

Marktinformationen vom 15. März 2019 (für KW 12)

Allgemeine Situation

Für jede saisonal ausgerichtete Küchen, gehört jetzt der Krautstiel auf die Speisekarte. Bei den Salaten können wir auf unsere regionalen Produzenten zurückgreifen. Auch die Radiesli müssen den langen Weg von Italien zu uns nicht mehr antreten, was uns natürlich ausserordentlich freut.

Spargeln

Aktuell Wildspargeln aus Italien (Vorbester). Zudem gibt es schon weisse Spargeln aus Italien, jedoch zu einem sehr stolzen Preis. Die kalten Tage der vergangenen Woche haben zu einer kleinen Verzögerung bei den Schweizer Spargeln gesorgt. Für die feinen Schmitterhof-Spargel liegt die Ernteprognose in der KW 14. Wir sind gespannt! Was sicher ist: Ostern können wir in diesem Jahr mit heimischen Spargeln feiern. Mmmmmh.....



Die Bärlauch-Saison hat begonnen:

Nun riecht man in feuchten Wäldern wieder den intensiven Duft des Krauts und es gibt Kulinarisches zum Ausprobieren.

Bärlauch, der nahe Verwandte der Zwiebel und dem Knoblauch, ist ein Frühlingsbote und zeigt sich momentan entlang von Bachläufen und in Wäldern. Das Kraut wurde in den letzten Jahren immer beliebter und ist stets gut vertreten auf den Menükarten der Restaurants.



Die ersten Blätter des Bärlauchs sind bereits sichtbar und die optimale Saison für die Ernte dieses Lauchgewächses hat begonnen. Das Zeitfenster ist jedoch klein, denn sobald er blüht, verliert er das Aroma. Dies kann ab Mitte April bis Anfang Mai der Fall sein. Bärlauch findet man bis auf 1900 Meter über Meer, vor allem in schattigen, feuchten Wäldern, entlang von Bächen und Auen. Er bevorzugt humus-, kalk- und nährstoffreiche Erde. Meist tritt er in Massen auf und kann ganze Waldböden einkleiden. Ihn im Wald zu finden ist dank seines intensiven Geruchs einfach. Beim Pflücken soll darauf geachtet werden, dass immer ein Blatt der Pflanze stehen bleibt. So bleibt genügend Kraft übrig für erneutes Wachstum und Blüte im kommenden Jahr.

Achtung Verwechslungsgefahr!

Wichtig beim Pflücken ist, dass die Blätter des Bärlauchs nicht mit denen der Maiglöckchen und Herbstzeitlosen verwechselt werden, da diese giftig sind und an denselben Standorten vorkommen. Wie kann man jedoch die Blätter unterscheiden? Die Bärlauch-Blätter verströmen einen intensiven, typischen, knoblauchähnlichen Geruch. Zerreibt man ein Blatt, merkt man schnell, worum es sich handelt. Nachher jedoch schnell die Hände waschen, weil der Geruch haften bleibt und den Geruchssinn beeinträchtigt.

Erdbeeren:

Seit einigen Wochen sind Erdbeeren aus Spanien, Ägypten und Holland erhältlich. Ein nationaler Grossverteiler verscherbelte die edle Frucht unter dem Einstandspreis. Über Sinn oder Unsinn möchte ich an dieser Stelle nicht diskutieren. In Anbetracht der Wasser- und Arbeitsverhältnisse in Süds Spanien sind ein paar Gedanken sicherlich angebracht. Wir wollen und können Ihnen die Königin der Beeren jedoch nicht vorenthalten. Mittlerweile schön ausgefärbt und geschmacklich vertretbar können wir Ihnen aus Spanien 500g Schalen oder 1 kg Holzkistchen anbieten. Hand aufs Herz: ich freue mich auf unsere regionalen Thurgauer Erdbeeren.



