Marktbericht vom 9. September 2026

Aus unserem FARM-Netzwerk & der Schweiz Wieder da: Rucola & Lollo, Chinakohl rot, Pariser Karotten, Fellenberger Zwetschgen, Kartoffeln: Emma Rot, La Ratte, Blaue St. Galler

Aktuelles auf dem Markt Kürbis Kabocha, Spaghetti & Blauer Ungar, Kerbelwurzel, Sandkarotten, Trauben Rose Seedles, Steinpilze, Cima di Rapa, Aglione, Preiselbeeren, Kaki Sharon und Tomatero, Sultaninen Trauben

Problematisch oder Saisonende Aprikosen, Rettich weiss, Federkohl, Rote Farbe bei den Tomaten

Aktuelles vom Markt

Hagelsituation Zuerst einmal ein grosses Dankeschön für eure Unterstützung mit dem Hagelkürbis. Echt eine schöne Geste! Beim Crispy-Salat, beim Spinat und beim Rucola zeigen sich unsere Produzenten aus der Region wieder einmal als Kämpfer und so erreichten uns bereits heute wieder erste Eingänge. Die Situation bleibt angespannt und es kann Tage geben, an denen gewisse Produkte nicht verfügbar sind. Das Einkaufsteam mit Michal und Aleks tut aber alles, um euch Alternativen zu organisieren.



Aglione Grösser ist nicht immer besser. Aber in diesem Fall überzeugt die Grösse auch geschmacklich. Der Riesenknoblauch wird in Italien leider immer seltener angebaut. Diese bis zu 800g schweren Knollen sind ein Vielfaches milder als ihre Brüder aus China. Und so empfehle ich allen einmal das einfache Rezept mit echtem Aglione aus meinem Lieblings-Pasta-Buch von Anna Pearson. Pici – all'aglione – Edition gut

Cima di Rapa Ich mag mich gut an meine Zeit im Bestellbüro in der Nacht erinnern. Und so bin ich oft ratlos am Telefon gesessen und habe mich bei Bestellungen von Cumi di Pappa gefragt, was genau der Kunde will. Klar – Cima di Rapa! Klarer als diese Bestellungen sind die Eingänge aus Italien mit dem Wintergemüse. Damit läuft die zweite Saison dieses Jahr und wir stellen die Mengen aus Italien sicher.



Kartoffel FARM Die Kartoffelbauern haben letzte Woche in den Medien die schlechteste Ernte seit Messbeginn prophezeit, und trotzdem kommen wir in unserem FARM-Netzwerk zu tollen Spezialitäten-Knollen! Ob kleine geschmackvolle La Ratte, rotfleischige Emmas oder aber auch blaue St. Galler. Dani aus Cham zieht so einiges aus seinen Feldern. Ob sich seine Ernte auf die Pommes-Preise auswirkt? Wohl kaum! Und so warten wir gespannt, was uns die Grossen Ende Jahr präsentieren.

Pariser Karotten Lass dich nicht vom Namen täuschen! Als Dosenrüebli bekannt, kommen die kleinen runden Rüebli selten frisch auf den Teller. Aber die Lunkhofers haben kleinere Mengen zum Direktverkauf ermöglicht. Und so kannst du die kleinen Karotten mit knackigem Grün bei uns bestellen.

Steinpilze Selten haben uns so viele Anfragen zu den Steinpilzen erreicht. Und selten waren wir selber so ratlos wie dieses Jahr. Aber die Dürre in Europa trägt nicht zum Pilzwachstum bei. Und so sind die Mengen unkalkulierbar klein. Jeden Tag hoffen wir auf genügend Eingang aus dem Ausland. Doch manchmal gehen auch wir leer aus. Heute hatte ich ein Kilo zu einem vernünftigen Preis in der Hand. Wie es morgen aussieht, wissen wir leider nicht.



Birne Conference Unsere liebe Carmen-Birne (Nicht unsere Taglogistikerin!) wird mit dem nahenden Herbst von der Conference abgelöst. In Michals Worten – die Conference finde ich geil! Diese Standardbirne im Herbst stammt von einer zufällig gewachsenen Birne aus England ab. Obwohl das Fruchtfleisch bei Reife schnell teigig wird, lassen sich die Conference mit begaster Lagerung bis in den Dezember halten.

Kaki Ich wage einen neuen Versuch. Obwohl mich unser Importeur Christian letztes Jahr über die Kaki-Kulturen belehrt hat, gebe ich euch mein Wissen weiter. Christian bringt uns die ersten Tomatero Kakis aus Spanien. Diese erinnern mit ihrem Aussehen stark an Tomaten und werden weich gegessen. Nicht zu verwechseln mit der harten Sorte Sharon, welche eigentlich aus Israel stammt, nun aber in Italien angebaut wird. Falls du unsicher bist, bestell einfach deine gewünschte Textur: schlüdrig weich, oder hart wie ein Apfel. Wir finden die passende Sorte für dich!

Zwetschgen Wir sind alle etwas traurig, keine Zwetschgen mehr vom Zimberihof zu erhalten. Ganz ohne Zwetschgen müssen wir aber nicht auskommen. Nun ist die Bühne für die bekannten Fellenberger eröffnet. Jede dritte Zwetschge in der Schweiz ist von dieser Sorte und so wird sie auch die blaue Königin genannt. Das grosse Kaliber und das feste Fruchtfleisch machen sie ideal für den Frischverzehr oder für Omas Wähe. Ursprünglich aus der Lombardei, hat ein gewisser Herr Fellenberg die Sorte in die Schweiz gebracht. Doch Herr Fellenberg hat die Landwirtschaft um 1800 weit mehr geprägt als nur durch einen Sortennamen. Er war ein vernetzter Denker und hat unzählige Maschinen erfunden, Fruchtfolgen optimiert und sogar Dünger eingeführt. Vielleicht müssen wir alle beim nächsten Biss in eine Zwetschge etwas mehr Ehrfurcht haben.