

Marktinformationen vom 30. August 2019 (für KW 36)

MARKTSITUATION

Die ganze Schweiz hat in den letzten drei Wochen Broccoli und Blumenkohl gesucht und nicht jeder wurde fündig. An dieser Stelle möchte ich unserem Einkauf (Manuel Popp u. Werner Eggenberger) ein Kränzchen winden. Sie haben die Situation wie immer gut eingeschätzt. Dank ihrem Fingerspitzengefühl und hervorragenden Beziehungsnetz konnten wir alle unsere Kunden mit den erwähnten Produkten bedienen. Somit gilt der Dank auch an unsere Lieferanten und Produzenten, die uns in dieser Situation nicht im Regen stehen liessen und uns so weit wie möglich bedienten.

Die Tage der Aprikosen sind gezählt. Situativ werden wir uns je nach Qualität und Verfügbarkeit von ihnen verabschieden. Nutzen sie die Gelegenheit noch für Alternativprodukte wie Zwetschgen, Nektarinen oder Pfirsiche. Der eintönige Alltag im Winter mit Birnen und Äpfeln kommt früher als uns lieb ist.

Fellenberg Zwetschgen

Die süss schmeckende Fellenberg-Zwetschge ist die meistgenossene Sorte unter den Schweizer Tafelzwetschgen und macht fast die Hälfte der in der Schweiz produzierten Tafelzwetschgenmenge aus. Sie wird als einzige Sorte teilweise mit dem Sortennamen gehandelt.

Sie ist gut steinlöslich, denn im Gegensatz zu Pflaumen löst sich wie bei allen Zwetschgen der Stein leicht vom Fruchtfleisch. Das gilt besonders, wenn man sie mit mittlerem Druck quer zum Stein rollt, wie bei ähnlichem Obst.



Bei dem weisslichen Belag auf den Zwetschgen handelt es sich übrigens um Rückstände von verdunstetem Kondenswasser, das sich auf dem Obst niedergeschlagen hat. Diese mehlartige, abwischbare Schicht wird auch als Duftfilm oder Reif bezeichnet. Sie verhindert, dass die Früchte austrocknen. Vor dem Verzehr sollte der Belag mit lauwarmem Wasser abgewaschen werden, denn darin könnten sich Schadstoffe aus der Luft gesammelt haben. Hält sich der Belag hartnäckig, kann man mit einem feuchten Küchentuch über die Frucht polieren.

Profitieren Sie diese Woche vom Aktionspreis:

Gitter 6kg à **Fr. 2.80/kg** und Gitter 10x1kg à **Fr. 2.95/kg**



Allgemeines über Rosenkohl

Rosenkohl zählt zu den Kreuzblütengewächsen und ist oftmals auch unter der Bezeichnung Sprossenkohl oder Kohlsprossen bekannt. Dabei handelt es sich um kleine Röschen, welche als Achselknospen an einem rund einen Meter hohen Stamm der Pflanze wachsen. Vom Rosenkohl gibt es mehrere Sorten; diese lassen sich in frühe und späte Sorten einteilen. Frühe Sorten sind häufig an der hellgrünen Farbe und späte Sorten an der dunkelgrünen Farbe zu erkennen. Zu den bekannten frühen Sorten zählen zum Beispiel Predora und Hossa und zu den späten Sorten Fortress, Zitadell und Igor. Der Rosenkohl ist ein relativ junges Gemüse und gehört zu den gesunden Kohlarten. Erst im 18. Jahrhundert gaben ihm Gemüsezüchter aus Brüssel seine kleine Form. Deshalb wird Rosenkohl in Frankreich 'Brüsseler Kohl' genannt. Rosenkohl braucht etwas Frost, um seinen ganzen Geschmack zu entfalten und nicht mehr bitter zu schmecken. Erst kurz vor der Zubereitung rüsten. Er enthält das für die Blutgerinnung wichtige Vitamin K, die Vitamine B und C sowie Magnesium und Eisen.

Rosenkohl ist erhältlich in 5kg-Säcken (oder 500g-Beutel ab KW 38)

SUGO TOMATEN / SAN MARZANO

Es h t so langs h t. Die letzten Gitter stehen zur Verfügung.

Die tief-rot gefärbten Tomaten sind die Basis für einen feinen Sugo, Tomatengerichte oder zum Einmachen.



