

# Marktbericht vom 20. August 2025



**Aus unserem FARM-Netzwerk** Cocobohnen von Klaus Böhler, Federkohl grün, Schwarzwurzel, Tomatillos vom Enikerhof, Apfel Gala neue Ernte, Mirabellen, Zwetschen vom Zimberihof

**Aktuelles auf dem Markt** Kürbis Napoli, Mini-Kiwi, Reineclaude Dorée véritable, Mandarinen Nadorcot

**Problematisch oder Saisonende** Broccoli, Blumenkohl, Kirschen, Tomaten (Spezialsorten), Birnen Abate

## Aktuelles vom Markt

**Cocobohnen von Klaus Böhler** Wenn wir diesen Marktbericht versenden, steht Klaus und sein Team bereits auf den Feldern und erntet ultrafrische Cocobohnen für uns. Auf dem Rückweg von Winterthur nimmt unser Marinello-Lieferwagen das edle Gut mit in die Markthalle und morgen kannst du die Cocos bereits deiner Kundschaft anbieten. So geht Frische, so geht FARM!



**Kürbis Napoli** Wir spüren, dass die Lust nach Kürbis noch im Sommerschlaf schlummert. Doch mit den fallenden Temperaturen wird sich das ändern und die grossen Napoli-Kürbisse aus Bella Italia liegen dafür bereits Die Hokkaidos aus Seuzach haben wir ja bereits an Lager. Möge die Saison beginnen!

**Tomatillos** Vergangene Woche durften wir Oliver mit einem wunderbaren Maiskolben samt beeindruckendem Maisbeulenbrand beglücken. Da rümpft nun jeder die Nase, wer sich in der mexikanischen Küche nicht auskennt. Denn da gilt Huitlacoche, oder eben dieser unschöne anzusehende Pilzbefall, als Delikatesse. Nicht ganz so exotisch, wenn auch Küchengeografisch ähnlich zuzuordnen, sind Tomatillos. Die süsssauren Dinger sind nicht mit Tomaten verwandt, sondern gehören zu den Blaskirschen. Du kennst Physalis? Eben. Für Salsa verde eine unverzichtbare Zutat und aktuell aus der Region erhältlich.

**Verfügbarkeiten frische Kräuter & Gewürze** Die letzten Wochen waren für unsere Partner aus Boppelsen nicht gerade einfach. Doch auch wenn du auf unserer Liste einige rote Flecken findest, kannst du immer noch aus einem wundervollen Wust aus speziellen Kräutern auswählen. Bei der Minze hast du gar die Qual der Wahl zwischen 15 verschiedenen Sorten. Wow! [Hier](#) geht es zur aktuellen Liste.

**Zwiebeln Roscoff** Wieder einmal ein Klassiker. Von den Engländern bekamen die Zwiebelhändler aus Roscoff in der Bretagne den Spitznamen Johnnies. Was den Italienern ihre Tropezwiebel bedeutet, sind den Produzenten in der Bretagne ihre Oignons de Roscoff. Die fein-süssliche rosafarbene Zwiebel wurde von den Johnnies früher mit dem Velo ausgeliefert und war, wegen ihrem hohen Vitamin C-Gehalt, vor allem bei Seefahrern beliebt. Auch heute werden die Roscoffs von 56 zertifizierten Produzenten nach alter Tradition traubenförmig gebunden und schmücken sich mit einem AOC-Label.



**Apfel Gala** Auch wenn der Gala für viele Pomologie-Fanatiker ein langweiliger, weil auf Menge getrimmter, Geselle ist, wollen wir euch die ersten Ernten aus dem schönen Poschiavo nicht vorenthalten. Der Gala ist in der Schweiz allgegenwärtig. Ursprünglich wurde die Sorte aber in Neuseeland aus Kidd's Orange Red und Golden Delicious gekreuzt.

**Reineclaude «Dorée véritable»** Bereits vor einigen Tagen angekündigt, sind sie nun endlich erhältlich in Zürich eingetroffen. Reineclaude Doreé véritable aus Frankreich. Adel verpflichtet und bei diesem Namen beisst man mit hohen Erwartungen ins zuckersüsse Fruchtfleisch. Mon Dieu! Einmal mehr ein Beweis, dass für gute Früchte immer viel Geduld vonnöten ist.



**Zwetschen vom Zimberihof** Der persönliche Kontakt zu unseren Produzenten liegt uns am Herzen und heute Morgen brachte uns Dominik vom Zimberihof seine Cacaks-Zwetschen persönlich in der Markthalle vorbei. Cacaks finden wir bereits länger auf dem Markt und so richtig hat uns diese Sorte nicht beeindruckt. Aber aufgepasst! Man unterscheidet zwischen grossen (und in grossen Volumen angebauten) «Cacaks Schöne» und kleineren «Cacaks Fruchtbar». Ein feiner Unterschied. Vom Zimberihof haben wir nun die Fruchtbar am Lager und die sind geschmacklich eine ganz andere Hausnummer. Grandios! Danke für deinen Besuch und die Lieferung Dominik. Wir lernen gerne immer dazu.

**Mandarinen Nadorcot** Verfechter des Regionalen müssen sich nun die Ohren zuhalten. Doch der Geschmack dieser südafrikanischen Mandarinsorte ist derart grandios, dass wir diese weitgereisten Früchte trotzdem erwähnen. Etwas für alle, die den Samichlaus nicht erwarten können. Ein bisschen Unvernunft darf auch mal sein; solange die Wertschätzung stimmt.