

Marktbericht vom 24. September 2025



Aus unserem FARM-Netzwerk Nüsslisalat, Freiland Nüsslisalat, Quitten, Birnen Kaiser Alexander, Himbeeren

Aktuelles auf dem Markt Baumnüsse aus Grenoble Kartoffeln «Miss Blush», Pimientos «Lagrima», Rettich grün, Ziermais & Zierkürbis, Kaki, Marroni & Edelkastanien (Bouche de Betizac), Orri-Mandarinen, Nadorcott, Satsumas, Haselnüsse TGT

Problematisch oder Saisonende Botzibirnen, Jolly-Melonen, Nektarinen, Pfirsiche, Schweizer Zwetschgen

Aktuelles vom Markt

Baumnüsse In Grenoble hat die Ernte begonnen und die ersten Baumnüsse aus Frankreich kugeln auf den Zürcher Engrosmarkt. Diese frühen Eingänge sind noch nicht vollends durchgetrocknet und ihre Oberfläche schimmert noch etwas feucht. Daher sind sie nicht lange haltbar. Doch fein sind die Dinger allemal und ihr Kaliber (32mm+) beeindruckend. Vive la France!



Marroni & Edelkastanien Mit der «Bouche de Betizac» können wir dir die schönste und grösste Edelkastanie aus der Grande Nation anbieten. Aber wenn du auf der Suche nach viel Süsse und noch mehr Genuss bist, solltest du zur richtigen Marroni greifen (ja, da gibt es einen Unterschied). Bisher stammten die echten Marroni aus Chile, was qualitativ nichts Schlechtes ist. Denn punkto Zuckergehalt waren diese unschlagbar. Doch seit gestern sind nun auch italienische Marroni aus der Campagna erhältlich. Wie jedes Jahr vertrauen wir in Marroni-Fragen auf Mario Berner, der uns die Nussfrüchte auf Wunsch auch bereits eingeschnitten liefern kann. Die Saison kann beginnen!

Nüsslisalat Die Temperaturen haben einen Punkt erreicht, bei welchen wir uns die Erwähnung des edlen Nüsslisalates erlauben. Ich weiss, Sämi würde ihn gerne das ganze Jahr hindurch verkaufen. Doch für uns gehört dieser Salat in die kalte Jahreszeit. Und das kommt nicht von ungefähr. Wie der Kohl

entwickelt sich Nüsslisalat erst im Winter zu einem grandiosen Geschmackswunder. Durch den Kälteeinfluss lagert die Pflanze mehr Zucker ein, was für ein intensiveres Aroma und weniger Bitterstoffe sorgt. Durch das langsamere Wachstum kann er zudem mit einer stabileren Blattstruktur punkten. Wer zu früh bestellt, den bestraft das Leben.

Freiland Nüsslisalat Obschon die Familie Käser für diese Woche den ersten Freiland-Nüsslisalat angekündigt hat, solltest du auch hier noch etwas abwarten. Der Anbau und insbesondere die Ernte dieser «wilden» Sorte ist aufwändig und der deutlich höhere Preis damit gerechtfertigt. Jedes Röschen muss einzeln von Hand gepflückt werden. Für deine Gäste ein Genuss, für die Menschen in der Produktion ein hartes Stück Arbeit.

Zierkürbis Der letzte Marktbericht war bereits arg kürbislastig. Nun geht es um die äusseren Werte. Alle Jahre wieder finden wir auf dem Markt Zierkürbisse und Ziermais in diversen Farben und Formen. Ideal für deine herbstliche Deko.



Clementinen, Mandarinen & Co Auf dem Markt tummeln sich bereits diverse Mandarinen-Sorten. Doch wie bei Orangen lohnt sich hier ein Blick auf die Herkunftsangabe. Auch wenn einem die Verpackung der Llusar-Clementinen (Orri) ziemlich spanisch vorkommt, stammen sie aus Übersee. Die Tango-Mandarinen sind geschmacklich eine Wucht, doch hier



musst du mit der Provenienz Südafrika oder Peru leben. Ähnlich schaut es bei der Sorte Nadorcott aus. Einzig die säuerlichen Satsumas stammen aus dem europäischen Süden. Am besten hältst du dich beim Thema Mandarinen & Co noch ein paar Tage zurück.

Himbeeren vom Schmitterhof Ein letztes sommerliches Aufbäumen spüren wir aktuell auf dem Schmitterhof. Jonas und Fabian haben sich eine ganz spezielle Himbeersorte gekrallt, die spät in der Saison in einer wahnsinnigen Qualität geerntet werden. Davon profitieren wir gerne und du solltest das in den kommenden Tagen auch noch einmal tun. Denn wie man merkt, der Sommer und seine Früchte sind definitiv vorbei.

Quitten Es war in den letzten Tagen fast unmöglich, goldgelbe und durchgereifte Quitten zu finden. Doch langsam schwindet bei den traditionellen Rosengewächsen der Grünstich und die Früchte kommen so von den Bäumen, wie wir uns das wünschen. Ein Hoch auf alle, die sich diesem widerspenstigen Genuss annehmen. Aktuell aus der Region oder aus Frankreich erhältlich.

Piemontesische Haselnüsse TGT Bei diesem Akronym handelt es sich um die Haselnussorte «Tonda Gentile Trilobata», eine geschützte Herkunftsbezeichnung (IGP) für Haselnüsse aus dem Piemont. Darunter machen wir es nicht! Wir erhalten sie von unseren Freunden von Rogelfruit aus dem italienischen Norden. Handsortiert, schonend getoastet und von uns persönlich in eine handliche 1-Kilo-Einheit abgepackt. Mjamm!