Marktinformationen vom 13. Juni 2025 (für KW 25)

Marktnews

Erste **Walliser Aprikosen** sind auf dem Markt anzutreffen; sie sind aber noch **sauer und preislich jenseits** unserer Vorstellungen. Wir bieten Ihnen gerne **Aprikosen aus Italien, Spanien oder auf Vorbestellung auch aus Frankreich an**, welche qualitativ und auch kalkulatorisch überzeugen. Der Winterlauch ist ausverkauft und wir haben **auf Sommerlauch aus neuer Ernte umgestellt**. Von den Import-**Zwiebeln** rot + gelb haben wir uns ebenfalls verabschiedet und können nun wieder **regionale Culinarium-Qualität** anbieten. Achtung: **Neue Zwiebeln** aus erster Ernte haben eine weisse, bleiche Schale und sind **nicht zum Lagern geeignet**.
Die **Rhabarber-Saison ist definitiv beendet,** denn wir wissen ja: die Oxalsäure nimmt zu, wenn man die Rhabarber zu spät erntet! Wer noch nicht genug vom Rhabarber hat, für den haben wir Alternativen. Kirschen sind aus der Schweiz erhältlich; bis zur Ostschweizer Ernte dauert es noch wenige Tage. Voraussichtlich ab Woche 26.
Und alle Jahre erheben wir vorsorglich unser Finger: die **Sommerzeit** ist **kein Freund vom Nüsslisalat.**
Sobald sich Sommertemperaturen einstellen, lässt die Qualität nach und der Preis steigt massiv.

Aktuell in KW 25 auf Vorbestellung erhältlich:

Aprikosen Vanillecot FR • Zucchetti gelb CH • Favèbohnen IT • Tomaten Ramati gelb CH

Ende Spargelsaison 2025

Nach dem frühzeitigen Ende auf Grund Verfügbarkeit der Importspargeln werden wir auch die Ostschweizer Spargelsaison definitiv beendet. Wer bieten ab nächster Woche nur noch Spargel auf Vorbestellung an und erhalten nur noch Kleinstmengen. Unsere charmanten Damen und Herren vom Verkauf informieren sie gerne.

An dieser Stelle möchten wir uns bei der **Familie Kummer vom Schmitterhof** für die hervorragende Zusammenarbeit recht herzlich bedanken. **Super Job, Jonas und Fabian – Vielen Dank!!**
Nun freuen wir uns auf die Beeren vom Schmitterhof! Prädikat TOP!!

Himbeeren vom Schmitterhof

Niemand kann frischen, intensiv duftenden Himbeeren widerstehen. Die zarten Beeren in samtigem Rot enthalten wertvolle Mineralstoffe und sind reich an Vitamin C, Kalzium und Folsäure. Schon seit dem Altertum wird Himbeeren deshalb eine gesundheitsfördernde Wirkung nachgesagt: Entzündungshemmend, appetitanregend und entwässernd. Aufgrund des hohen Eisengehaltes spricht man den zarten Früchtchen zudem eine blutreinigende und blutbildende Wirkung zu.

In Anbruch erhältlich
Gitter 8 x 250 g

Johannisbeeren

Rote Johannisbeeren kennen wohl die meisten. Es gibt sie allerdings auch in Weiss und in Schwarz. Letztere sind besser bekannt als Cassis. Allen gemeinsam ist, dass sie besonders reich an Mineralstoffen, Vitamin C und wichtigen Ballaststoffen sind. Ihr herb-säuerliches Aroma wirkt erfrischend und entfaltet sich besonders in feinen Desserts, auf Kuchen, als Gelee oder Sirup. Verwenden kann man sie auch als natürliches Geliermittel. Als Saft hilft Cassis zudem bei Erkältungen und geschwächter Gesundheit.

