Marktbericht vom 19. August 2026

Aus unserem FARM-Netzwerk & der Schweiz Bobby-Bohnen, Tomatillos FARM, Holunderbeeren, Uscat Kürbis, Wildpflaumen, Zwetschgen «Cacaks Fruchtbare» von Dominik Binder

Aktuelles auf dem Markt Eierschwämmli aus Litauen, Tomaten Merinda (Alternative für Zebra), Sugo-Tomaten San Marzano, Orri Mandarinen, Williams-Birnen, Uva Italia

Problematisch oder Saisonende Castelfranco, Kartoffeln blau, Tomaten Zebra, Piel de Sapo, Abate Birnen, Wassermelonen gelb

Aktuelles vom Markt

Bobby Bohnen von Friedli Von unseren FARM-Buddies aus Wohlenschwil erhalten wir regionale Bobby-Bohnen in einer grandiosen Qualität. Hol dir die Sommerferien mit einem Salade Niçoise zurück auf den Teller. Und ja, ich weiss, liebe Puristen: Im originären Rezept findet sich kein gekochtes Gemüse. Aber bereits Escoffier hat die Zubereitung derart weiterentwickelt, dass du die Bohnen der Friedlis mit gutem Gewissen benutzen darfst. Danke Auguste, danke Familie Friedli.



Radiesli von Sämi Bolliger Unser Radiesli-Papst weiss genau, was seine sensiblen Pflanzen in dieser Hitzeperiode brauchen. Viel Liebe, gutes Zureden und Knowhow. Dann klappt es auch mit der Qualität unter widrigsten Umständen. Knackig und mit genau dem passenden Schärfekick gesegnet.

Sugo-Tomaten «San Marzano» So sicher wie das Amen in der Kirche, ist die augustliche Erwähnung dieser zollbefreiten San Marzanos aus Italien. Ab Freitag wird das Grundprodukt für deine Passata und deine Sugo in rauen Mengen in der Markthalle verfügbar sein. Wunderbar ausgereift und zu höchst spannenden Preisen. Wem die Zeit fehlt, seine Tomaten selbst einzumachen, der greift am besten zu unseren «Marinello Polpa di Pomodoro» aus der Dose in Bio-Qualität. Wir sagen es auch nicht weiter.

Tomatillos vom Enikerhof Anders, als es ihr Name vermuten lässt, ist diese Blasenkirsche nicht mit der Tomate verwandt. Dani vom Enikerhof verwöhnt uns einmal mehr mit einem Produkt, dass wir eher in Mittelamerika, als in Cham verorten würden. Einer regionalen Salsa Verde steht nichts mehr im Weg.



Williams Birnen Nicht nur Schnapsdrosseln mögen diese Sorte. Wenn du die Willams frisch begehrst, musst du dich sputen. Die Typische Sommerbirne hat ein ultrakurzes Erntefenster, reift schnell nach und lässt dich kaum lagern. In wenigen Wochen wird sie wieder verschwunden sein. Also hopp!

Holunderbeeren Die Beere, welche in deiner Küche die krassesten Spuren hinterlässt, gehört botanisch eigentlich zu den Steinfrüchten. Der Schwarze Holunder (Sambucus nigra) verdankt seinen lateinischen Namen dem antiken Saiteninstrument «sambuca». Da die jungen Zweige des Holunders ein sehr weiches Mark besitzen, liessen sich daraus wunderbare Instrumente fertigen. Überhaupt ranken sich um den Holunderstrauch viele Mythen und Sagen. Eine schöne Portion unnützes Wissen. Gern geschehen.

Trauben Uva Italia Bei Steinfrüchte achte ich penibel auf ein austariertes Zucker-Säure-Verhältnis. Denn eine sensationelle Frucht lebt nicht von Süsse allein. Doch bei Trauben darf der Zuckergehalt sein zügelloses Unwesen treiben. Zuckerflecken inklusive, auch wenn es nicht immer schön ausschaut. Aktuell erhalten wir wunderbar güldene Uva Italia aus dem italienischen Süden. Wer hier nicht schwach wird, hat die Kontrolle über sein Leben verloren und darf zur Strafe nur noch kernlose Ware aus Übersee verlustieren.



Zwetschgen, die allgemeine Lage Anfangs Saison, die heuer eine Woche früher als üblich gestartet hat, ging der Obstverband noch von einem Rekordjahr aus. 40% mehr Volumen als im Vorjahr wurden prognostiziert. Zwar wurde bereits da ausdrücklich vor Hitze und Trockenheit gewarnt, doch dass es dann dermassen knüppel-trocken kommt, konnte man nicht vorhersehen. Insbesondere bei der edlen Fellenberg wird der «Fruchtfall» ein Thema sein. Der Baum schaltet in den Überlebensmodus und versorgt die Früchte nicht mehr mit genügend Nährstoffen. Auch werden die Kaliber in diesem Jahr deutlich kleiner ausfallen.

Zwetschgen «Cacaks Fruchtbare» Trotz der Probleme in den Zwetschgenanlagen konnte uns Dominik Binder mit einer wunderbaren Charge Cacaks Fruchtbare versorgen. Festfleischig, aber dennoch saftig und voller Zucker. Eine perfekte Zwetschge, auch wenn sie sich nicht Fellenberg schimpft. Ihren Namen hat sich die Sorte von der serbischen Stadt Cacak geborgt, wo sie 1975 gezüchtet wurde. Unbedingt austesten!