



Herbstevent im Zürcher Engrosmarkt

Knolle, Kohl & Co.

In den frühen Morgenstunden im Zürcher Engrosmarkt erlebe ich immer wieder, was unseren Grossmarkt auszeichnet: Menschen, die für Qualität, Verlässlichkeit und echte Frische stehen. Hier begegnen sich Produzenten, Händlerinnen und Händler sowie Einkäufer, verbunden durch Vertrauen und eine gemeinsame Leidenschaft. Die Nacht vom 6. November 2025 hat diese Stärke erneut gezeigt: Die Gäste aus Einkauf, Gastronomie und interessierten Kreisen waren an unserem Herbstanlass dabei und konnten erleben, was gelebte Frische bedeutet – sorgfältige Sortierung, duftende Produkte, kompetente Beratung und ein spürbares Miteinander. Zum Jahresende möchte ich allen danken, die täglich zum Gelingen dieses einzigartigen Marktplatzes beitragen. Ich freue mich darauf, auch 2026 gemeinsam mit Ihnen diesen besonderen Ort weiterzuentwickeln.

Ueli Bleiker
Geschäftsführer
Zürcher Engros-Markthalle AG

Wenn der Herbst die Tage kürzer und die Welt farbiger macht, erhält das herbstliche Gemüse seine grosse Bühne. Knollen, Kohl und viele weitere Saisonstars bringen nicht nur Farbe auf den Teller, sondern auch Tiefe, Aroma und erstaunliche Abwechslung. Ob Rüben, Kürbis, Wirz oder Randen – sie zeigen eindrücklich, wie köstlich Regionalität sein kann.

Herbstliche Vielfalt auf dem Zürcher Engrosmarkt

Der 6. November 2025 stand auf dem Zürcher Engrosmarkt ganz im Zeichen dieser Fülle. Unter dem Motto «Knolle, Kohl & Co.» kamen Produzentinnen, Händler, Gastronominnen, Einkäufer und Interessierte zusammen. 250 Gäste feierten die Sortenvielfalt des heimischen Gemüses und machten erlebbar, dass Regionalität nicht bloss eine Modeerscheinung ist, sondern gelebte Überzeugung. Während die regulären Handelsaktivitäten der ansässigen Betriebe wie jede Nacht weiterliefen, nutzten viele Händler die Gelegenheit, ihr Sortiment durch herbstliche Besonderheiten zu ergänzen.



Nächtliche Aktivität in einer der drei Hallen des Engrosmarktes

Gino Armuzzi – Mieter der ersten Stunde geht in Pension



Vor 40 Jahren: Gino Armuzzi mit Sohn

Seit Beginn des Zürcher Engrosmarktes im Jahr 1980 ist Gino Armuzzi als Mieter eine feste Grösse und Konstante in der Markthalle.

«45 Jahre am Engrosmarkt – das waren 45 Jahre Veränderung und 45 Jahre Beständigkeit zugleich. Ich durfte miterleben, wie aus handgeschriebenen Lieferscheinen digitale Systeme wurden, wie aus saisonalen Kisten voll Äpfeln weltweite Spezialitäten entstanden und wie aus kleinen Familienbetrieben professionelle Marktstrukturen gewachsen sind. Doch eines hat sich nie geändert: Der frühe Morgen, der Geruch frischer Ware, das Vertrauen zwischen Händler und Kunde und die Freude, gute Qualität in gute Hände zu geben.»

Das ZEMAG-Team dankt Gino Armuzzi für die langjährige Partnerschaft und wünscht ihm und seiner Familie alles Gute.

Neue Nachfolgefirma

Ab dem 1. Dezember 2025 wird die Firma BFG International GmbH mit Durim Beluli und Ejup Ahmeti am Stand «Armuzzi» ein spannendes Frischesortiment aus dem Balkan sowie asiatische Produkte anbieten.

Der Zürcher Engrosmarkt freute sich sehr über das grosse Interesse und positive Echo anlässlich des Herbstanlasses. Die nächste Gelegenheit, Frische und Vielfalt live zu erleben, steht bereits fest: Am 16. April 2026 findet der Frühlingsanlass statt.



Ikonische Leuchtreklame des Engrosmarktes. Früher Navigationshilfe für nachts anliefernde LKWs

Interessante Einblicke für Frühaufsteher

Produzenten und Händler zeigten im Zürcher Engrosmarkt an diesem frühen Morgen des 6. Novembers eindrücklich nicht nur, was Frische heisst, sondern wie einmal mehr, Gastfreundschaft gelebt wird. Degustationen sorgten für zusätzliche Entdeckungen. Auch Veredler wie Jucker Farm, Jeune Primeur, Schöni Swissfresh, PilzChef und DasPure präsentierten, welche Trends und Spezialitäten der Herbst bereithält.

