

Marktinformationen vom 7. August 2020 (für KW 33)

Pflaumen / Zwetschgen

Der feine Unterschied zwischen Pflaumen und Zwetschgen:

- **Pflaumen** haben eine rundliche Form und der Stein löst sich nur schwer vom Fruchtfleisch. Wegen ihrer Ansprüche an Boden und Klima werden sie in der Schweiz selten angebaut.
- **Zwetschgen** sind eine Untersorte von Pflaumen. Sie sind länglich oval und haben eine dunkelblaue Farbe. Das feste und goldig-gelbe Fruchtfleisch löst sich leicht vom Stein.

An der Sortenvielfalt mangelt es bei den Zwetschgen nicht. Bekannte Sorten im Schweizer Handel sind:

- Lepotica → Ab Mitte Juli → Frühsorte
- Katinka → Ab Ende Juli
- Tegera → Ab Ende Juli
- **Fellenberger** → Ab Ende August → **Spätsorte**

Die Zwetschge und ihre Inhaltsstoffe – Wie gesund sind Zwetschgen? Die Fachliteratur schwärmt von zahlreichen “gesunden” Inhaltsstoffen: Provitamin A, Vitamin C, Vitamin C und diverse Vertreter aus der Vitamin B-Gruppe, Ballaststoffe, Antioxidantien, Anthozyane, Eisen, Kalium, Magnesium, Kupfer und Zink.

Zur Gruppe der Pflaumen werden neben den **Zwetschgen** auch die Reineclauden und Mirabellen gezählt. Der Ursprung liegt im asiatischen Raum.

Zwetschgen und Pflaumen sind dankbar für viel Licht und Wärme – der wichtigste Faktor für die Aromabildung ist die Sonne. Dagegen sind sie recht anspruchslos was die Bodeneigenschaften betrifft. Sie ziehen sogar eher magere Standorte den gut versorgten, stark wüchsigen Böden vor.

Im Unterschied zu Äpfeln, Birnen und Kirschen brauchen die meisten Pflaumenartigen keine andere Sorte für die Befruchtung der Blüten. Die Fähigkeit zur Selbstbefruchtung hat zur Folge, dass sich die Nachkommen teilweise kaum erkennbar von ihrem Mutterbaum unterscheiden und die Sortenvielfalt deshalb geringer ist als bei den fremdbefruchtenden Obstarten. Dennoch gibt es auch bei den Pflaumen und Zwetschgen eine grosse Vielfalt an Formen, Farben und Aromen.



Kernobstsaison 20/21

Wie im Vorfeld angekündigt, starten wir mit der hiesigen Kernobstsaison. Nach der Sorte Galmac I lancieren wir die Sorten **Summerred II** und **Gravensteiner II**. Beim beliebtesten Apfel, dem Gala, sind die Schweizer Lager leer. Zur Überbrückung beziehen wir den Gala Apfel von unserem südlichen Nachbarn aus Italien.



Gravensteiner



Summerred

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, Cikorino 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

- Wurzelspinat

Problematisch (Qualität / Beschaffung / Menge)

- Aprikosen
- Gala – Apfel
- Nüsslisalat

Kartoffeln

Erika, Lady Christl,
Annabelle

Festkochend

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

Agria, Sunita

Mehligkochend

Gut geeignet für Pommes Frites, Kartoffelstock, Bratkartoffeln

Pilze

Champignons weiss und braun, Kräuterseitlinge, Shitake, Pleurotus

Eierschwämme

↑ Osteuropa

Steinpilze

⇒ Osteuropa

Morcheln

↓

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

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

Äpfel

Unsere Apfelsorten:

Süsse Sorten

Galmac, Gala, Golden

Süsslich / Feinsäuerlich

Jonagold, Gravensteiner, Summerred

Säuerliche Sorten

Granny Smith



Birnen

- Carmen Kl. 1 (Italien) 6kg 1-Lage offen

- Guyot Kl. 1 (Frankreich) 13kg offen

- Williams Kl. 1 Schweiz



Melonen

Galia (grünfleischig): Spanien

Charentais (rotfleischig): Spanien

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: Südafrika
- Orangen: 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