

Marktbericht vom 14. Oktober 2026



Aus unserem FARM-Netzwerk & der Schweiz: Castelfranco, Ingwer jung, Rosenkohl geputzt!, Halloweenkürbis, Cheyene Kartoffeln, Topinambur, Räbeliechtli, Frisee CH, Fenchel, Salanova's

Aktuelles auf dem Markt: Chnuspernüssli, Artischocken mittel und spinosi, Knoblauch fermentiert geschält!, Kiwi gelb FR, Decana Birnen, Puntarelle Schalenware

Problematisch oder Saisonende: Orangen Spanien, Jolly Melone, Peperoni Italo, Artischocken mini

Aktuelles vom Markt

Cicorino Tardivo: Zweite Runde Bittersalate. Wie gewohnt anfangs Saison, aber nur für Grossverdiener. Der Aufwand bei den wärmeren Temperaturen ist so gross, dass die Mengen bei uns auf dem Markt winzig klein sind. Die filigranen, knackigen, fingerförmigen Blätter vom Tardivo sind mit einem Kilopreis von über 40 Franken so happig, dass wir zum Teil selbständig auf andere Cicorinos ausweichen. Falls du aber unbedingt die teuren Blätter in deiner Küche benötigst, musst du mindestens 3 Kilo bestellen.

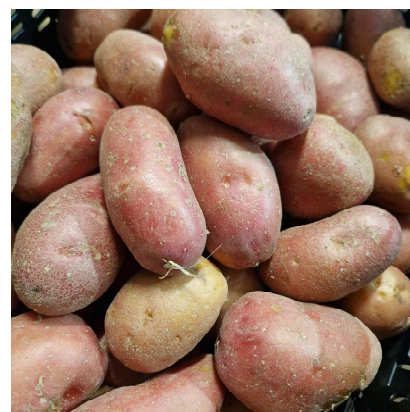


Artischocken mittel: Die zweite Runde mittelgrosser Artischocken kommt direkt vom Mercato in Italien. Die ersten Eingänge hat Stefan Heilemann mit den Worten: «Bitte mehr davon!» für gut befunden. Mit diesem Feedback bieten wir die Artischocken noch so gern als Standard an!

Castelfranco: Endlich zeigen sich am Horizont wieder meine Lieblings-Bittersalate. Kurz nach dem Rosa de Sile auf dem zweiten Platz kommt für mich der gesprenkelte Castelfranco. Farbvariation in den Blättern wie bei keinem anderen. Das edle Zichoriengewächs stammt ursprünglich aus der Gemeinde Castelfranco im Veneto. Gepaart wurde ein klassischer

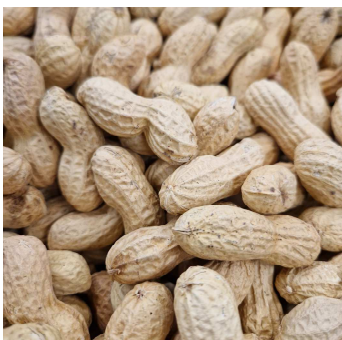
Kopfsalat mit dem bitteren Radicchio rosso. Das Saatgut hat es bereits seit längerem in die Schweiz geschafft, und so kriegen wir die schönen Köpfe nun auch aus der Region. Italianità made in Switzerland sozusagen. Da hast du einen Salat für Könige.

Kartoffeln Cheyenne: Über die miese Ernte der Kartoffeln in diesem Jahr haben wir uns bereits ausgiebig beklagt. Gerade in solchen Situationen zeigen kleine Produzenten, wie die Lücke gefüllt werden kann. Mit der festkochenden Kartoffel Cheyenne bringst du Farbe mit der roten Schale und dem gelben Fruchtfleisch auf den Teller. Anbau in der Schweiz!



Ingwer jung: Die Nachfrage nach asiatischen Produkten aus der Schweiz steigt von Jahr zu Jahr. Durch das Hochwasser und den Ausfall dieses Jahr haben wir einen weiteren Sprung erfahren. Mit dem Ingwer haben wir uns jedoch zusätzlich gefährliche Bakterien in den Boden geholt. Durch den grossen Befall mehrerer Produktionsbetriebe mit dem Bakterium *Ralstonia pseudosolanacearum* wurde der Anbau massiv gekürzt. Zu gross ist die Gefahr einer Ausbreitung und Ansteckung anderer Kulturen. Für Mensch und Tier völlig harmlos, für Pflanzen jedoch tödlich. So ist die Produktionsmenge viel geringer als die Nachfrage. Trotzdem gibt es einige kleinere Produzenten, welche gut überwacht einige Wurzeln aus der Erde ziehen.

Fermentierter Knoblauch: Bei uns im Lager tummeln sich garantiert keine Vampire, obwohl wir einige Nachteulen unter uns haben. Knoblauch ist nämlich in grösseren Mengen gelagert. Bei der frischen Ware diskutieren wir jede Saison aufs Neue, woher die beste Ware stammt. Verarbeitet bekommt ihr keinen besseren als unsere geschälte Ware im Kübeli. Jeden Tag frisch. Neuerdings können wir dir ausserdem ganz preiswert geschälten, fermentierten Knoblauch aus Spanien anbieten. Die schwarze Farbe mag etwas abschreckend sein. Die gesundheitlichen Benefits und das intensive Aroma kompensieren die Farbe aber allemal.



Chnuspernüssli: Obwohl der Samichlaus erst in knapp zwei Monate vorbeischaute, wird bei uns bereits über Grittibänze diskutiert. Und bei den menschengestalteten Gebäcken sind auch die gerösteten Chnuspernüssli nicht weit. Seit Jahren röstet Giovanelli die Nüssli aus Ägypten in Frauenfeld. Bei uns erhältst du die Premium-Auswahl der Nüssli. Die längliche Form und die Grösse der Nüssli definieren nicht nur den Aufwand beim Schälen, sondern auch das Aroma beim Rösten. Ein Profi-Tipp von meinem Vater: Er lagerte die Nüssli auf dem Heizkörper. So waren sie beim Naschen immer schön temperiert und konnten ihren Geschmack voll entfalten.

Orangen: Die Saison in Spanien geht zu Ende, die Qualität ist nicht mehr Marinello-like. Wir bleiben bei den Tafelorange bei unserem Liebling Blue-Orange. Die Herkunft wird sich aber nach Südafrika verschieben.