

Marktinformationen vom 12. April 2019 (für KW 16)

Allgemeine Situation



Spargeln vom Schmitterhof!

Rechtzeitig zu Ostern, können wir auf grüne und weisse Spargeln aus der Region zurückgreifen. Um die Saison so richtig zu lancieren und um Ihnen die Ostern zu versüssen, bieten wir die weissen Schmitter-Spargeln (5kg offen oder 10x500g Bund) zum Aktionspreis an.

AKTION!

Bei den grünen Spargeln sind wir bei den jetzigen Erntemengen noch etwas vorsichtiger im Abverkauf. Hier gilt das Motto: „**first come / first serve**“

Tomaten

In der letzten Woche haben wir Schweizer Tomaten aus der Westschweiz ge- und verkauft. In der Farbe und Qualität überzeugen sie uns. Dementsprechend vermeiden wir Importe und vertrauen auf unsere nationalen Produzenten. Die feinen Coeur de boeuf sind ab Lager erhältlich. (Originalgebinde ca. 6kg)

Nespole / Mispeln (Japanisch Wollmispeln)

«Nomen est omen», aber nicht immer

Der Mispelbaum gehört wie die Quitte zur Familie der Rosengewächse. Und obwohl die sogenannte echte Mispel auf Lateinisch «Mespilus germanica» heisst, stammt sie ursprünglich nicht aus Deutschland, sondern aus dem Kaukasus, Kleinasien, dem nördlichen Iran und Griechenland. Das «Näschpli» aus der Innerschweiz In Süd-, Mittel- und Westeuropa ist der Mispelbaum seit ungefähr zweitausend Jahren nachgewiesen. Und im Mittelalter war die Mispel in Europa ein weit verbreiteter und geschätzter Fruchtbaum – auch in der Schweiz. So etwa in der Innerschweiz, wo man die Mispelfrüchte als «Näschpli» bezeichnet, in Anlehnung an den italienischen Namen «nespole».



Erst durch Frost und Lagerung geniessbar

Die rundlichen Früchte sind gelbbraun und etwa so gross wie eine Pflaume. Bis zu den ersten Frösten Ende Oktober, Anfang November bleiben die Früchte steinhart und sind ungeniessbar. Erst nach einem Frost oder nach längerer Lagerung bekommt das Fruchtfleisch der Mispeln eine rotbraune Farbe und wird teigig weich. Im Geschmack erinnern Mispeln an eine Mischung von Birnen und Feigen. Man kann sie zwar roh essen, aber besser schmecken sie gekocht, indem man sie zu Konfitüren und musartigen Füllungen für Kuchen oder Nussgipfel verarbeitet.

→ Vorbesteller nur ganze Gitter à 5-6kg

Gemüse

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

Salate

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

Spezialitäten auf Vorbestellung erhältlich

Auberginen Viola, Barba di frate, **Brennesseln**, Cima di rapa, Catalogna, **Cipolotti rot** und weiss, Chicorée rot, diverses Mini-Gemüse, diverse Artischocken, Erbsen, **Hopfenspargeln**, farbiger Krautstiel, Fave Bohnen, Galangawurzel, Manjok, Okra, schwarzer Knoblauch, **Spargel wild/fein**, **Spargel violett**, Topinambur

Bananenblätter, Baby Bananen/Ananas, Chayoten, Gemüsepapaya, Granadillas, Guaven, Kaktusfeigen, Kiwi Gold, Kokosnüsse, Kurkuma, **Nespole (Mispeln)**, Lotuswurzel, Stachys, Tamarillos, usw.

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

Ausverkauft / Saisonende

- Pflaumen gelb
- Orangen: Moro, Tarocco und Sanguinello

Problematisch (Qualität / Beschaffung / Menge)

- Lollo Rot könnte etwas knapp werden

Tomaten

Auf Vorbestellung:

Merinda, Picadilly, Sardy, Primora, Monterosa, 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
Semmelstoppel	↑ Bulgarien
Wintertrüffel	⇒ Frankreich / Perigord
Totentrompeten	⇒ Portugal

Äpfel

Unsere Apfelsorten:

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



Birnen

Kaiser Alexander (CH), Conférence (CH) 1 Klasse -> [2 Klasse ist ausverkauft](#)
Rosemarie (ZA)



Melonen

Galia (grünfleischig) → Brasilien
Charentais (rotfleischig) → Wir haben auf **Marokko** umgestellt
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