Aktuelle Culinarium Artikel

Gemüse

Kartoffeln, Karotten, Pfälzer Karotten, Randen roh, Räben gelb, Radiesli, Lauch, Sellerie

Salate

Jungblattsalat 500g, Eichblatt rot + grün, Kopfsalat rot + grün, Chicorée, Lollo rot + grün, Gartenkresse, Mix-Salat saisonal, Rucola

Spezialitäten auf Vorbestellung erhältlich

Auberginen Viola, Barba di frate, **Bärlauch**, **Brennnesseln**, Cima di rapa, Catalogna, Chicorée rot, Ciccorino Tardivo, diverses Mini-Gemüse, diverse Artischocken, Erbsen, farbiger Krautstiel, Fave Bohnen, Galangawurzel, Manjok, Okra, schwarzer Knoblauch, **Rhabarber**, Spitzkabis, **Spargel wild/fein**, **Spargel violett**, Topinambur

Bananenblätter, Baby Bananen/Ananas, Chayoten, Gemüsepapaya, Granadillas, Guaven, Kaktusfeigen, Kiwi Gold, Kokosnüsse, Kurkuma, Litschis, Lotuswurzel, Stachys, Tamarillos, usw.

Unser Verkauf gibt Ihnen gerne Auskunft über weitere Sorten und deren Verfügbarkeit.

Ausverkauft / Saisonende

- Tacle Clementinen
- Orangen Moro und Tarocco
- Kürbisse

Problematisch (Qualität / Beschaffung / Menge)

- Lauch gebleicht und Krautstiel farbig nur in geringe Mengen
- Mini Rüebli mit Kraut → Alternative Mini Rüebli in Schalen Import
- Federkohl
- Birnen Gute Louise
- Farbige Pfälzer

Tomaten

Auf Vorbestellung:

Merinda, Picadilly, Sardy, Primora, Monterosa, Coeur de boeuf, Ananas, Marmande, Crime Noire, Green Zebra, Pink Rose, usw.

Pilze

Gerne beraten wir Sie persönlich über mögliche Alternativen aus unserem Tiefkühlsortiment.

Champignons weiss und braun, Kräuterseitlinge, Shitake, Pleurotus

Eierschwämme	⇒ Portugal
Steinpilze	↓ Südafrika / Spanien
Morcheln	↑ Türkei; nach dem Wechsle von China sind die Preise wieder fester
Semmelstoppel	↑ Bulgarien
Wintertrüffel	⇒ Frankreich / Perigord
Totentrompeten	⇒ Portugal

Äpfel

Unsere Apfelsorten:

Süsse Sorten	Golden, Gala
Süsslich / Feinsäuerlich	Topaz, Jonagold, Braeburn, Milwa, Diwa, Pinova
Säuerliche Sorten	Glockenapfel , Granny Smith



Birnen

Gute Luise (CH), Conférence (CH), Kaiser Alexander (CH)



Melonen

Galia (grünfleischig)	→ Brasilien
Charentais (rotfleischig)	→ Brasilien
Honigmelone (hellgelb)	→ Brasilien

Vorbesteller: Charentais Melonen extra Qualität aus Senegal → Flugware

Kartoffeln

Annabelle, Lady Christel, Erika, Charlotte	Festkochend	Das Fleisch zerfällt auch bei längerem Kochen nicht. Gut geeignet für Kartoffelsalat, Salzkartoffeln, Gschwellti
Agria, Bintje, Jelly	Mehligkochend	gut geeignet für Pommes Frites, Kartoffelstock, Bratkartoffeln

Trauben

- Südafrika: UVA / Trauben blau + weiss (Gitter 4,5 kg netto)
- Südafrika: Trauben kernlos weiss + rosé (Gitter 10 x 500 g)

Zitrusfrüchte

- Zitronen Spanien
- Orangen Spanien
- Limes Mexico/Brasilien

Wir freuen uns auf Ihre Bestellung und wünschen ihnen eine erfolgreiche Woche.

Mit frischen Grüßen
Ihr caviezel giovanettoni Team



Tel: 071 447 11 00 / 071 944 29 29
Fax: 071 447 11 09 / 071 944 29 11