

Marktinformationen vom 17. Januar 2020 (für KW 04)

Ein Hoch erleben zurzeit verschiedene Citrusfrüchte. Die meisten Früchte sind reif, die Tarocco – Blutorange ist schön ausgefärbt und hat ein perfektes Zucker-Säure Verhältnis. Zur Citrus-Vielfalt gehören unter anderem auch:

Blatt-Zitronen und -Orangen, Taclé, Mineolas, Pomelos, Grapefruits rot und weiss, Bergamotten, Bitterorangen usw.

Wenn nicht jetzt, wann dann?

Die Bittersalate



Die Bittersalate, **Tardivo**, **Trevisano** und **Castelfranco** (v. l. n. r.) stehen voll im Saft und geben dem ansonsten kargem Winterangebot einen Farbtupfer. Der Tardivo war nicht nur in Norditalien ein typisches Gemüse der Armen, das trotz seiner Bitterstoffe sehr begehrt war. Man erkannte seine gesundheitsfördernde und heilende Wirkung, die gerade wegen der einseitigen Ernährung mit dem ewig gleichen Getreidebrei überlebenswichtig war; besonders wenn der Brei aus Maisgrieß hergestellt war, der den Organismus nicht mit allen lebenswichtigen Stoffen versorgen konnte. Viele Städte entwickelten eine eigene, unverwechselbare Sorte: Verona, Chioggia, Castelfranco und vor allem Treviso. Hier sind die Bedingungen ideal. Seine Erntesaison beginnt Mitte November und dauert bis in den Februar hinein. Es handelt sich also um ein ausgesprochenes Wintergemüse, das außerhalb der Saison nirgendwo zu bekommen ist. Im Veneto wird dieses seidig-zarte Gewächs geradezu kultisch verehrt. Ende Dezember wird im Zentrum von Treviso jedes Jahr ein riesiges Radicchiofeld aufgebaut, um diese Knospen des Winters zu feiern. Die Anbaumethode ist komplex und arbeitsintensiv: Aus ausschließlich selbst produzierten Samen werden im Frühjahr zarte Pflänzchen gezogen, die im Sommer nach der Getreideernte auf den Feldern ausgesetzt und reichlich gegossen werden. Bis zum Spätherbst reifen sie zu großen Pflanzen mit dicken, eher schlappen Blättern und rübenartigen Wurzeln heran. Selbst bei Frost und Schnee sieht man sie auf den fetten Äckern mehr liegen als stehen. In diesem komplett ausgewachsenen und schon welken Zustand sind die Pflanzen ungenießbar, aber genau da werden sie samt der Wurzel geerntet und zu Bündeln von ein paar Stücken zusammengebunden, die in lichtlosen Räumen nebeneinander in große Becken gepackt werden. Ihre Wurzeln werden dabei von dem frischen und temperierten Quellwasser umspült. Die Pflanzen reagieren mit einem zweiten Wachstumsschub und bilden in ihrer Mitte ein zartes Bündel von neuen Trieben aus. Nach 2–3 Wochen wird dann das zarte Herz herausgeschnitten und die Wurzel geschält. Das Ergebnis ist ein Gemüse, das roh, gedämpft, gebraten oder gegrillt eine unvergleichliche Delikatesse darstellt, die den Geschmack und die vitale Kraft des fernen Frühlings ahnen lässt.

Gemüse

Kartoffeln, Karotten, Kabis rot + weiss, Pfälzer Karotten, Randen roh, Lauch, Wirz, Sellerie

Salate

Chinakohl, Chicorée, Cicorino Rosso, Gartenkresse, Zuckerhut, Spinat, Nüsslisalat

Spezialitäten auf Vorbestellung erhältlich

Auberginen Viola, Catalogna, Chicorée rot, Cima di rapa, diverses Mini-Gemüse, diverse Artischocken, Galangawurzel, Manjok, Okra, schwarzer Knoblauch, Salicorn, Topinambur, Wurzelspinat, Portulak, Zucchettiblüten

Bananenblätter, Baby-Bananen, Baby-Ananas, Chayoten, Gemüsepapaya, Granadillas, Guaven, Kurkuma, Kaktusfeigen, Kiwi Gold, Kiwano, Kokosnüsse, Lotuswurzel, Nashi Birnen, Tamarillos

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

Ausverkauft / Saisonende

- Roter Federkohl

Problematisch (Qualität / Beschaffung / Menge)

- Papaya

Kartoffeln

Erika, Venezia

Festkochend

Das Fleisch zerfällt auch bei längerem Kochen nicht.

Nicola (auf Vorbestellung)

Gut geeignet für Kartoffelsalat, Salzkartoffeln, "Gschwellti"

Agria, Jelly

Mehligkochend

gut geeignet für Pommes Frites, Kartoffelstock, Bratkartoffeln

Bintje (auf Vorbestellung)

Pilze

Champignons weiss und braun, Kräuterseitlinge, Shitake, Pleurotus

Eierschwämme

↓ Portugal

Steinpilze

↓

Morcheln

↓ Portugal

Wintertrüffel

↑ Frankreich

Alternativen, die zurzeit Ihren Speiseplan bereichern könnten, sind: Kraterellen, Totentrompeten, Trompetenpfefferlinge, Semmelstoppel

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

Äpfel

Unsere Apfelsorten:

Süsse Sorten

Gala, Golden

Süsslich / Feinsäuerlich

Jonagold, Topaz, Braeburn

Säuerliche Sorten

Glockenapfel, Granny Smith



Aktuell: Glockenapfel



Birnen

- Kaiser Alexander Kl. 1, Conférence Kl. 1, Gute Luise Kl. 1 (Alle Kl.1 Sorten im IFCO 6kg), geschüttet
- Conférence Kl. 2, Gute Luise Kl. 2, Kaiser Alexander Kl. 2 (Alle Kl. 2 Sorten im Karton)



Melonen

Galia (grünfleischig): Brasilien

Charentais (rotfleischig): Brasilien

Honigmelone (hellgelb): Brasilien

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

Trauben

- Trauben blau: NEU → Südafrika
- Trauben weiss: NEU → Südafrika



Während sich die Schweiz im Winter befindet - wenn auch nur kalendarisch - herrscht in den Weinbauzonen der Südhemisphäre heisses Spätsommerwetter. Die Ernte ist auf Touren gekommen und wie gewohnt füllen die südafrikanischen Trauben unsere Regale.

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

Fax: 071 447 11 09

Web: www.scaviezelag.ch