkohl geputzt Normalerweise rate ich von vorverarbeiteten Produkten ab und appelliere an die alte Handwerkskunst des Rüstens der Köche. Doch im Fall vom geputzten Rosenkohl muss ich meine Meinung ändern. Die Qualität ist hervorragend. Jeden Tag erhalten wir die frisch abgerüsteten Köpfler und können sie euch zu einem fairen Preis anbieten.