

Marktinformationen vom 11. September 2020 (für KW 38)

Aktuell: Sauerkraut roh und gekocht

- Sauerkraut roh Kessel 5 kg / Ct 10 x 500 g Btl
- Sauerkraut gekocht Kessel 5 kg / Ct 10 x 500 g Btl



Am Freitag, den 18. September 2020 ist wieder Tag des Apfels. An diesem Tag dreht sich alles um die knackigste und beliebteste Vitaminbombe der Schweiz, den Apfel. Aus aktuellem Anlass stellen wir Euch die 10 beliebtesten Apfelsorten aus der Schweiz vor. Zudem bieten wir aktuelle Sorten zu einem einmaligen Aktionspreis "Hammeraktion" an!

1. Gala

Gala wurde 1934 erstmals in Neuseeland gezüchtet und ist heute die beliebteste Apfelsorte in der Schweiz. Sie sieht optisch gut aus und ist das ganze Jahr über im Angebot. Die Sorte enthält im Vergleich zu anderen viel Zucker und wenig Säure.

Gala wird in der Schweiz überall angebaut und reift als eine der ersten Apfelsorten.



2. Golden Delicious

Diese Apfelsorte ist vor allem aufgrund ihres süssen Geschmacks sehr beliebt. Golden Delicious wurde 1890 in den USA zufällig entdeckt. Heute ist es die Apfelsorte, die weltweit am meisten verbreitet ist und auch in Europa am häufigsten angebaut wird. Im Durchschnitt werden in der Schweiz pro Jahr 15'000 Tonnen Golden Delicious verkauft. Aufgrund des geringen Säuregehalts und des milden Geschmacks ist diese Apfelsorte bei Herstellern von Babynahrung besonders beliebt. Aber auch in der Küche ist Golden Delicious ein Multitalent. Genau wie Gala bevorzugt er kein spezielles Anbaugesbiet und wird überall in der Schweiz angebaut.



3. Cox Orange

Der Cox Orange ist eine zu der Renette zählende Sorte. Der Apfel wurde im frühen 19. Jahrhundert in England als Sämling eines Ribston Pepping entdeckt. Im Vereinigten Königreich zählt er zu den beliebtesten Apfelsorten und wird dort oft als typischer Repräsentant englischer Lebensart gesehen. Cox Orange hat eine braun-orange Färbung auf gelb-grünem Grund. Er ist fest, aber nicht knackig. Obwohl Cox Orange schwieriger im Anbau und schlechter zu lagern ist als die meisten anderen global gehandelten Apfelsorten, konnte er sich aufgrund seines Aromas im Handel behaupten.



4. Elstar

Aus Elstar und Maigold wurde die Schweizer Apfelsorte Diwa gezüchtet.

1955 wurde die Apfelsorte Elstar in den Niederlanden gezüchtet. Ihr Verkauf ist etwas rückläufig, denn manchen ist sie zu weich und mehlig. Beliebter ist heute ihre Nachfolgerin Diwa, eine Züchtung aus Maigold und Elstar. Die Apfelsorte verfügt jedoch über einen sehr aromatischen Geschmack und wird deshalb meist frisch gegessen. Sie eignet sich aber auch zum Kochen und Backen.



5. Braeburn

Aus Neuseeland stammt die Sorte Braeburn. Dort wurde sie 1950 entdeckt. Braeburn ist eine der Vitamin-C-reichsten Sorten und verfügt über einen leicht säuerlichen Geschmack. Da das Fruchtfleisch nach dem Anschneiden nur langsam braun wird, eignet sich dieser Apfel gut zum Verarbeiten in der Küche. Insbesondere Backen lässt sich's gut mit dem Braeburn.



6. Jazz

Diese Apfelsorte kommt optisch besonders elegant daher. Auch die Apfelsorte Jazz stammt ursprünglich aus Neuseeland und entstand durch die Kreuzung von Braeburn und Royal Gala. Der eigentliche Name lautet Scifresh. Umbenannt auf Jazz wurde die Sorte aus Marketinggründen. Der Apfel besticht durch sein saftiges und knackiges Fruchtfleisch sowie seinen süß-säuerlichen Geschmack. Die Zucker-Säure-Balance dieses Apfels ist optimal. Die Sorte eignet sich hauptsächlich zum frisch Essen, aber auch zum Kochen und Backen. Jazz ist sehr wärmeliebend und wird deshalb vor allem im Wallis und in der Westschweiz angebaut.



