

Marktinformationen vom 5. April 2024 (für KW 15)

Es ist soweit: Ostschweizer Spargelzeit!

Die Zusammenarbeit mit dem Schmitterhof und der Familie Kummer hat in den letzten Jahren sehr gefruchtet. Ganz nach unserer Philosophie "Regionalität, Qualität und Wertschöpfung". Somit können wir ab dieser Woche mit einer gänzlichen Vollversorgung von weissen Spargeln rechnen.

Spargel-Produktion

Alles beginnt mit dem Spargelsamen, der von Spezialisten in Zuchtbetrieben durch Aussaat herangezogen wird. Im Frühjahr wird dann die einjährige Jungpflanze gerodet und verkauft. Das ist auch der Beginn der aufwändigen Arbeiten auf den Spargelfeldern des Schmitterhofs.

Der April - und somit der Frühling und der grosse Moment - naht. Die Wurzelstöcke (Rhizome) werden in den gut vorbereiteten Rheintaler Schwemmland Boden während der Vegetationszeit eingesetzt. Die Spargel-pflanze darf nun während zwei Jahren Nährstoffe und Kräfte sammeln. Vor allem bedarf die Kultur einer hervorragenden Pflege. Die Staude erreicht bereits im ersten Jahr eine Höhe von einem bis eineinhalb Meter, im zweiten Jahr sind es sogar bis zu zwei Meter! Im Herbst stirbt die Staude jeweils ab, der Wurzelstock bleibt im Boden und treibt im darauffolgenden Frühjahr wieder aus.



Im Frühjahr sind die Spargeldämme auf den Feldern vom Schmitterhof warm genug und die ersten Köpfe schauen langsam aus dem Boden. Mit einem Laufwagen wird die schwarz-weiße Folie angehoben und die Spargelspitzen, die aus dem Damm herauschauen, werden mit viel Gefühl von Hand ausgegraben. Die Spargelstangen werden dann mit einem langen, scharf geschliffenen Stahl - dem Spargelmesser - gestochen. Das entstandene Loch wird anschliessend wieder mit Erde gefüllt und der Damm mit der Folie zugedeckt. Die Dämme müssen täglich auf erntereifen Spargel abgesucht werden. Dabei gilt, je wärmer die Temperatur desto schneller wächst der Spargel und desto mehr kann geerntet werden.

Nach dem Stechen wird der Spargel umgehend weiterverarbeitet. In der Vorwaschanlage wird der Spargel von grobem Erdbesatz befreit. Danach wird die Temperatur der Spargelstangen mit 0-grädigem Wasser runter gekühlt. Dieser Prozessschritt ist enorm wichtig, da der Spargel aufgrund der warmen Temperatur im Damm weiterwachsen würde und die Qualität und Haltbarkeit negativ beeinflusst würden.



Geschichte vom Schmitterhof

1952 als Tratthof mit Sömmerungsbetrieb in den Sommermonaten gegründet, wird der Hof seit 1962 ganzjährig von der Familie Kummer betrieben. Die Produktion bleibt dabei stets am Puls der Zeit. Im Jahr 1974 wurde vom Sömmerungsbetrieb auf Ackerbau und Milchvieh-haltung umgestellt; seit 2000 liegt der Schwerpunkt bei der Rind-viehmast sowie dem Acker- und Gemüsebau. **Seit 2005 produziert der Schmitterhof als besondere Hofspezialität weissen Spargel** im sandigen Boden am alten Rhein, welcher Dank einer Bodenheizung bereits 3-4 Wochen früher geerntet werden kann. Aus der nahen Verpackung Produktion Greiner wird das Spargelfeld mit Abwärme von Druckluftkompressoren beheizt. Stabile 12 Grad Boden-temperatur tragen zum Erntevorsprung bei. Das jährliche CO₂ Einsparungspotential liegt bei ca. 280 Tonnen.



Ganz nach unserem Leitbild "Regionalität und Qualität."

