

## Marktinformationen vom 24. Januar 2020 (für KW 05)



**Unfassbare Zustände in vielen Regionen Spaniens und Südfrankreich.** In den Bergen fiel teilweise bis zu 1 Meter Neuschnee. In den Niederungen gab es lokal über 400 mm Regen. Das ist in einigen Regionen der Schweiz eine ganze Jahresmenge. Es kam zu großen Überschwemmungen. Mindestens 9 Menschen sind bisher gestorben. Dazu gibt es etliche Verletzte und auch noch Vermisste. Vor Mallorca bis zu 14 Meter hohe Wellen gesichtet. Verantwortlich ist das Sturmtief Gloria. Es hat besonders das östliche Festland von Spanien und Regionen von Südfrankreich getroffen. Zahlreiche Straßen sind nach heftigen Überschwemmungen unpassierbar. Viele Ortschaften kämpfen mit Überschwemmungen und Sturmböen.

### Warum schreibe ich das?

Unsere Produzenten, respektive wichtige Anbaugelände für diverse Salate und Gemüse liegen in dieser Region. Zu dieser Jahreszeit beziehen wir viele Produkte aus dieser Region. Bei vielen Produzenten wurde die Ware durch den Sturm vernichtet oder sie können wegen der Nässe nicht auf die Felder um zu Ernten. Das heisst für uns, dass wir noch keine Garantie haben, ob wir für das Wochenende und die Folgetage eine ausreichende Warenverfügbarkeit haben werden. Einzelne Artikel werden sicher sehr knapp oder fehlen ganz. Bei denjenigen Artikeln, die wir erhalten muss das schlechte Wetter sicher berücksichtigt werden. Die Qualität wird nicht optimal sein und auch die Haltbarkeit ist in solchen Situationen immer eingeschränkt. Wie üblich geben wir alles dafür damit Sie an der Front möglichst wenig davon merken, können aber zum jetzigen Zeitpunkt keine verbindlichen Aussagen machen, ob und falls ja, welches Produkt davon betroffen sein wird. Massive Preisschwankungen sind vorprognostiziert.

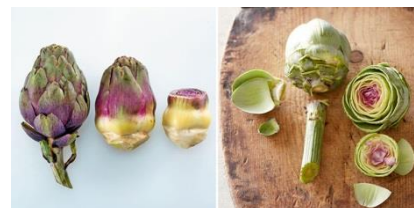
### Verlockende Artischocken



Die Artischocken haben in Italien und in der ganzen mediterranen Küche einen festen Platz auf dem Speisezettel. Das, was wir essen, sind die noch nicht voll entwickelten Blütenknospen einer Riesendistel, die geerntet werden, bevor sie blau aufblühen. Sie werden rund ums Mittelmeer bis hinauf in die Bretagne angebaut und benötigen ein ausgeglichenes Klima. Es gibt verschiedene Sorten, die sich in Form, Farbe und Grösse unterscheiden.

Die länglichen, kleinen violetten Artischocken kommen vorwiegend aus Italien, aber auch aus Spanien. Als junges, zartes Gemüse können sie sogar roh gegessen werden. Gebraten und als lauwarmer Salat serviert sind die kleinen violetten Exemplare ein besonderer Genuss.

Bei jungen Artischocken (**Carciofini**) werden die Stiele grosszügig geschält, frisch angeschnitten und die untersten zwei bis drei Reihen Blätter des Blütenkopfs entfernt. Bei grossen Artischocken bricht man den Stiel direkt unter dem Blütenkopf ab und entfernt drei bis vier Reihen Blätter. Die restlichen Blattspitzen kürzt man bei kleinen und grossen Artischocken mit einem Messer um ca. ein Drittel und bestreicht die Schnittflächen sofort mit Zitronensaft. Zügiges Zubereiten lohnt sich, denn die gerüsteten Stellen verfärben sich schnell unansehnlich braun. Sowohl bei den kleinen Carciofini (l.) wie auch bei den grossen Artischocken (r.) werden die äusseren Blätter entfernt.



### Gesundheit und Wohlbefinden

Die Artischocke ist ein für die Gesundheit und das Wohlbefinden äusserst wertvolles Gemüse, da sie reich an Mineralstoffen und Vitaminen ist und die Leber- und Gallenfunktion anregt. Es lohnt sich aus gesundheitsfördernden Gründen wenn immer möglich frische Artischocken zu verwenden. Wegen des hohen Inulingehaltes eignet sich das Gemüse besonders gut für Diabetiker. Inulin ist ein besonderer Ballaststoff, der die Aufnahme von Calcium und Magnesium erhöhen kann und dafür sorgt, dass der Körper diese Mineralstoffe auch besser speichern kann.

## Gemüse

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

## Salate

Chinakohl, Chicorée, Cikorino 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

- Marroni

## Problematisch (Qualität / Beschaffung / Menge)

- Papaya
- Zucchini gelb → sehr teuer

### 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 → knappes Angebot, hoher Preis

**Steinpilze**

↑ Südafrika

**Morcheln**

↓ China → hohe Preise, jedoch sinkend

**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



## 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](http://www.scaviezelag.ch)**