7. Boskoop

Der Boskoop ist ein typischer Verarbeitungsapfel. Der Boskoop ist eine ältere Apfelsorte, die heute in der Schweiz vor allem in der Ostschweiz angebaut wird. 1856 wurde sie in den Niederlanden entdeckt und ist nach einer niederländischen Ortschaft benannt. Bekannt ist der Boskoop als typischer Verarbeitungsapfel, der einen etwas urchigen und bodenständigen Charakter hat. Aufgrund des hohen Zucker- und Säuregehalts eignet er sich besonders gut für Apfelmus, Apfelwähen oder auch zur Mostverarbeitung. Diese Apfelsorte ist sehr robust und gut lagerbar.



8. Jonagold

In der Westschweiz ist diese aromatische Apfelsorte praktisch unbekannt.

Die Apfelsorte Jonagold entstand 1935 aus einer Züchtung in den USA. Seit den 1970er-Jahren ist sie auch auf dem europäischen Markt beliebt. Der Geschmack fällt auf durch seine aromatische Süsse. Durch die Lagerung wird diese Sorte aber etwas weich. Jonagold eignet sich zum frisch Essen, aber auch zum Kochen und Backen. Nach dem Anschneiden verbräunt diese Sorte jedoch rasch. In der Westschweiz wird diese Apfelsorte kaum angebaut und ist deshalb deutlich weniger beliebt als in der Deutschschweiz.



9. Diwa

Die Apfelsorte Diwa ist eine Schweizer Züchtung. Über mehrere Jahre wurde diese Sorte an der Agroscope gezüchtet und optimiert. Sie wird fast ausschliesslich in der Ostschweiz angebaut. Diwa ist aber auch im Ausland bekannt und ist vor allem in den Niederlanden, in Deutschland und Dänemark verbreitet. Mit ursprünglichem Namen heisst die Sorte Milwa. Aufgrund einer Namensumfrage der Agroscope kam sie aber zu ihrem heutigen Marketingnamen. In der Europäischen Union und in den USA lautet er Junami. Das Fruchtfleisch ist fest, saftig und sehr fruchtig im Geschmack. Auch Diwa eignet sich sowohl für den frischen Verzehr als auch in der Küche.



10. Gravensteiner

Der Gravensteiner schmeckt am besten ausgereift direkt vom Baum.

Der Gravensteiner ist eine uralte Apfelsorte, die 1669 in Dänemark entdeckt und nach einer dänischen Ortschaft benannt wurde. Dieser Apfel ist einer der ersten im Jahr, der geerntet werden kann, und wird im Wallis und in der Ostschweiz angebaut. Sein Fruchtfleisch ist fest, saftig und etwas säuerlich. Leider ist diese Apfelsorte aber eher schlecht lagerfähig und wird schnell mehlig. Am besten schmeckt der Gravensteiner ausgereift, also direkt vom Baum.



Gemüse

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

- Percoche Pfirsiche / Pfirsich gelb
- Aprikosen
- Mirabellen
- Jolly Melonen

Problematisch (Qualität / Beschaffung / Menge)

- Gravensteiner
- Johannisbeeren weiss
- Coco Bohnen Import

Kartoffeln

Erika, Ballerina, Annabelle

Festkochend

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

Agria, Concordia

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, Trompetenpfefferlinge, Semmelstoppel

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

Äpfel

Unsere Apfelsorten:

Süsse Sorten	Gala, Golden
Süsslich / Feinsäuerlich	Elstar, Cox Orange
Säuerliche Sorten	Granny Smith



Birnen

- Gute Luise Kl. I, Schweiz, lose
- Williams Kl. I, Schweiz, lose
- Conference Kl. I, Schweiz, lose
- Williams Kl. II, 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



UVA Italia Trauben

Die Saison der Vittoria Traube neigt sich dem Ende entgegen. Der fließende Übergang zu den UVA Italia Trauben ist bereits voll im Gange. Die Italienerin gehört zu den weissen, eher späten Sorten. UVA Italia ist die häufigste Sorte im italienischen Tafeltraubenanbau. Typisch für die grün bis goldgelben Beeren ist ihr leichter Muskatgeschmack.

Zitrusfrüchte

- Zitronen: Südafrika
- Orangen: Südafrika
- Limes: Spanien

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