Einheit: Holzkiste   8 kg / **nur ganze Gebinde!**

Aktuelle Culinarium Artikel

Gemüse

Auberginen, Blumenkohl, Broccoli, Fenchel, Gurken, Kohlraben, Kartoffeln, Karotten, Kabis rot + weiss, Pfälzer Karotten, Randen roh, Radiesli, Lauch, Wirz, Zucchini, Bohnen grün, Kürbisse (Butternuss, Knirps)

Salate

Eisberg, Chinakohl, Jungblattsalat 500g, Eichblatt rot + grün, Kopfsalat rot + grün, Chicorée, Crispy, Cicorino Rosso Lollo rot + grün, Gartenkresse, Mix-Salat saisonal, Salanova rot + grün, Lattich

Früchte

Erdbeeren, Himbeeren, Johannisbeeren, Brombeeren, Blaubeeren, Zwetschgen

Tomaten

Tomaten B rund mittel, Rispen-, Cherry-, Cherry Ramati-, Fleisch-, Cocktail-, Wildmix-Tomaten, Ochsenherz, Berner Rose

Auf Vorbestellung:

Ramati gelb*, Merinda*, Picadilly*, Sardo*, Primora*, Monterosa*, Ananas*, Marmande*, Crime Noire*, Green Zebra*, Pink Rose*, usw.

(*Nicht Culinarium)

Spezialitäten auf Vorbestellung erhältlich

Auberginen Viola, Chicorée rot, diverses Mini-Gemüse, diverse Artischocken, Galangawurzel, Manjok, Okra, schwarzer Knoblauch, Salicorn, Topinambur, Zucchini Blüten.

Bananenblätter, Baby Bananen/Ananas, Chayoten, Gem sepapaya, Granadillas, Guaven, Kaktusfeigen, Kiwi Gold, Kokosnüsse, Kurkuma, Lotuswurzel, Tamarillos, Zierk rbisse.

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

Ausverkauft / Saisonende

- Cornichons

Problematisch (Qualität / Beschaffung / Menge)

- Aprikosen sind am Auslaufen

Kartoffeln

Annabelle, Princess, Charlotte

Festkochend

Das Fleisch zerfällt auch bei längerem Kochen nicht. Gut geeignet für Kartoffelsalat, Salzkartoffeln, "Gschwellti"

Agria

Mehligkochend

gut geeignet für Pommes Frites, Kartoffelstock, Bratkartoffeln

Pilze

Champignons weiss und braun, Kräuterseitlinge, Shitake, Pleurotus

Eierschwämme	↑ Litauen / Bulgarien / Weissrussland
Steinpilze	➡ Rumänien/Kosovo
Morcheln	↓
Sommertrüffel	↑ Italien

Die Saison für Wildpilze rückt näher. Es ist bereits der eine oder andere Pilz aus dem Osten in kleinen Mengen am Markt anzutreffen. Sobald es öfters regnet, sind dann auch Totentrompeten und Semmelstoppel aus Bosnien, Polen oder Schweden zu erwarten. Die extreme Hitze der vergangenen Tage machte den Steinpilzen mühe. Die Qualität und Verfügbarkeit lässt zu wünschen übrig.

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

Äpfel

Unsere Apfelsorten:

Süsse Sorten	Gala, Golden
Süsslich / Feinsäuerlich	Milwa, Braeburn, Jonagold
Säuerliche Sorten	Glocken, Summerred, Gravensteiner



Birnen

Dr. Guyot Kl. 1 (CH), Carmen Kl. 1 (CH)



NEU: Williams Kl. 1, IFCO 6kg 



Die Sorte Williams ist vor allem im Wallis aber auch im Thurgau sehr stark verbreitet und hat von allen Birnen die grösste wirtschaftliche Bedeutung. Sie wurde nach dem Engländer benannt, der sie im 18. Jahrhundert verbreitete.

- *Eigenschaften:* Mittलगrosse, grünliche bis goldgelbe Frucht mit saftig-schmelzendem Fruchtfleisch von typischem Geschmack. Sie eignet sich als Tafelfrucht, für die Konservenindustrie, zum Dörren und für Brantwein.
- *Ernte und Lagerung:* Williams wird von Mitte August bis Anfang September geerntet. Im Kühllager kann sie bis Mitte Oktober in einem speziellen Lager mit kontrollierter Atmosphäre bis Mitte Dezember gelagert werden.

Melonen

Galia (grünfleischig):	Spanien
Charentais (rotfleischig):	Spanien
Honigmelone (hellgelb):	Spanien
Wassermelone Crimson:	Spanien/Italien
Wassermelone Mini (8er):	Spanien/Italien

Vorbesteller: Charentais Melonen "extra Qualität" aus Senegal → Flugware

Trauben

- Trauben blau (Gitter 5 kg netto): Italien
- Trauben weiss (Gitter 5 kg netto): Italien

Zitrusfrüchte

- Zitronen: Südafrika / Argentinien
- Orangen: Spanien / Südafrika
- 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**