# Marktbericht vom 11. November 2026

**Aus unserem FARM-Netzwerk & der Schweiz** Junghenneneier

**Aktuelles auf dem Markt** Tarocco Orangen, Vanille Kaki, Avana Mandarinen, Cima di Lecce, Peperoni Popone, Stachys, Thai Chili Rot, 360° Brot – Bäckerei Phillipps aus Waldmünchen

**Problematisch oder Saisonende** Kräuterseitlinge, Kumquats, Margeriten-Blüten, Eierschwämmli Extra klein, Oyster-Leaves

## Aktuelles vom Markt

**360° Brot Philipps** Obwohl der Marktbericht eigentlich frischen Produkten vorbehalten ist, machen wir wieder einmal Platz für eine Ausnahme. Echtes Brot aus Deutschland! Für uns Schweizer ist das Brotbacken eine emotionale Sache und da lassen wir uns nicht dreinreden. Schon gar nicht von unseren Nachbarn aus dem Norden. Aber als ehemaliger Brotverkäufer muss ich euch ermutigen – das Brot von Christian Philipps müsst ihr probieren! Aufgetaut und im Ofen «warmgeschossen» überzeugt nicht nur die knusprige Rinde, sondern auch die vielfältigen Aromen der Krume. Lasst uns über unseren Schatten springen! Ob als 1-kg-Laib oder als Gourmetstange – für alle mit etwas Anspruch beim Brot die perfekte Wahl!



**Cima di Lecce** Die Cima di Rapa ist in vielen Küchen kein Geheimtipp mehr. Konsumentenseitig merke ich, dass sich immer noch viele gegen die bitteren Blätter sträuben. Ein idealer Einstieg in die grosse Welt des italienischen Wintergemüses könnte die Cima di Lecce sein. Bei diesen Exemplaren stehen die zarten Blütenknospen im Mittelpunkt. Dadurch bleiben die bitteren Blätter etwas im Hintergrund. Das klassische Rezept mit Pasta überzeugt auch als Menu in unter 10 Minuten. Gutes Olivenöl, Parmesan und etwas Chilis aus Marokko – e buon appetito.

**Peperoni Popone** Bekannt von üppigen Apéroplatten in Italien, kommen die Popone-Peperonis oft gefüllt mit Thon auf den Teller. Unter den süssen Peperoni gelten sie als eigene Formgruppe, neben den Klassikern quadrato, cuore di bue und corno. Das Besondere steckt aber im Innern: Die Popone-Peperonis sind wunderbar bekömmlich und stossen nicht auf, wie es ihre grossen Geschwister gerne tun. In Apulien werden sie am liebsten ausgehöhlt und mit Paniermehl, Knoblauch, Pecorino, Peterli, Kapern und Oregano gefüllt im Ofen gegart. Ein süditalienischer Gruss, der auch im November auf die Karte passt.




**Stachys** Immer noch unter dem Radar laufen die Knollen des Knollenziests. Doch die heurigen Eingänge sind so knackig, man kann sie auch roh geniessen. Der Aufwand beim Ernten auf dem Feld und danach in der Küche ist nicht zu unterschätzen. Die unförmigen Würmli sind anfällig bei der Lagerung und die Erde sitzt in jeder Rille. Eigentlich ist der Anbau extrem simpel. Vollkommen winterhart bis -30 °C und auch in den Bergen über 3000 m ü. M. lässt sich die Chinesische Artischocke grossziehen.

**Thai Chili Rot** Die Bird's Eye Chilis kommen, wie es der Name verspricht, oft von ganz weit her. Doch unser Kräuterlieferant, die Familie Mäder hat den Anbau neu gedacht. Auf ihren Farmen in Marokko wachsen nicht nur edelste Kräuter, sondern auch die schärfsten Chilis weit und breit. Den Weg in die Schweiz legen die Chilis per LKW zurück. Dadurch sind die Chilis nicht nur nachhaltiger, sondern auch günstiger als die Flugware. Win fürs Portemonnaie und das Klima.

**Avana Mandarine** Bei den kleineren Formaten der Zitrusfrüchte überrascht uns die Frühsorte Avana. Ähnlich der Paterno-Mandarine besitzt sie einige Kerne. Die dünne Schale lässt sich gut entfernen und trotzdem wird man mit dem bekannten Mandarindli-Aroma belohnt. Eine echte Alternative zu den Standard-Clementinen. Wer kennt den Unterschied nicht? Als kleine Repetitionsaufgabe kriegt ihr die Engelsstimme von Tiziano mit Wissen auf die Ohren. LINK



**Tarocco Orangen** Saisonalität bei den Zitrusfrüchten ist leider für viele Konsumenten ein Fremdwort. Zu stark haben sich die Zitrone und Orange das ganze Jahr in den Regalen verbreitet. Doch der Übergang zur europäischen Ernte ist der schwierigste Zeitpunkt für eine gute Qualität. So schmeckt auch der Orangensaft zum Teil nicht gut. Lange Transportwege aus Brasilien oder zu lange Lagerung machen sich im Geschmacksprofil bemerkbar. Doch es ist ein Ende in Sicht. Diese Woche sind die ersten Kisten der Tarocco Orange gesichtet worden. Wie gewohnt zu dieser Jahreszeit, darf noch nicht mit rotem Fruchtfleisch, aber bereits mit angenehmem Orangenaroma gerechnet werden. Lasset die Saison beginnen!

**Vanille Kakis** Nun läuft die Kaki-Vielfalt auf Hochtouren - zum Leidwesen von Fabio, der sich mit den orangen Früchten nicht anfreunden kann. Trotzdem sucht er für euch jeden Morgen früh die beste Ware auf dem Markt – egal ob hart oder weich in der Schale. Persimon und Vanille-Kaki sind hart und werden wie Äpfel gegessen, bei den Romagnolas oder Lotis hilft ein Löffel beim gschlüdrigen Fruchtfleisch.