

Marktbericht vom 17. September 2025



Aus unserem FARM-Netzwerk Butternusskürbis & Muscat von Klaus Böhler, Pariser Carotten, Endivien Lavata, Rosenkohl, Myoga, Schweizer Zitronengras, Apfel RubINETTE

Aktuelles auf dem Markt Catalogna cimata, Cima di Rapa, Cavolo nero, Delica-Kürbis, Kürbis Blauer Ungarn, Spaghetti-Kürbis, Granatäpfel aus Italien

Problematisch oder Saisonende Mirabellen, Tafelorange aus Spanien

Aktuelles vom Markt

Degustation mit «Fromage Mauerhofer» Wir haben noch Plätze frei! Am kommenden Montag um 15:00 findet im Restaurant Lotti unsere exklusive Degustation mit dem affinieren Käse von «Fromage Mauerhofer» statt. Damit du nicht verdursten musst, werden Anna & Ralf ein paar schöne, gereifte Schweizer Weine kredenzen und das Mauerhofer-Team erzählt dir dazu alles über ihre Philosophie. Anmelden kannst du dich hier. Wir freuen uns auf dich und deine Begleitung!



Butternusskürbis von Klaus Böhler Die vergangenen Tage haben den Demeter-Kürbissen aus Seuzach offensichtlich gutgetan und Klaus bringt uns wunderbare Butternüsse in rauen Mengen vom Feld direkt in die Markthalle. Preislich geht es hier dadurch einen grossen Schritt nach unten, was wir gerne an dich weitergeben.

Muscatkürbis Und wir machen gleich weiter mit den Prachtexemplaren von Klaus. Den legendären Muscat gibt es ab sofort auch in Demeter-Qualität aus dem sonnigen Seuzach in unserem Sortiment.

Spaghetti-Kürbis Ein alter Marinello-Favorit. Das Fruchtfleisch dieser Sorte wird im Ofen zart-faserig und das Innere lässt sich wie engelshaargleiche Spaghetti auslösen. Der Kalauername ergibt also durchaus Sinn. Fein nussig schmeckt er noch dazu. Wer ihn noch nicht probiert hat, sollte dies unbedingt nachholen.

Catalogna Cimata & Cima di Rapa So schnell kann es gehen. Mir scheint, dass die Saison dieser klassischen Wintersorten erste gerade vorbei ging. Doch bereits heute meldet sich der italienische Herbst zurück in der Markthalle. Beide Sorten gehören zu den Brassica-Rüben, haben vergleichbare Bitterstoffe und werden in der Küche ähnlich verwendet. Kulinarische Brüder im Geiste also. Doch botanisch gesellt sich der Catalogna zum Chicorée, der Cima zu den Kohlgewächsen. Italienisch sprechen sie aber beide.



Endivien Lavata Früher ein Renner in unserem Sortiment, heute ein fast schon ein Nischenprodukt. Der klassische, leicht bittere Salat wird abgerüstet (daher kommt das Lavata) und du bekommst viel Gelbanteil für wenig Geld. Es muss nicht immer Nüsslisalat sein. Von unseren Buddys, den Gebrüder Meier.

Rosenkohl Ob und ihn nun liebst oder hasst. Ein Herbst ohne Rosenkohl ist kein richtiger Herbst. Die ersten Röschen kommen zwar noch nicht abgerüstet von den Schweizer Feldern, doch wir wollen sie dir nicht vorenthalten. Pfannenfertig geputzt und praktikabler gibt es sie ab der ersten Oktoberwoche.



Schweizer Zitronengras Die aromatischen Stangen kommen normalerweise abgerüstet und bleich aus Südostasien zu uns in die Schweiz. Doch seit längerer Zeit versuchen wir, das Süßgras mit den ätherischen Ölen auch in der Region anbauen zu lassen. Mittlerweile kann uns uns Fati, von der wir auch unsere Speisblumen beziehen, anständige Mengen anbieten. Eine grosse Freude. Das Schweizer Zitronengras kommt mit einem wesentliche Blattanteil zu dir in die Küche. Aber nicht erschrecken. Die Blätter können zwar nicht direkt gegessen, aber ebenfalls verwendet werden. Einfach mitkochen, oder fein gehackt zu Marinaden und Pasten verarbeiten. Bitte ausdrücklich «Schweizer Zitronengras» bestellen, wenn du die regionale Variante bevorzugst.

Myoga vom Tannerbrünneli Ingwer können wir dir seit längerem problemlos aus der Region anbieten. Nun zieht Esther in ihrem Permakultur-Garten nach und versorgt uns mit Japanischem Ingwer, oder eben Myoga. Wie das schmeckt? Ingwer x Koriander x Orangeschale. Gepaart mit einer leichten, erfrischenden Schärfe. Asiatisches aus dem Marinello FARM-Netzwerk. Mega!

Apfel RubINETTE Meine liebste Apfelsorte gibt sich die Ehre. Die relativ junge Schweizer Kreuzung aus Golden Delicious und Cox Orange gilt als einer der aromatischsten Äpfel auf dem Sortenparkett. Intensive Fruchtnoten und eine perfekte Ausgewogenheit von Zucker und Säure. Wenn du Äpfel magst, wirst du den RubINETTE lieben.