

Marktinformationen vom 3. Juli 2020 (für KW 28)

Massive Hagelschläge der vergangenen Tage in näherer Umgebung haben unsere Produzenten zum Teil massiv getroffen. Das heisst für uns, die Fühler ausfahren und nach Alternativen suchen. So gut wie möglich versuchen wir in der Region zu bleiben, um "Culinarium" Produkte zu ordern. Wenn es uns aus den erwähnten Gründen nicht immer gelingt, bitten wir um Verständnis.

BOHNENZEIT / Schweizer Bohnen

- **Grüne Bohne:** Sie ist der Klassiker unter den Bohnen. Wie die gelbe Bohne stammt sie ursprünglich aus Amerika und ist als Busch- oder Stangenbohne vorzufinden. Auch hinsichtlich ihrer Form ähnelt sie den gelben Bohnen. Da ihre Hülse sehr fein ist, lässt sich die grüne Bohne hervorragend mitsamt ihrer Hülse verarbeiten.
- **Borlotti-Bohne:** Sie ist mittelgroß und stammt aus Mittel- und Südamerika. Das Besondere an ihr ist, neben ihrem süßlichen Geschmack, die Farbveränderung beim Kochen. Aus den braunen Bohnen in weißer Hülle, die mit kleinen schwarzen und rosafarbenen Sprenkeln versehen sind, werden beim Kochen rote Bohnen, die den Kidneybohnen zum Verwechseln ähnlich sehen. Heute ist die Borlotti-Bohne sehr beliebt in Italien. Dort heißt sie "fasioli borlotti".
- **Gelbe Bohne:** Sie ist auch bekannt als Wachsbohne, sehr schlank und länglich geformt und unterscheidet sich von der grünen Bohne nur durch die gelben Hülsen bei der Reife. Die aus Amerika stammende Bohne ist aufgrund ihrer zarten Konsistenz und ihres milden Geschmacks sehr beliebt. Es gibt sie selten als Stangen, aber in der Regel als Buschbohne im Handel.



Welcher Unterschied besteht zwischen Busch- und Stangenbohnen?

Die Unterscheidung in Busch- oder Stangenbohnen bezieht sich vorwiegend auf deren Wuchsform. Buschbohnen wachsen als kleiner Busch, der selbstständig in der Lage ist zu stehen und bis zu 60 Zentimeter in die Höhe ragen kann. Sie sind etwas weniger ertragreich als Stangenbohnen. Da die einzelnen Büschchen jedoch dichter angepflanzt werden können, gleicht die höhere Pflanzenanzahl die Erträge aus. Zu den Stangenbohnen zählen viele Bohnensorten, die eine Stange als Rankhilfe benötigen. Daran befestigt, wachsen sie problemlos bis zu drei Meter in die Höhe und sind gleichzeitig ein dekorativer Sichtschutz im Garten. Stangenbohnen sind sehr ertragreich. Die feinen, knackigen Bohnen schmecken besonders gut, wenn sie frisch nach der Ernte zu einem Eintopf zubereitet werden. Ein vorheriges Entfernen der Hülse ist nicht nötig.

Die Auswahl an Bohnensorten ist groß und letztlich hängt es vom persönlichen Geschmack und dem jeweiligen Gericht ab, für welche man sich entscheidet. Mehr als 700 Varianten existieren: So gibt es Bohnen von weißer, gelber, blauer, roter bis hin zu brauner und schwarzer Farbe. Oftmals ermöglicht schon allein der Name der jeweiligen Bohnensorte Rückschlüsse auf Aussehen und Geschmack.

Schweizer Romanesco

Romanesco ist eine Weiterzüchtung des Blumenkohls und gehört wie dieser zum Blütengemüse und der Familie der Kreuzblütler. Er sieht lustig aus, schmeckt wie eine Mischung aus Blumenkohl und Brokkoli und wird immer beliebter! Romanesco bereichert das Repertoire an ebenso köstlichen wie gesunden Kohlsorten und macht nicht nur optisch einen tollen Eindruck.



Randen (neu Ernte) – die verkannte Knolle

Die Rande, auch bekannt unter dem Namen "Rote Beete", ist mit der Zuckerrübe und dem Mangold verwandt und lässt sich trocken und frostfrei problemlos lagern. Zum Lagern werden Randen von Erde und Blättern befreit, einen Tag an der Wärme getrocknet und anschliessend in Styroporkisten gelegt und kühl gelagert. Randen können gut fertig als Salat eingemacht und sterilisiert werden.



