Marktbericht vom 23. September 2026

Aus unserem FARM-Netzwerk & der Schweiz Wieder da: Batavia, Eichblatt, Salanova, Federkohl, Navets, Hagebutten, Rettich, Nüsslisalat Freiland, , Schlehen, für kurze Zeit: Mara de Bois Erdbeeren

Aktuelles auf dem Markt Kastanien, Rettich Wassermelone, Pizutella Trauben, Feigen Türkei, Granatäpfel

Problematisch oder Saisonende Sommerportulak, Holunderbeeren, Mirabellen, Pfirsich, Nektarinen

Aktuelles vom Markt

Federkohl Die Saison ist auch bei unseren FARM-Produzenten immer länger und bereits früher möglich. So starten wir bereits jetzt mit dem Wintergemüse Federkohl. Mir graut es bereits ein wenig, an jeder Ecke trockene Federkohlchips zu erhalten. Aber gesund sind die Blätter auch in einem schönen Eintopf. Der Winter kann kommen!

Kartoffelernte Mit der Trockenheit in diesem Sommer sah die Pommesfrites-Ernte leider gar nicht gut aus. Rückwirkend wird den Produzenten ein höherer Preis pro Kilo bezahlt. Medienmitteilung-Kartoffeln. Das hat direkte Auswirkungen auf die frischen Kartoffeln, aber auch auf die gefrorenen Fries. Wir müssen ab dem 1. Oktober die Preise für Kadi-Kartoffelprodukte anpassen. Geht deine Kalkulation nicht mehr auf? Sprich mit uns, und wir finden auch für dieses Problem eine Lösung!

Kastanien Letzte Woche habe ich noch vorlaut von Maroni gesprochen. Die kommen natürlich erst im Oktober. Verfügbar sind momentan italienische Kastanien. Auf Vorbestellung bereits ab Donnerstag frisch eingeschnitten bestellbar. So kannst auch du langsam dein Öfeli anschmeissen.



Nüsslisalat Obwohl mein Wetter-App noch Temperaturen wie im Sommer anzeigt, merken wir den Menüwechsel in vielen Betrieben zum Herbst. Die tieferen Temperaturen in der Nacht begünstigen das Wachstum des filigranen Nüsslisalats. Anfang Saison sind wir aber gewohnt noch im grobschlächtigeren Bereich unterwegs.

Rettich Wir bleiben bei den kleinen Knollen, wechseln aber zu den farbigen Rettichen. Das Angebot ist wieder vielseitig! Ob blau, rot oder aber auch der berühmte Wassermelonenrettich. Alles kommt von einem bevorzugten Lieferanten aus Frankreich direkt in die Markthalle. Aber damit noch nicht genug. Der schwarze Rettich wächst sogar in der Nachbarschaft. So liefern die Lunkhofers die dunklen Prachtexemplare noch selbst!



Salate Von den Hagelschäden haben sich nun weitere Salate erholt und wir erhalten die Salatköpfe vom Eichblatt, Salanova und Batavia wieder aus der Umgebung. Beim Crispy-Salat bleibt die Situation angespannt. Der letzte Satz Freilandsalat überzeugt vor dem Winter noch einmal die Markthalle.

Navets Herbstrüben, Navetten, Speiserüben. Es herrscht keine 100-prozentige Ordnung in der Botanik der Navets. Besonders der Röstigraben und die Sprachunterschiede machen die Taxonomie besonders schwierig. Aus euren komplizierten Telefonbeantworter-Bestellungen das gewünschte Produkt ausfindig zu machen, bedarf eines Doktortitels. Aber Valmire, Firat, Robert und Chris meistern auch dies gekonnt. Zurück beim Gemüse: Die Navets sind kleinere Knollen, ideal für ein Beilagengemüse. Ganz einfach auch im Marinello Shop bestellbar.

Feigen Das Jahr des Feigenblatts! So hat es Tiziano gestern genannt. Nebst den Blättern erhalten wir nun auch frische Früchte aus der Türkei. Prall gefüllt und in schönem Violett sind sie ein wahrer Genuss und auch ihren Preis wert!

Hagebutten Bei uns sind bereits die ersten Mitarbeiter mit Grippe ausgefallen. Als Wundermittel soll die Hagebutte helfen. Die Sammelnussfrüchte verschiedener Rosenarten haben einen enorm hohen Vitamin-C-Gehalt. Vielleicht auch ein Grund, wieso Dani vom Enikerhof nie krank ist? Der kurze Transportweg aus Cham zu dir hilft sicher, die Vitamine stabil in deine Küche zu bringen.



Granatapfel IT Wegen Rohwarenknappheit ist die Verfügbarkeit des Granatapfelsaft von Biotta leider eingeschränkt. Die Situation sollte sich aber Ende Monat markant verbessern. Bei den frischen Granaten klöpfte es heute Morgen italienisch. Die ersten Früchte aus dem südlichen Nachbarland sind eingetroffen. Inklusive der Erinnerungen an die Ferien in Süditalien mit dem Ausblick auf Veranden voll mit Granatäpfeln. Die Sauerei beim Puhlen der Kerne bleibt die gleiche, egal, welcher Herkunft. Die Kaliber sind etwas kleiner, aber geschmacklich auf dem ersten Platz. Die Granatäpfel reifen nach dem Ernten nicht nach. Daher ist es umso wichtiger, die Früchte reif vom Baum zu pflücken. Danach beginnt nur noch der Verwesungsprozess.

Schlehen Unser jüngster Einkäufer Alex hat heute früh eine kleine Beere stibitzt und grausam das Gesicht verzogen. Was sind das für grusige Fake-Blaubeeren!? Der widerstandsfähige Schwarzdorn zählte bereits bei den Pfahlbauern zur hiesigen Diät. Etwas in den Hintergrund geraten sind die stabilen Beeren heute primär im Gelée oder im Schnaps zu finden. Beides mit Zucker versetzt und so auch mehr nach dem Gusto von Alex.