Aktuell in KW 15 auf Vorbestellung erhältlich

Carciofini • Erbsen • Morcheln Türkei • Wild Spargel • Romanesco gelb • Erdbeeren Clery + Gariguetto • Donau- und Eis-Spargel • Nektarinen und Pfirsiche (Südafrika) • Eiszapfen

Grüne Spargeln

Wir erhalten ab Mittwoch erste grüne Spargeln aus Diepoldsau!

- Schmitterhof Diepoldsau 4 kg offen, kein Anbruch
8 x 500 g, in Anbruch erhältlich



Import

- Spanien/Italien 6 x 1 kg Bund

Auf Importware aus Mexiko (Flugware) verzichten wir aus qualitativen und ökologischen Gründen gänzlich!

Weisse Spargeln

- Schmitterhof Diepoldsau 5 kg offen, kein Anbruch
10 x 500 g, in Anbruch erhältlich
- Donau (Ungarn) 5 kg offen, kein Anbruch
- Europa (Spanien/Italien) 6 x 1 kg Bund



Salat Gurken

Auch bei den Gurken macht sich das Klima bemerkbar: Die ersten Schweizer Gurken sind erhältlich. Wir stellen ab sofort auf CH-Produktion um.

Tomaten

Wie in jedem Jahr fangen wir mit den Schweizer Rispentomaten, Tomaten rund, Cherry Tomaten und Fleischtomaten aus der Westschweiz an.

Rhabarber

Culinarium Rhabarber aus dem Thurgau ist erhältlich. Importware stellen wir nun gänzlich ein.

Aktuelle Culinarium Artikel / Regionale Beschaffung



Gemüse

Karotten gross + mittel, Pfälzer Karotten, Kabis rot + weiss, Lauch, Randen roh, Radiesli, Sellerieknollen

Salate

Chicorée, Nüsslisalat, Kopfsalat grün + rot, Eichblatt grün + rot, Mix-Salat, Rucola, Kresse, Salanova Mix

Problematisch / Saisonende

- Spargeln grün Mexiko
- Eierschwämme
- Nüsslisalat 100 Gramm Schalen

- Morcheln** ↑ China / Türkei
- Steinpilze** ↓ Südafrika
- Eierschwämme** ↓ Portugal/Spanien

Mögliche Alternativen, die Ihren Speiseplan bereichern könnten, sind:

Champignons weiss und braun, Kräuterseitlinge, Shiitake, Pleurotus, Kraterellen, Totentrompeten, Trompetenpfefferlinge, Buchenpilze, Enoki

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

Äpfel

- Süsse Sorten Gala, Golden
- Süsslich / Feinsäuerlich Jonagold, Braeburn, Milwa
- Säuerliche Sorten Granny Smith



Birnen

- Conférence Kl. I Belgien
- Kaiser Alexander Kl. I Schweiz
- Kaiser Alexander Kl. II Schweiz
- Qtee (Celina) Kl. I Südafrika



Melonen

- Charentais (rotfleischig) Brasilien
- Honigmelone (hellgelb) Brasilien
- Galia Brasilien
- Wassermelone Crimson Costa Rica



Trauben

- Trauben blau (4,5 kg) Südafrika
- Trauben weiss (4,5 kg) Südafrika
- Trauben blau (10 x 500 g) Südafrika
- Trauben weiss (10 x 500 g) Indien



Zitrusfrüchte

- Clementinen Spanien
- Zitronen Spanien
- Orangen Spanien
- Limes Brasilien



Wir freuen uns auf Ihre Bestellung!

Frische Grüsse
Ihr caviezel giovanettoni Team

Tel: 071 447 11 00
Fax: 071 447 11 09
Web: www.scaviezelag.ch
Mail: verkauf@scaviezelag.ch
Shop: www.hogashop.ch – Bestellplattform

Folgen Sie uns auf Social Media:

Instagram



Facebook