«Genuss Zürich» bot dabei einen kleinen Vorschmack auf die Genussregion Zürich. Von gut 250 Gästen nahmen etwa 125 Personen an Kurzführungen durch den Engrosmarkt teil. Sie erhielten einen direkten Einblick in das nächtliche Treiben und sahen, welche Mengen an Früchten, Gemüse, Molkereiprodukten und Tiefkühlwaren hier täglich umgesetzt werden. Besonders spannend war dieser Blick hinter die

Kulissen für Kochlernende, die extra früh aufgestanden waren, um gemeinsam mit ihren Chefs dabei zu sein.

Ein kulinarisches Highlight setzte die Gastronomie-Nachwuchsförderung: Laurent Eperon und Ivo Trevisan, beide eng verbunden mit den marmite youngster – dem bedeutendsten Förderwettbewerb der Schweiz –, verwöhnten die Gäste mit drei herbstlichen Kreationen.



Paul Konetschny, technischer Leiter des Engrosmarktes, führt eine der acht Besuchergruppen



Ivo Trevisan am Herd



Dr. Michel Roux (l.), Genuss Zürich, und Ueli Bleiker (r.), Zemag



Herbst in frischester Form



Frühmorgendliche Gaumenfreuden



Austausch unter Fachleuten



Präsentation von Spezialitäten

Danke für die Unterstützung:

KARTOFFEL.CH

Verband Schweizer Gemüseproduzenten
Union maraîchère suisse
Unione svizzera produttori di verdura



marmite
YOUNGSTER

ALTO-SHAAM.

Edouard Parlier – Hochwertige Geräte für
Gastronomie, Citrocasa Saftmaschinen



Externer Veredler informiert



Köstliches von Laurent Eperon und Ivo Trevisan



Frisch auf den Teller



Laurent Eperon (l.) und Ivo Trevisan (r.) von marmite youngster



Business as usual



Herbstklassiker Knollensellerie

Austausch unter Frischeprofis am Zürcher Engrosmarkt



Frishcheprofis aus Deutschland, Österreich und der Schweiz

Vom 8. bis 10. Oktober durften wir Vertreter von Grossmärkten aus Deutschland, Österreich und der Schweiz bei uns auf dem Zürcher Engrosmarkt zur Mitgliederversammlung und einem Netzwerkanlass (GFI – Gemeinschaft zur Förderung der Interessen der Frischmärkte) begrüßen. Rund 30 Teilnehmerinnen und Teilnehmer

– allesamt Frischeprofis – nutzten die Gelegenheit zum Austausch, zum Blick hinter die Kulissen und zum gemeinsamen Entwickeln neuer Ideen rund um die Zukunft der Grossmärkte. Ein inspirierender Dialog zu Entwicklungsthemen in Zürich – wir freuen uns schon auf das nächste Treffen!

Kurz und knapp

Der Zürcher Engrosmarkt

Der Zürcher Engrosmarkt mit seinen über 60 Handelsfirmen ist die angesagte Plattform in Zürich West für frische Lebensmittel. Pro Nacht werden rund 800 Tonnen Lebensmittel umgeschlagen zur Versorgung von rund 3 Millionen Endverbrauchern in der ganzen Schweiz. Die Kernkompetenz des Zürcher Engrosmarktes, fokussiert auf frische Früchte, Gemüse und Molkereiprodukte, umfasst ebenso eine

grosse Palette an vielen Spezialitäten. Gastronomen finden ihr Vollsortiment an Früchten, Gemüse, Tiefkühl- und Molkereiprodukten konzentriert in der Markthalle. Kundenorientierung wird grossgeschrieben. Dank den extraflexiblen Bestellzeiten bis 24.00 Uhr und einer äusserst leistungsfähigen Logistikkette sind die Lieferungen am kommenden Morgen sichergestellt.

Hier geht's
zum SRF-Beitrag:



Unsere
Social Media-Kanäle:



Arbeitsjubiläen

Die ZEMAG ist stolz auf ihre Jubilare

Wir freuen uns sehr, seit vielen Jahren auf engagierte und verlässliche Mitarbeitende in unserem Team zählen zu dürfen. Sie tragen Tag für Tag dazu bei, den besonderen Betrieb des Zürcher Engrosmarktes an 365 Tagen im Jahr reibungslos am Laufen zu halten. Die Geschäftsleitung gratuliert den Jubilarinnen und Jubilaren herzlich und bedankt sich für ihren langjährigen, wertvollen und tatkräftigen Einsatz für die ZEMAG.



Paul Konetschny,
Technischer Leiter
15 Jahre ZEMAG
am 1. Oktober 2025



Janosch Hans,
Leiter Hauswartung
10 Jahre ZEMAG
am 1. Mai 2025



Jacqueline Gibel
Backoffice/Assistenz GL
10 Jahre Zemag
am 9. November 2025



Nexhat Thaqi
Betriebsmitarbeiter
10 Jahre ZEMAG
Am 1. Januar 2025


ZÜRCHER ENGROSMARKT
Der frischeste Grossmarkt
der Schweiz.

Zürcher Engros-Markthalle AG
Aargauerstrasse 1
8048 Zürich

Telefon: +41 44 444 20 30
E-Mail: zemag@zemag.ch
zuercher-engrosmarkt.ch