

Marktinformationen vom 28. August 2020 (für KW 36)

Kürbisse Culinarium

Hokkaido/Knirps

Mit einem Gewicht von 1-2 kg sind Hokkaido-Kürbisse deutlich kleiner als die meisten ihrer Verwandten. Außerdem lässt sich Hokkaido-Kürbis im Gegensatz zu Muskatkürbis oder Butternuss-Kürbis besonders einfach und schnell zubereiten, denn die in der Regel kräftig orangefarbene (seltener auch grüne) Schale des Hokkaido-Kürbisses kann man problemlos mitessen. Für Kürbissuppe ist der Knirps besonders beliebt.

Muscat de Provence

Mit einem Gewicht von 6-15 kg gehören sie zu den Schwergewichten der Speisekürbisse. Ursprünglich stammt der Muskatkürbis aus Peru und Mexiko, wo er schon seit ungefähr 4000 Jahren zu den heimischen Gerichten gehört. Seine Beliebtheit hat ihn über alle Grenzen hin verbreitet und das südliche Frankreich hat ihn besonders als „Muscade de Provence“ bekannt gemacht. Dieser flachrunde, dunkelgrüne, gerippte Kürbis mit einem sehr würzigen Aroma ist eine starkwüchsige und rankende Sorte. Der Geschmack seines festen orangefarbenen Fruchtfleisches erinnert an Maronen und Muskat, was auch sein Name reflektiert.

Butternuss / Butternut

Mit einem Gewicht von 1-2 kg gehört der Butternusskürbis eher zu den Kleineren. Der Butternuss-Kürbis oder auch Butternut genannt, ist ein birnenförmiger Speisekürbis mit heller Schale und stammt ursprünglich aus Mexiko. Das Fruchtfleisch dieser Kürbissorte ist orange und zart süßlich mit seiner namensgebenden Butternote. Da er wenige Kerne enthält, ist der Butternusskürbis leicht zu verarbeiten. Der Butternut eignet sich nicht nur für Suppen, sondern auch gewürfelt als Gemüse. Gefüllt kann man ihn genießen, beispielsweise halbiert und mit einer Hackfleischfüllung im Ofen gegart, geschmort und auch gebraten. Als Gewürze eignen sich Pfeffer, Salz, Muskat und ein Hauch Knoblauch. Wer es etwas ausgefallener mag, kann den Kürbis auch mit Zimt und/oder Lebkuchengewürz verfeinern.



Hokkaido / Knirps



Muscat de Provence



Butternuss

Mini Kiwi - die neuen Exoten aus dem Thurgau

Sie schmecken herrlich, die kleinen Schwestern der wohlbekannteren, braunschalen Kiwis. Mini Kiwis haben jedoch eine grüne Schale mit je nach Sorte mehr oder weniger ausgeprägt rotbraunen Bäckchen. Und vor allem, sie sind unbehaart und man isst sie ohne zu schälen frisch ab Pflanze. In Desserts, als Kompott, in Joghurts und Glacés oder als Konfitüre kommen sie zur Anwendung. Dabei sollte beachtet werden, dass die Früchte desselben Stockes nicht alle gleichzeitig reifen. Noch nicht ganz weiche Früchte werden deshalb bei Zimmertemperatur nachgereift und erst wenn sie dann weich sind bei voll entfaltetem Aroma genossen. Das grüne, saftige Fruchtfleisch der Mini Kiwis enthält zahlreiche, dunkle Kerne und hat einen säuerlich-süßen, sehr aromatischen Geschmack, welcher verschiedentlich verglichen wird mit Feigen, Birnen, geschmacklich verfeinerten Stachelbeeren oder



verfeinerten Kiwis. Die 2 bis 4 cm grossen Früchte sind reich an Vitaminen und Mineralstoffen und wirken verdauungsfördernd. Insbesondere enthalten sie einen sehr hohen Gehalt an Vitamin C. Aber auch Calcium, Kalium, Phosphor, Eisen und Ballaststoffe kommen in bedeutenden Mengen vor. Die Mini Kiwi (lat. Actinidia arguta) ist botanisch nahe verwandt mit der grossen Kiwi (lat. Actinidia deliciosa) und wie diese zweihäusig. Es gibt also männliche wie weibliche Pflanzen (Ausnahmen bestätigen die Regel). Beide Arten kommen ursprünglich aus Ostasien. Die Mini Kiwis besiedeln natürlicherweise jedoch auch die nördlicheren Breitengrade Chinas und dringen in ihrem Verbreitungsgebiet bis Korea, Japan und Ost-Sibirien. Deshalb sind sie auch winterhärter und besser für unser Klima geeignet. Die Schlingpflanzen besitzen keine spezialisierten Kletterorgane, sondern benutzen nur die kurzen Seitenäste als Kletterhilfe. In ihrer Heimat wachsen sie flächig oder buschförmig, besiedeln Flussläufe, Waldränder, das untere Stockwerk der Wälder oder klettern bis 30 Meter hoch und breiten sich von Baum zu Baum aus. In Kultur ist die schlingende Mini Kiwi auf ein solides Traggerüst angewiesen. Üblicherweise wird sie Pergola-förmig erzogen, wobei in etwa 1.8 m Höhe die Langtriebe sternförmig verteilt und horizontal heruntergebunden werden. In der Deutschschweiz reifen Mini Kiwis je nach Witterung, Lage und Sorte zwischen Mitte September und Ende Oktober.

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, Zwiebeln

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, 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

- Saturn Pfirsich
- Aprikosen

Problematisch (Qualität / Beschaffung / Menge)

- Pfirsich

Kartoffeln

Erika, Ballerina,
Annabelle

Festkochend

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

Agria, Fontane

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, Trompetenpfifferlinge, Semmelstoppel**

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

Äpfel

Unsere Apfelsorten:

Süsse Sorten

Gala, Golden

Süsslich / Feinsäuerlich

Gravensteiner, Summerred, Elstar

Säuerliche Sorten

Granny Smith



Birnen

- Gute Luise. Kl. I, Schweiz, lose

- Williams Kl. I, Schweiz, lose



Melonen

Galia (grünfleischig): Spanien

Charentais (rotfleischig): Spanien

Honigmelone (hellgelb): Spanien

Wassermelone Italien

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

Trauben

- Trauben blau (5,0 kg): Italien
- Trauben weiss (5,0 kg): 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