Verkannt aber gesund

Gesund ist sie, die Rande: Als typisches Lagergemüse versorgt sie uns gerade im Winter, wo die Auswahl an Gemüsen und Salaten klein ist, mit wichtigen Vitaminen und wertvollen Nährstoffen. Grund genug, die Knolle zu würdigen. Die vitaminreiche Knolle enthält unter anderem Folsäure und Kalium. Und trotzdem figuriert Randen auf der Liste der beliebtesten Gemüse in unserm Land eher auf den hinteren Rängen.

Farbige Knolle

Die Rande gibt es nicht nur in dunkelrot, sondern auch in gelb oder weiss und – besonders attraktiv und sehr im Trend – rotweiss gestreift. Mit den verschiedenen Farben der Rande spielen, lässt sich allerdings nur, wenn man die Rande roh verwendet. Die Farbe der rotweiss gestreiften Chioggia-Rande geht nämlich beim Kochen verloren.



Ganzheitliches Gemüse

Was gerne vergessen geht: Auch die Blätter der Rande kann man essen: Je nach Grösse ganz oder grob geschnitten als Salat oder gekocht und wie Spinat oder Mangold zubereitet. Die Geschichte der Rande reicht übrigens zurück bis in die Antike. So soll schon Hippokrates die Rande als Krankenkost und Heilmittel verwendet haben.

Aktuelle Culinarium Artikel



Gemüse

Auberginen, Blumenkohl, Broccoli, Fenchel, Kartoffeln, Karotten, Pfälzer Karotten, Kabis rot/weiss, Kohlraben, Kohlraben mit Blatt, Lauch grün, Randen roh, Radiesli, Wirz, Zucchetti

Salate

Chicorée, Chinakohl, Cicorino Rosso, Crispy Mix, Eisberg, Eichblatt rot/grün, Gurken, Kopfsalat rot/grün, Lollo grün/rot, Mixsalat, Nüsslisalat, Rettich, Rucola, Salanova Mix, Jungblattsalat

Beeren

Erdbeeren (bedingte Verfügbarkeit), Himbeeren, Johannisbeeren, Stachelbeeren, Blaubeeren, Brombeeren

Tomaten

Tomaten B, Tomaten Intense, Tomaten Ramati, Fleischtomaten, Cherry Wildmix, Datteln Romantico, Cherry Ramati 3kg/10x500g, Cherry Tomaten gelb/rot 9x250g



Spezialitäten auf Vorbestellung erhältlich

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

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

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

Ausverkauft / Saisonende

- Erbsen aus Italien

Problematisch (Qualität / Beschaffung / Menge)

- Federkohl grün

Kartoffeln

Erika, Lady Christl, Annabelle

Festkochend

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

Agria, Jelly

Mehligkochend

Gut geeignet für Pommes Frites, Kartoffelstock, Bratkartoffeln

Pilze

Champignons weiss und braun, Kräuterseitlinge, Shitake, Pleurotus

Eierschwämme

↑ Portugal/Spanien

Steinpilze

↓ keine Verfügbarkeit

Morcheln

⇒ Kanada

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

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

Äpfel

Unsere Apfelsorten:

Süsse Sorten

Gala, Golden

Süsslich / Feinsäuerlich

Jonagold,

Säuerliche Sorten

Granny Smith



Birnen

- Kaiser Alexander Kl. 1 (ZA) 1-Lagen

- Forelle Kl. 1 (ZA) 1-Lagen

- Conférence Kl. 1 Belgien 1-Lagen

- Conférence Kl. 2 Belgien 6kg

- Packhams ZA 6kg 1-Lagen



Melonen

Galia (grünfleischig): Spanien

Netzmelone (rotfleischig): Italien

Honigmelone (hellgelb): Spanien

Wassermelone: Italien

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

Trauben

- Trauben blau (5.0kg): Italien
- Trauben weiss (5.0kg): Italien

Zitrusfrüchte

- Zitronen: Spanien
- 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

Fax: 071 447 11 09

Web: www.scaviezelag.ch