Marktbericht vom 30. September 2026

Aus unserem FARM-Netzwerk & der Schweiz Lauch gebleicht, Äpfel neuerntig: Elstar, Boskoop, Cox Orange, Braeburn, Wirz mit Umblatt, Stangensellerie grün und lang, Salatspinat, Quitten aus Cham

Aktuelles auf dem Markt Topinambur, Trompettenzucchetti, Tarocco Orangen aus Südafrika, Satsuma Mandarinen ES, Kaki Persimon, Amalfi Zitronen IGP, Haselnuss & Pistazienkerne

Problematisch oder Saisonende Thaiprodukte, Wassermelonen gross, Mini-Kiwi, Maiskolben frisch

Aktuelles vom Markt

Verfügbarkeit Thaiprodukte Wir warten sehnlichst auf etwas Regen und am anderen Ende der Welt kommt es vom Himmel ohne Pause. Bangkok steht unter Wasser und ein Ende ist nicht in Sicht. Dadurch ist unsere Verfügbarkeit von Thai-Produkten besonders eingeschränkt. Kein Wasserspinat, keine Bohnen, keine Chilis etc. Zum Glück haben wir bereits einiges im Selbstanbau – Hast du die Chili Bhut Jolokia aus der Region bereits probiert?



Lauch gebleicht Es ist wie im echten Leben. Viele geben mit etwas an, was sie gar nicht sind. Genauso ist es beim Bleichlauch. Echter Bleichlauch wird von Hand in Folie eingepackt und bleibt dadurch dem Sonnenlicht fern. Nur so entsteht mit etwas Fermentation die feine Struktur und der besondere Geschmack. Leider werden am Markt viele hellere Läuche als Bleichlauch verkauft. Aber nicht so bei Beat Huber. Danke für den Aufwand. Zu einer Saucisson gehört nämlich nur der einzig wahre Bleichlauch!

Salatspinat Ähnlich wie beim Nüsslisalat werden beim Salatspinat die jungen Triebe abgeschnitten und nicht wie beim Popeye-Spinat mit der Wurzel ausgerissen. Es braucht flinke Finger und extreme Konzentration bei der Ernte. Diese Fähigkeiten beherrscht die Familie Käser und gibt sie an ihre Angestellten weiterinhalt. So erhalten wir aus dem FARM-Netzwerk nach dem Hagel noch einmal feinsten Spinatsalat – nicht aus Italien. So sollte es durch die Frische keine gammeligen Blätter in der Kiste haben. Solltest du trotzdem eines finden – tauschen wir es dir natürlich aus!

Topinambur Als naher Verwandter der Sonnenblume kommt die Topi, wie wir sie nennen, gut mit dem warmen Wetter zurecht. Sie sind aber auch frostresistent und können bei ungefrorenem Boden immer wieder geerntet werden. Im Unterschied zu den Kartoffeln enthalten sie das Polysaccharid Inulin, das auch von Diabetikern gut vertragen wird. Dann muss es ja gesund sein. Und angesichts der schlechten Kartoffelernte werden wir uns in Zukunft vielleicht von Topinambur-Pommes ernähren. Wer weiss…

Trompetenzucchetti Lasst euch auch hier nicht vom Namen täuschen. Eigentlich gehören die musikalischen Gemüsestangen zur Familie der Kürbisgewächse. Je älter sie werden, desto intensiver wird das Kürbisaroma. Die langen Tröten sind aber wunderbar einfach zu verarbeiten und besonders zu Gemüse-Spaghetti lassen sie sich einfach durch die Mandoline zwängen. Mit den warmen Temperaturen ein ideales Spätsommergericht. Ein Rezept direkt von einer der grössten Marinello-Fans: Zucchetti-Spaghetti



Pistazien und Haselnüsse Die Ernte der edlen Nüsse hat begonnen und so stellen wir euch wieder einmal unsere Eigenimporte aus Italien vor: Pistazien und Haselnüsse direkt ab Produzent bei uns von Hand in praktische 1kg-Beutel verpackt. Das Marinello-Qualitätssiegel ist der Naschtest unseres Einkaufsteams. Ist der Schwund auffallend gross, passt alles!

Äpfel Du hast letzte Woche nichts über Äpfel geschrieben!? So hat mich Fabio heute Morgen begrüsst. Schande auf mein Haupt. Ich hole das sofort nach: Mit dem neuerntigen Kernobst macht die Arbeit wieder richtig Spass. Sozusagen frisch ab dem Baum bin auch ich mit der Sorte **Braeburn** richtig zufrieden. Es hat aber für alle Geschmäcker etwas dabei: **Elstar** – rot geflammt, sehr aromatisch & frisch. **Cox Orange** – intensiv würzig & säuerlich. **Boskoop** – der Klassiker zum Kochen mit starker Säure. Der Hitzesommer lässt den Brix-Wert in den Früchten steigen und so sind besonders süsse Öpfel zu erwarten.



Kaki Persimon Für die Fans der härteren Variante der Kakis kommen die Persimon genau richtig. Wie ein Apfel können sie mit der Hand und ohne Lätzli gegessen werden. Die Markenrechtler haben den Namen Persimon für die Sorte Rojo Brillante bereits um 1960 schützen lassen.

Mandarinen Satsumas Obwohl wir aus Südafrika bereits Oris erhalten, habe ich auf den Eingang der spanischen Satsumas gewartet. Hier erhältst du das Aroma in intensivster Form. Aber ich muss mich sowieso noch gedulden. Bei uns zuhause gab es Mandarindli erst nach dem Nikolaustag.

Zitronen Amalfi An der Küste von Amalfi scheint die Sonne. Und so sollten die Zitronen in der Farbe der Sonne daherkommen. Leider hatten wir die letzten Wochen einige grüne Eingänge und die Qualität konnte uns noch nicht überzeugen. Nun haben wir verschiedene Produzenten mit Originalware – mit Ursprungsnachweis! Limone Costa d'Amalfi IGP. Du kannst die Produktion für dein Amalfi-Limoncello oder sonstige Rezepturen starten.

MARINELLO+CO AG, im Zürcher Engrosmarkt, Aargauerstrasse 1a, 8048 Zürich – www.marinello.ch – best@marinello.ch – Tel: 043 4444 500