In Anbruch erhältlich
Gitter 8 x 250 g

Auberginen aus der Region

Die Aubergine wird heute insbesondere in der mediterranen, orientalischen und türkischen Küche verwendet, wo sie mit einigen speziellen Gerichten zu grosser Berühmtheit gelangt ist. So ist in der Türkei Imam Bayildi beliebt, eine geschmorte, mit Tomaten und Zwiebeln gefüllte Aubergine. In Griechenland dagegen bereitet man aus Auberginen Moussaka. Im Orient wird sie häufig als Paste oder Püree zur Vorspeise gereicht und am westlichen Mittelmeer ist sie Bestandteil des Ratatouille. In der italienischen Küche sind insbesondere die "Melanzane alla Parmigiana" (Auflauf) und die "Melanzane ripiene" (gefüllte Auberginen) bekannt. Belege über die Verwendung der Aubergine in der chinesischen Küche reichen bis ins Jahr 609 zurück.
Auberginen sind roh nicht geniessbar. Solange sie unreif sind, enthalten Auberginen Solanin und sind daher giftig, deshalb werden sie gegrillt, gebraten, geschmort oder gedünstet. Man kann Auberginen wunderbar mediterran würzen: mit Knoblauch, Olivenöl, Thymian, Rosmarin, Salbei und Zitrone, mit Basilikum und Rucola. Es passen aber auch eher zarte Gewürze dazu, wie Butter, Zwiebeln, Petersilie, Kerbel oder andere heimische Kräuter. Und besonders exquisit schmecken sie mit den Spezereien der Küchen Asiens oder Arabiens: Ingwer, Thaicurry, Sojasauce, Chili, Kardamom, Koriander, Safran, Kreuzkümmel usw.
Die Aubergine besteht größtenteils aus Wasser. Dennoch ist sie ein sehr wertvolles Gemüse, denn Auberginen enthalten wertvolle Mineralstoffe und Vitamine. Zudem werden dem Fruchtgemüse erstaunliche Eigenschaften zugeschrieben: Es soll heilend bei Rheuma, Ischias und Nierenleiden wirken. Der Saft fördert die Gallensekretion und senkt den Cholesterinspiegel. Die Aubergine gilt als ideale Kost für Diabetiker.

In Anbruch erhältlich

Zucchiniblüten aus der Ostschweiz

Es gibt einen Unterschied zwischen der männlichen und der weiblichen Zucchiniblüte: Die männliche Blüte besteht aus einem Stängel und den Blütenblättern. Die weibliche Blüte wächst an einer jungen Zucchini, dem Fruchtansatz. Aus dieser Blüte wächst später die Zucchini. Die Blüten der Zucchinipflanze öffnen sich nur ein einziges Mal für wenige Stunden. Dies geschieht meist sehr früh morgens. Deswegen sollte die Blüte vorzugsweise vor 10.00 Uhr geerntet werden. Nach der Ernte ist sie vier bis sechs Tage haltbar.

Auf Vorbestellung

Preisaktualität und Liefereinheiten

Bitte beachten Sie, dass sich bei Vorbestell-Artikeln die Preise sowie die Liefereinheiten je nach Verfügbarkeit ändern können. Unser Verkaufs-Innendienst gibt Ihnen auf Anfrage gerne Auskunft.

Aktuelle Culinarium Artikel / Aus der Region

Gemüse

Karotten gross + mittel, Pfälzer Karotten gross + mittel, Kabis weiss + rot/blau, Randen roh, Rettich, Sellerieknollen gross + mittel, Frühlingszwiebeln, Blumenkohl, Broccoli, Zucchetti, Fenchel, Auberginen, Wirz

Salate

Chicorée, Eichblatt rot + grün, Nüsslisalat, Kresse, Mix-Salat, Kopfsalat rot + grün, Rucola, Lollo rot + grün, Gurken, Lattich, Chinakohl, Salanova-Mix, Crispy-Mix, Jungblattsalat, Rosso

Tomaten

Cherry-Ramati (3 kg / 10 x 500 g), Cherry rot (9 x 250 g), Cherry gelb (9 x 250 g), Fleischtomaten (7 kg), Cherry-Datterini offen (3 kg / 9 x 250 g), Cherry-Wildmix (3 kg), Tomaten B (6 kg), Ramati (6 kg)

Früchte

Äpfel, Birnen, Erdbeeren, Himbeeren, Johannisbeeren

Problematisch / Saisonende

- Spargel
- Holunderblüten

Pilze Verfügbarkeit: ↓ = niedrig ⇨ = mittel ↑ = hoch

Steinpilze	↓	Südafrika
Eierschwämme	↑	Serbien/Mazedonien
Morcheln	↓	Kanada

Mögliche Alternativen, die Ihren Speiseplan bereichern könnten, sind:
Champignons weiss und braun, Kräuterseitlinge, Shiitake, Pleurotus, Kraterellen, Totentrompeten, Trompetenpfifferlinge, Buchenpilze, Enoki

Äpfel

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

Alle Apfelsorten sind Culinarium ausser Granny Smith (CH)

Birnen

- Conférence — Kl. I — Belgien
- Kaiser Alexander — Kl. I — CULI
- Kaiser Alexander — Kl. II — CULI
- Forelle — Kl. I — Südafrika

Melonen

• Charentais/Cantaloupe (rotfleischig)	Italien
• Honig (hellgelb)	Spanien
• Galia	Spanien
• Wassermelone	Italien/Spanien

Trauben

• Trauben blau (4,5 kg)	Chile
• Trauben weiss (4,5 kg)	Ägypten
• Trauben blau (10 x 500 g)	Südafrika
• Trauben weiss (10 x 500 g)	Chile

Zitrusfrüchte

• Zitronen	Spanien
• Orangen	Spanien
• Limes	Brasilien

Wir freuen uns auf Ihre Bestellung!

Frische Grüsse
Ihr Caviezel Giovanettoni Team

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

Folgen Sie uns auf Social Media:

Instagram **Facebook**