

Marktinformationen vom 18. September 2020 (für KW 39)

Schönes Wetter hin oder her, die Schweizer Freiland-Felder werden langsam aber sicher abgeerntet. Die Südländer stehen in den Startlöchern und bieten jetzt schon Spezialitäten aus ihrer Region an. Wurzelspinat, Cima di rapa, Castelfranco & Co, sind nur einige Boten von unseren südlichen Nachbarn. Beim Inlandgemüse gehen die Erntemengen nun merkbar zurück, weswegen wir bei diversen Artikeln sporadisch auf Importware zurückgreifen müssen. Ebenfalls geben die Schweizer Beeren täglich Anlass zu hitzigen Diskussionen und roten Köpfen. Milde ausgedrückt haben die Schweizer Beeren den Zenit überschritten. Per Ende dieser Woche werden wir aus Qualitätsgründen auf den Verkauf von Erdbeeren aus der Region verzichten und ebenfalls auf Importware zurückgreifen. Dafür dürfen wir uns auf den kommenden Herbst mit all seinen Delikatessen freuen. Eine besondere Herbstspezialität - den Kürbis - möchten wir Ihnen heute schon näherbringen. Aber lesen Sie selbst...

Kürbis – die grösste Beere der Welt

Kürbisse sind nicht Gemüse, sie sind die grössten bekannten **Beerenfrüchte**. Über alle Kontinente verteilt, kennt man heute mehr als 100 Gattungen mit 850 Arten. Lange Zeit galten Kürbisse bei uns als Armeleute-Essen und fanden hauptsächlich als Viehfutter Verwendung. Seit einigen Jahren hält der Kürbis vermehrt Einzug in die gepflegte Küche. Grund dafür ist unter anderem die Tatsache, dass Kürbisse reich an Vitaminen der Gruppe A, C, D sowie E sind und ihr Fruchtfleisch viel Kalium, Kalzium und Zink enthält. Hier ein paar Informationen zu unseren gängigsten Sorten.

Hokkaido (Oranger Knirps)

Der Hokkaido ist ein vielseitiger sattorange-farbener Speisekürbis. Hokkaido-Kürbisse werden bis zu 2,5 kg schwer.



Die wichtigsten Merkmale des Hokkaido-Kürbisses:

- Geschmack: ähnlich wie Marroni
- Beschaffenheit: kompakte Konsistenz, ohne faserig zu werden
- Lagerfähigkeit: ganz: 6 - 8 Monate
angeschnitten: im Kühlschrank einige Tage
- Passende Gewürze: Chili, Ingwer, Curry, Rosmarin
- Verwendung: Suppe, Eintöpfe, roh geniessbar als Salat

Muskatkürbis

Der Muskatkürbis ist ein herbstlich leuchtender Vertreter der Riesenkürbisse, der bis zu 40 kg schwer werden kann.



Die wichtigsten Merkmale des Muskat-Kürbisses:

- Geschmack: säuerlich, fruchtig, Hauch von Muskat
- Beschaffenheit: fest, kompakt
- Lagerfähigkeit: ganz bis zu 6 Monate
angeschnitten im Kühlschrank ein paar Tage
- Passende Gewürze: Chili, Muskatnuss, Curry, Zimt, Kardamom
- Verwendung: Suppe, Gratin, Kuchen, Chutney sowie zum roh essen.

Butternusskürbis



Die äusserst vielseitigen Butternusskürbisse bestechen durch ihre birnenförmige Form und ihr butterig schmeckendes Fleisch. Durch die glatte Schale lässt er sich leicht schälen.

Die wichtigsten Merkmale des Butternuss-Kürbisses:

- Geschmack: süsslich
- Beschaffenheit: mehlig, kompakt
- Lagerung: ganz bis 14 Monate
angeschnitten im Kühlschrank einige Tage
- Passende Gewürze: Salbei, Rosmarin, Thymian, Gorgonzolakäse
- Verwendung: Braten, Dünsten, Dämpfen, Suppe, Kuchen, Konfitüre. Unreife Früchte zum roh essen geeignet

Napoli (Piena di Napoli)



Nebst der unhandlichen Dumara-Wassermelone sind die riesigen Napolitaner mit einem Gewicht bis zu 50 kg der herbstliche Transport-Horror unserer Chauffeure. Keine leichte Aufgabe, die länglichen Prachtdinger sicher in die Küchen zu bugsieren.

Die wichtigsten Merkmale des Napoli-Kürbisses:

- Geschmack: fruchtig
- Beschaffenheit: dunkelorange, fest, faserig, leicht wässrig
- Lagerung: ganz 4 - 8 Monate
angeschnitten im Kühlschrank einige Tage
- Passende Gewürze: Chili, Muskatnuss, Curry
- Verwendung: Suppen und Süss-Speisen

Plumcots

Diese blutrote Frucht, eine Hybride aus Chinesischer Pflaume und Aprikose, taucht seit einigen Jahren jeden Sommer/Herbst auf dem Markt auf. Geschmacklich eher bei einer säuerlichen Pflaume als bei der sämigen Aprikose. Aber für Gäste, die meinen, bereits alles zu kennen, eine farbliche Attraktion und geschmackliche Überraschung.



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, 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

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
- Äpfel Gravensteiner
- Mirabellen
- Jolly Melonen

Problematisch (Qualität / Beschaffung / Menge)

- Johannisbeeren weiss
- Coco Bohnen Import

Kartoffeln

Erika, Ballerina,
Charlotte

Festkochend

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

Agria, Concordia,
Jelly

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, Boskoop



Birnen

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