

Marktinformationen vom 12. April 2024 (für KW 16)

Das vergangene Wochenende hat mit milden Temperaturen schon mal einen Vorgeschmack auf den Sommer geliefert. Dass sich das Klima insgesamt erwärmt, wissen wir nicht erst seit gestern – dies merken die hiesigen Obstbauern 2024 ganz besonders. Zitat unserer Produzenten: «Die Obstblüte kommt in diesem Jahr früher als gewohnt. Der warme Februar hat wie ein Turbo gewirkt. An der Apfelblüte können wir das gut messen. Innerhalb der vergangenen 30 Jahre hat sie sich um zwei Wochen verfrüht und ist vom Mai weit in den April hineingerückt. Noch 30 Jahre und die Apfelblüte findet Anfang April statt. Diese Entwicklung werden wir nicht mehr aufhalten können». Sollte uns diese Aussage nicht zu denken geben? Wir finden schon!

Ein Blick auf den Saisonkalender zeigt, dass es bereits im April eine ganze Reihe **regionaler** Lebensmittel mit kurzen Transportwegen, wenig Energieaufwand für Erwärmung und Beleuchtung gibt, und mit denen es sich auch im Frühjahr schon kreativ kochen lässt. Folgendes Gemüse steht diesen Monat im Erntekalender: Spargel, Lauch, junger Spinat, Frühlingszwiebeln, Rhabarber etc. Apropos Rhabarber – wer weiss woher dieser etwas rabiater Name stammt? Weiterlesen...

Rhabarber

Die Ähnlichkeit der beiden Wörter Rhabarber und Barbar ist kein Zufall. Im Lateinischen heisst die Gemüsestaude nämlich Rheum barbarum – zu gut deutsch "Barbarenwurzel". Die Entstehung des Namens kann man sich lebhaft vorstellen: Die kultivierten Römer konnten mit den fleischigen, sauren Blattstielen des derben Knöterichgewächses aus Russland, dem Land der Barbaren, anfangs wahrscheinlich nicht viel anfangen und gaben ihm deshalb diesen wenig schmeichelhaften Namen. Kein Wunder, denn die damaligen Kulturformen werden mit den heutigen, feinaromatischen Gartensorten kaum vergleichbar und nur mit einer gehörigen Portion Zucker geniessbar gewesen sein. Heute ist der im Anbau äusserst unkomplizierte Rhabarber eine der beliebtesten Pflanzen im Nutzgarten. Man ordnet ihn übrigens dem Gemüse zu, genauer gesagt wie Mangold dem Stielgemüse. Diese Einteilung ist etwas ungewöhnlich, da Rhabarber ähnlich wie die heimischen Obstarten fast ausschließlich für Kompott, Kuchen und andere Süssspeisen verwendet wird.



...und was ist jetzt mit den grünen Rheintaler Spargeln?

Jaa, da haben wir uns in der zeitlichen Prognose wohl ein bisschen zu weit aus dem Fenster gelehnt – aber wie heisst es doch: errare humanum est – irren ist menschlich. Nicht nur Fischer und Jäger dürfen übertreiben auch uns «Gmüesler» sei es ab und an gestattet. Momentan ist wenig Ware erhältlich - er kommt ganz sicher – versprochen!

Aktuell in KW 16 auf Vorbestellung erhältlich

Carciofini • Erbsen • Morcheln Türkei • Wild Spargel • Romanesco gelb • Erdbeeren Clery + Gariguetto • Donau- und Eis-Spargel • Nektarinen und Pfirsiche

Grüne Spargeln

- Schmitterhof Diepoldsau 4 kg offen, kein Anbruch
8 x 500 g, in Anbruch erhältlich



Import

- Spanien 6 x 1 kg Bund

Auf Importware aus Mexiko (Flugware) verzichten wir aus qualitativen und ökologischen Gründen gänzlich!

Weisse Spargeln

- Schmitterhof Diepoldsau 5 kg offen, kein Anbruch
10 x 500 g, in Anbruch erhältlich
- Europa (Spanien/Ungarn) 6 x 1 kg Bund



Salat Gurken

Auch bei den Gurken macht sich das Klima bemerkbar: Die ersten Schweizer Gurken sind erhältlich. Wir stellen ab sofort auf CH-Produktion um.

Tomaten

Wie in jedem Jahr fangen wir mit den Schweizer Rispentomaten, Tomaten rund, Cherry Tomaten und Fleischtomaten aus der Westschweiz an.

Rhabarber

Culinarium Rhabarber ist aus dem Thurgau und vom Eselschwanz erhältlich. Importware stellen wir nun gänzlich ein.

Aktuelle Culinarium Artikel / Regionale Beschaffung



Gemüse

Karotten gross + mittel, Pfälzer Karotten, Kabis rot + weiss, Lauch, Randen roh, Radiesli, Sellerieknollen

Salate

Chicorée, Nüsslisalat, Kopfsalat grün + rot, Eichblatt grün + rot, Mix-Salat, Rucola, Kresse, Salanova Mix

Problematisch / Saisonende

- Clementinen
- Nüsslisalat 100 Gramm Schalen
- Bärlauch

Pilze

Verfügbarkeit: = niedrig = mittel = hoch

Morcheln		China / Türkei
Steinpilze		Südafrika
Eierschwämme		Portugal/Spanien

Mögliche Alternativen, die Ihren Speiseplan bereichern könnten, sind:

Champignons weiss und braun, Kräuterseitlinge, Shiitake, Pleurotus, Kraterellen, Totentrompeten, Trompetenpfefferlinge, Buchenpilze, Enoki

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

Äpfel

- Süsse Sorten Gala, Golden
- Süsslich / Feinsäuerlich Jonagold, Braeburn, Milwa
- Säuerliche Sorten Granny Smith



Birnen

- Conférence Kl. I Belgien
- Kaiser Alexander Kl. I Südafrika
- Kaiser Alexander Kl. II Schweiz
- Qtée (Celina) Kl. I Südafrika



Melonen

- Charentais (rotfleischig) Brasilien
- Honigmelone (hellgelb) Brasilien
- Galia Brasilien
- Wassermelone Crimson Costa Rica



Trauben

- Trauben blau (4,5 kg) Südafrika
- Trauben weiss (4,5 kg) Südafrika
- Trauben blau (10 x 500 g) Südafrika
- Trauben weiss (10 x 500 g) Indien



Zitrusfrüchte

- Mandarinen Orri Israel
- Zitronen Spanien
- Orangen Spanien
- Limes Brasilien



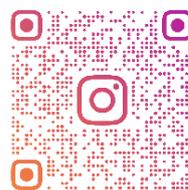
Wir freuen uns auf Ihre Bestellung!

Frische Grüsse
Ihr caviezel giovanettoni Team

Tel: 071 447 11 00
Fax: 071 447 11 09
Web: www.scaviezelag.ch
Mail: verkauf@scaviezelag.ch
Shop: www.hogashop.ch – Bestellplattform

Folgen Sie uns auf Social Media:

Instagram



Facebook

