Marktbericht vom 18. November 2026

Aus unserem FARM-Netzwerk & der Schweiz Chinakohl, Federkohl grün & rot, Topinambur von SlowGrow, Zwiebelzöpfe, Junghenneneier

Aktuelles auf dem Markt Broccolo Fiolaro di Creazzo, Favebohen (Saubohnen), Fiortetto Blumenkohl, Rosa de Sile, Mesclun aus Italien (gewaschen), Kumquats & Limequats aus Sizilien, Zitronen Primofiori, Mishosaft

Problematisch oder Saisonende Batavia rot, Eierschwämmli, Lauch gebleicht, Mangold grün (Unterbruch)

Aktuelles vom Markt

Broccolo Fiolaro di Creazzo Im vulgären Engrosmarkt-Sprech gerne auch als Wischmopp-Broccoli bezeichnet, bevorzugen wir den schöneren, italienischen Alias. „Fioi" bedeutet im venezianischen Dialekt „fgili", also Söhne. Damit werden die Triebe dieser Sorte perfekt umschrieben. Und dann kommt er aus der Gegend um Creazzo. Macht also Sinn. Der wildeste Broccoli der Welt!



Mesclun Diese Woche geht der letzte Mesclun der Familie Käser über unsere Ladentheke. Danach stellen wir auf die italienische Version in Styrobox um. Nicht mehr ganz so regional, dafür zu 100% sauber gewaschen und super schonend getrocknet. Da dies nicht bei allen italienischen Mesclun-Anbietern der Fall ist, kostet unsere Variante ein bisschen mehr. Dafür ersparst du dir in der Küche viel Arbeit und die Rechnung geht noch besser auf.

Rosa de Sile Wurde dir von einem Salat schon einmal das Herz gebrochen? Dieser Sorte aus dem Veneto wäre es zuzutrauen. Bei Marinello stehen wir auf brachiale Bittersalate. Und der Rosa de Sile bringt es hin, süss zu sein, ohne seine bittere DNA zu vernachlässigen. Dazu dieses Antlitz. C'mon, wer da nicht schwach wird, sollte zum Therapeuten!

Topinambur von SlowGrow Vor fast 20 Jahren hat Mäde Hollenstein einige Quadratmeter seiner Mosaik-Landwirtschaft mit Topinambur bepflanzt. Seit da hält dieser auf dem Feld die Stellung und vermehrt sich im zürcherischen Gossau wild und ungedüngt, wie es im gerade lustig ist. Wir sind super happy, dass wir auch in diesem Jahr eine Charge dieser Prachtdinger erhalten haben. Mäde bittet ausdrücklich darum, die Sparschäler in der Schublade zu lassen. Denn ohne seine geschmacksintensive Schale, ist Topinambur kein richtiger Topinambur.



Zwiebelzöpfe Für alle, die von der omnipräsenten Kürbis-Deko die Schnauze voll haben, hätten wir mit diesen wunderbaren Zwiebelzöpfen eine hervorragende Alternative zur Hand. Nun sind die hiesigen Bölle genug ausgetrocknet, dass sie sich zu potenten Zöpfen binden lassen. In der Schweiz, notabene. Die wunderschönen Dinger schaffen es dieses Jahr sogar als Statisten in eine Filmproduktion. Aber dazu dürfen wir nicht zu viel verraten.

Kumquats aus Italien Von Japan, über China kam diese kleine Zitrusfrucht nach Europa. Im italienischen Süden nimmt die Saison nun richtig Fahrt auf und bringt damit auch diese Mini-Spielart der Agrumenwelt zu uns auf den Markt. Ob kandiert, als Konfitüre oder roh. Es lohnt sich zuzuschlagen. Beeilen musst du dich aber nicht, da du sie bis circa März in unseren Shop finden wirst.

Limequats aus Italien Da die Limequat eine etwas andere Entstehungsgeschichte hat als die Kumquat, gebührt ihr hier ein eigener Absatz. In den ersten Jahren des 20. Jahrhunderts kreuzte Walter Tennyson Swingle in Florida die dort beheimatete Key Lime mit einer Kumquat. Et voilà! Da Key Limes kälteempfindlich, die Kumquats dagegen sehr kälteresistent sind, entstand so ein kleiner Bastard, der nicht nur geschmackliche Vorteile mit sich brachte.



Zitronen Primofiori Wir sagen den weitgereisten Zitronen aus Übersee adieu und stellen auf Ware aus Spanien um. Die erste Sorte trägt wie immer den Beinamen Primofiori. Es kann sein, dass die ersten Eingänge noch etwas kleiner kalibriert und ein bisschen grün hinter den Ohren sind. Natur, kennsch…? Wenn du auf grosse Bomber angewiesen bist, so bestelle explizit Zitronen gross.

Mishosaft Wenn wir schon mit den Zitrusfrüchten tanzen, hier noch eine ganz spezielle Spielart aus Japan. Leider haben wir es nie geschafft, frische Misho in der Gastro zu etablieren (sorry Christian). Zu lang fällt auf sie wohl der Schatten der übermächtigen Yuzu. Mit dem pasteurisierten Saft der Kawachi Bankan kommst du dennoch zum wahnsinnig spannenden Odeur der Misho. Jetzt wieder in der 2lt-Einheit verfügbar.