

Marktbericht vom 26. August 2026



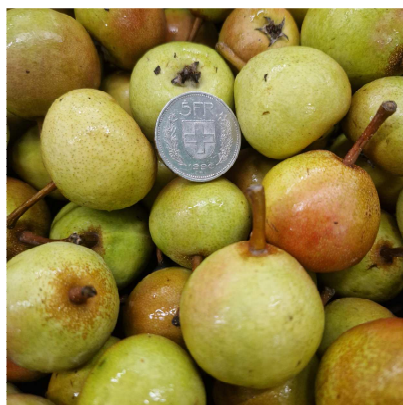
Aus unserem FARM-Netzwerk & der Schweiz: Tomatillos, Zierkürbis, Schwarzwurzeln, Botzi Birne, Red Love Apfel, Nashi Birne, Rote Williams Birne, Deko Kürbis

Aktuelles auf dem Markt: Trauben – Lavallée, Uva Italia & Chasselas, Quitten, Pflaumen Lovita, Fingerlimes IT, Marroni mit Stachel

Problematisch oder Saisonende: Trevisano, Chriesi, Aprikosen und Erdbeeren aus der Schweiz

Aktuelles vom Markt

Botzi Birne: In Botanik-Kreisen wird gemunkelt, dass Tiziano der Birne ein regelrechtes Revival in Zürich beschert hat. Seine erfolgreiche Spürnase (ganz anders wie sein Hund 😊) verhalf er der Botzi-Birne zu einigen Auftritten in den angesagten Lokalen der Stadt. Die ideale Grösse zum einmachen für den Wildteller. Keine Angst, der Herbst kommt bestimmt!



Marroni mit Stachel Obwohl der Hitzesommer noch immer tief im Boden auf den Feldern sitzt, zwinkert der Herbst bereits um die Ecke. Und was läutet die Jahreszeit besser ein als die Maronis mit Stachel? Die grünen Igelis zaubern jeder Deko das gewisse Extra auf den Tisch. Falls dir das noch nicht reicht, haben wir heute Morgen auch die ersten Bouquets aus verschiedenen Zierkürbissen gesichtet. Mehr Herbst geht wirklich nicht.

Schwarzwurzel Eines der wenigen Gemüse, das ich liebe, aber nicht selbst zubereite. Das huere Gschmier und die Farbe an den Fingern regt mich immer dermassen auf. Und Schutzhandschuhe mag ich sowieso nicht. Die trägt man im Spital. Trotzdem sind die Wurzeln in Butter gegart mein absoluter Liebling. Deshalb ein grosses Dankeschön von mir

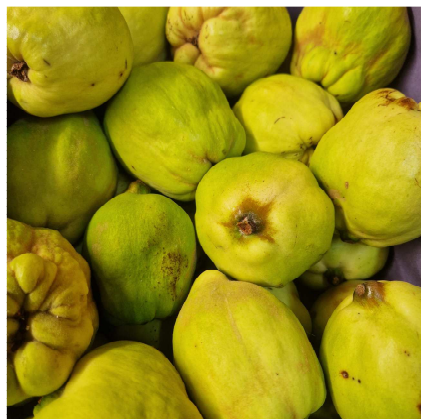
an alle Köche, die sich des Elends annehmen.

Chasselas Trauben: Im Wein wird die Traube leider noch zu oft in billigen Säften aus dem Wallis eingesetzt. Mittlerweile gibt es aber auch in der Schweiz Produzenten, die mit Hingabe und viel Arbeit im Rebstock, gereifte Trouvaillen hervorzaubern. Meine Favoriten sind von Henri Cruchon oder etwas wilder von Domaine de Beudon. Auch bei den Speisetrauben liegt der Chasselas weit hinter der grossen Uva Italia. Doch die feinsten fruchtigen Aromen, welche auch im Wein zu finden sind, bringen eine schöne Abwechslung in die Fruchtschale. Die frischen Trauben kommen aber nicht aus dem Wallis, sondern aus dem schönen Frankreich.

Fingerlimes IT: Kaviar in Fruchtform. Die Fingerlimes sind längst keine Neuheit mehr und werden auch bei vielen von euch in der Küche eingesetzt. Normalerweise kommen die grünen Würmli aus Südamerika oder Australien und sind preislich ganz hoch angesetzt. Vor einiger Zeit wurde in Italien jedoch der Anbau gestartet und nun gibt es grosse Mengen zu günstigen Preisen von Frau Meloni. Genauso sauer wie die Politik der Dame platzen die kleinen Kügelchen im Mund und bringen Säure ins Dessert oder zum Fleisch.



Nashi Birne: Weiter geht's mit einer Runde Pyrus (lateinisch für Birne). Nach



den Kulturerben aus dem Welschland kommen wir zu asiatischen Einwanderer aus China. Die Nashi Birne, welche optisch beinahe nicht von einem Apfel zu unterscheiden ist, zeigt ihre wahren Qualitäten im Fruchtfleisch. Durch den hohen Wassergehalt ist der Biss wahnsinnig saftig und das Aroma kann sogar an Melone erinnern. Nachteil? Klar – fragil sind die Dinger wie mein Neugeborenes. Aber da Dani in Cham die Birnen vom Baum liest und persönlich in die Markthalle bringt, werden Transportschäden minimiert.

Quitten: Mein Vorratsschrank nimmt langsam die Ausmasse eines Weinkellers an. Quittengelée aus jedem Jahr. Ein Butterbrötli mit der Konfi im Jahr reicht mir vollauf. Trotzdem wollen wir euch den ersten Eingang auf dem Markt nicht vorenthalten. Noch ziemlich grün und adstringierender als saure Zungen vom Badi-Kiosk, deshalb warten wir auch hier noch einige Tage für den Höhepunkt der Qualität.