Marktbericht vom 25. November 2026

Aus unserem FARM-Netzwerk & der Schweiz Samichlaussäckli, Kalettes, Schwarzwurzel

Aktuelles auf dem Markt Tacle Mandarinen, farbiger Blumenkohl, Pinienzapfen, Mangold, Passionsfrucht ES, Kräuterseitlinge, Bimi ES, Orangen Tafel ES, Fenchel IT, Cocktail-Avocado

Problematisch oder Saisonende Beeren, Mesclun CH, Koppert Basilikum, Mönchsbart, Eierschwämli Saisonende, Blumenkohl CH

Aktuelles vom Markt

Samichlaus-Säckli Und bereits nächste Woche klopft uns der Samichlaus die Füdlis weich, da wir dieses Jahr wieder zu viel geflucht haben. Wir werden uns bessern, versprochen! Für alle Liebhaber dieser Tradition bieten wir Hand mit gefüllten Samichlaus-Säckli in verschiedenen Grössen. Mit 2 Tagen Vorlaufzeit erhältst du dein Säckli frisch gepackt. Für die Begabten unter euch liefern wir natürlich auch alle Zutaten einzeln.

Bimi Die Broccoli-Hybride war dieses Jahr auf jeder Menukarte zu finden. Einfach im Handling und trotzdem knackig auf dem Teller. «Easy Cooking», würde Jamie Oliver sagen. Die Saison in der Schweiz ist vorbei, und wir steigen per sofort auf spanische Ware um. Und schon sind wir beim ewigen Paradoxon der Landwirtschaft: Die Preise fallen, obwohl die hiesige Saison beendet ist. Für 500 CHF pro Monat findest du hier halt keine Erntehelfer …



Cocktail-Avocado Jedes Jahr eine neue Chance. Die kleinen Cocktail-Avocados aus Spanien sind eigentlich ein Systemfehler. Anders als bei Microsoft führt das nicht zu weniger E-Mails, sondern zu unbefruchteten Avocados. Diese bilden keinen Kern, und die Früchte (ja, Avocados sind botanisch gesehen sogar Beeren!) können als Ganzes inklusive Schale gegessen werden. Für einen spassvollen Genuss muss die Frucht jedoch richtig reif sein. Und da Systemfehler eigentlich ungewollt sind, kommen halt nicht jeden Tag grosse Mengen auf den Markt. Für die Bestellung musst du also etwas mutig sein!



Fenchel Bei kaum einem Gemüse gehen meine Meinungen so weit auseinander wie beim Fenchel: Als Crudité mit Bagna càuda bei meiner Schwester ist er ein Highlight, weich gekocht ein absoluter Graus. Ab Freitag erhalten wir den Fenchel wieder wie zu Vaters Zeiten in den schönen Holzkisten aus Italien. Natürlich sind die IFCO-Kisten dank Kreislaufwirtschaft nachhaltiger, aber wie feure ich ohne Holzkisten mein Cheminée an?

Kräuterseitlinge & Waldpilze Diese Pilzsaison ist der Trockenheit zum Opfer gefallen. Weil es kaum Wildpilze gab, ist die Nachfrage nach Kräuterseitlingen explodiert, und so hatten wir auch da Engpässe. Nun hat sich die Situation wieder beruhigt. Wildpilze sind keine mehr verfügbar, Kräuterseitlinge (Bio aus der Schweiz oder importiert) aber schon. Und falls du einmal einen exquisiteren Pilz auf die Menukarte schreiben willst, schau doch mal bei Pilzchef vorbei: vom Igelstachelbart bis zu verschiedenen Seitlingen. Auf Vorbestellung organisieren wir dir alles!

Orangen-Situation Neben den Clementinen treten nun auch bei den Orangen die verschiedenen Sorten auf die Bühne. Nebst den bekannten Taroccos aus Italien stellen wir nun auch unsere beliebten Standard-Blue-Orange-Orangen auf spanische Herkunft um. Und bereits ab Freitag sind die dunklen Sorten Chocolate und Cara Cara erhältlich. Wir werden euch hier wöchentlich über die aktuell besten Sorten informieren. Momentan sind wir überall noch in der Startphase. Es Bizeli Geduld!

Passionsfrucht Spanien Gestern hatten wir die Nachhaltigkeitsbeauftragten der Stadt Zürich bei uns zu Gast. Am Beispiel der Passionsfrucht konnten wir ihnen die Realität auf dem Markt aufzeigen: Die Nachfrage besteht das ganze Jahr über, und ein Grossteil der süssen Früchte kommt aus Südamerika. Flugware hat und behält den grössten Einfluss auf den CO2-Fussabdruck. Doch dem Klimawandel sei Dank liefert das hausgemachte Problem gleich auch die Lösung: In Spanien wachsen dank der höheren Temperaturen wunderbar süsse Passionsfrüchte, die per Lastwagen zu uns kommen. So hast du den vollen Genuss und dank der wegfallenden hohen Kerosinkosten erst noch einen günstigeren Preis.



Tacle Mandarinen Die Geschichte mit dem roten Farbstoff in den Zitrusfrüchten müssten wir mittlerweile aus dem EffEff können. Kurz und knapp: Bei tiefen Temperaturen entsteht die Farbe. Diese tiefen Temperaturen fehlen in Italien noch immer, weshalb sich der Farbstoff noch nicht ausbildet. Der Geschmack ist jedoch bereits da. Michals Liebling, die Tacle-Mandarine, entstand aus einer Kreuzung von Tarocco-Orange und kernloser Clementine. Wenig Kerne, viel Aroma und trotzdem eine angenehme Säure. Genau das, was man vom Samichlaus erwartet.