Marktbericht vom 16. September 2026

us unserem FARM-Netzwerk & der Schweiz Wieder da: Red Chard & Salatspinat, Quitten, Endivie Lavatta, Mini Kiwi, Schwarzwurzel, Casperita Kürbis

Aktuelles auf dem Markt Datteln frisch, Cavolo Nero, La Ratte Kartoffeln, Maroni, Abate Birne, Catalogna, Castelfranco, Chilli Bund, Oliven Grün, Baumnüsse frisch, Coton Candy Trauben, Semmelstoppel, Kraterellen

Problematisch oder Saisonende Auberginen Mini, Randen mit Blatt, Schweizer Wasserspinat, Litschi

Aktuelles vom Markt

Tag der Urbanen Produktion 26. September Zürich als produzierende Stadt. Ein tolles Format von Menschen aus der Stadt, für die Stadt. Falls auch du gerne einmal hinter die Kulissen schauen möchtest und dir deinen eigenen Marktbericht zusammenstellen willst. Komm vorbei: Betriebsbesichtigung bei Marinello & Co: Anmeldung – eyevip



Castelfranco Mit den fallenden Temperaturen besonders in der Nacht feiern unsere Bittersalate ihr langersehntes Revival dieses Jahr. Doch wirklich kalt ist es noch nicht. Und die gesunden Bitterstoffe entstehen erst bei tieferen Temperaturen und weniger Sonnenlicht. Für alle Ungeduldigen ergattern wir einige Köpfe. Für den Rest warten wir lieber noch etwas.

Casperita Kürbis Wir machen sicher nicht den Kasper! Die Kürbissorten werden trotzdem erweitert. Ganz neu erhalten wir auch von Klaus den weissen Casperita-Kürbis ursprünglich aus den USA. Der kleine weisse Knirps lässt sich wunderbar füllen oder auch als Einzelportion verwenden. Dieser F1-Hybrid im Baby-Boo-Typ ist resistenter gegen Mehltau und Viruserkrankungen. Wir sprechen hier nicht von Formel 1 oder Mario Kart, sondern sind tief in der botanischen Materie. Für alle Anwender: schöner weissfleischiger Kürbis, der perfekt im Ofen daherkommt!



Maroni Marini-Maruni-Maroni. Die chaufemer immer bim Toni. Unser Maroniverkäufer in Wädenswil hat sich tatsächlich Toni genannt und wohl deshalb bleibt mir das Kinderlied in den Ohren. Die Edelkastanien sind aber in veritablen Grössen auf dem Markt verfügbar und ich sehne mich ein bisschen nach Raffi zurück, der uns fast jeden Tag sein Öfeli angemacht hat. Für die Faulen unter uns ist unser Lager gerade mit Paletten von Vermicelles gefüllt worden. Aber damit kannst du mich wirklich jagen….

Oliven Grün Frische grüne Oliven. Jedes Jahr wieder ein Highlight, die Gesichter beim ungenierten Verzehr zu beobachten. Frisch sind die Dinger bitter hoch 10. Erst durch das lange Einlegen und die Fermentation wird aus den Knöllchen das Lieblings-Apéro-Häppchen der Italiener. Für unsere Tüftler und Experimentierfreudigen Kunden ein wahrer Genuss, aber Achtung: Allein das Wässern der Oliven dauert mindestens 2 Wochen. Vor Weihnachten wirst du kaum zu deinem Apéro kommen.

Pilze Nach einigen Niederschlägen und Morgentau kommt diese Pilzsaison doch besser daher als angekündigt. Steinpilze sind fast täglich auf dem Markt zu finden und es wird sogar über eine Preisreduktion gesprochen. Vielleicht also doch etwas für dein Abendmenü! Als Alternative sind die weissen Semmelstoppelpilze oder die dunklen Kraterellen aus Bulgarien verfügbar. Die dunklen Kraterellen werden auch Totentrompeten genannt und sind unter Kennern eine wahre Delikatesse.

Red Chard und Blattspinat Weiter im Text. So haben auch unsere Produzenten nicht rumgeheult und die letzten Tage wieder Gas gegeben. So erhalten wir seit dieser Woche auch wieder Red Chard und Blattspinat von der Familie Käser. Unglaublich, was da geleistet wird. Danke und Chapeau an dieser Stelle noch einmal!



Datteln Frisch In Zucker eingelegt sind die uns bekannten Datteln ein beliebter Snack auch bei unseren Chauffeuren. Als frische Frucht sind sie aber nur seltener anzutreffen. Wirklich aus dem Jordan kommen die kleinen Früchte am Stiel. Ein kleiner Hauch Orient. Die Dattelpalmen können bis zu 100 kg Datteln wachsen lassen. Jedoch ist die Ernte nur alle zwei Jahre möglich.

Mini Kiwis Oder auch Scharfzähniger Strahlengriffel – wer auch immer sich diesen Namen ausgedacht hat! Ursprünglich ist die Pflanze eine stark wachsende verholzende Liane. Die Pflanze wächst so stark, dass sie in Nordamerika sogar zu einer invasiven Art wurde. Bereits 1980 wurden die ersten Mini Kiwis in der Schweiz kultiviert und so wird heute von über 25 Produzenten eine beachtliche Menge angebaut. Bei uns wird sie als Abschluss der Schweizer Beerensaison gerne bis im Oktober verkauft.

Quitten Nun haben wir genug lange ausgeharrt. Obwohl wir farblich sicher noch nicht auf dem Höhepunkt angelangt sind, kriegen wir bereits die ersten Schweizer Quitten in adäquatem Zustand. Auch die Franzosen sind qualitativ auf der Überholspur und du kannst langsam aber sicher deine Konfi-Produktion starten.