

## Marktinformationen vom 18. Juli 2025 (für KW 30)

### Geschätzte Kunden und Partner

Gerne informieren wir Sie frühzeitig über unsere Öffnungs- und Bestellzeiten am Nationalfeiertag:

### Nationalfeiertag 1. August 2025

#### Öffnungszeiten:

**Donnerstag, 31. Juli 2025** 04:30 – 12:00 Uhr / 13:30 – 16:00 Uhr

**Freitag, 1. August 2025** Geschlossen / keine Auslieferung

↘ **Selbstabholung** im Notfall ab 08:00 Uhr möglich

**Samstag, 2. August 2025** Normale Öffnungszeiten

Am Donnerstag, 31. Juli 2025 und am Samstag, 2. August 2025  
werden alle Touren gefahren.

### Bestellzeiten Milch- und küchenfertige Produkte

Bestellung	Bestellschluss	Anlieferung ab
Mittwoch, 30.07.2025	14:30 Uhr Gourmador/Frigemo 14:30 Uhr Eisberg 14:30 Uhr Brunner KA-GE 16:30 Uhr Kellermann 16:30 Uhr Molkereiprodukte	Donnerstag, 31.07.2025
Donnerstag, 31.07.2025	<b>13:45 Uhr Molkereiprodukte</b> 14:30 Uhr Gourmador/Frigemo 14:30 Uhr Eisberg 14:30 Uhr Brunner KA-GE 14:30 Uhr Kellermann	Samstag, 02.08.2025

### Bestellzeiten SGS / Bina

**Bestellung am Mittwoch 30.07.2025 bis um 10.30 Uhr**

=> Auslieferung erfolgt ab Donnerstag 31.07.2025

**Bestellung am Donnerstag 31.07.2025 bis um 10.30 Uhr**

=> Auslieferung erfolgt am Samstag 02.08.2025 und Montag 04.08.2025

## Aktuell in KW 30 auf Vorbestellung erhältlich:

Wassermelonenrettich CH • Cassis CH • Weinbergpfirsiche FR • Gemüsezwiebeln CH

## Aktuelle Culinarium Artikel / Aus der Region



### Gemüse

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

### Salate

Chicorée, Eichblatt rot + grün, Mix-Salat, Kopfsalat rot + grün, 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), Roma (6 kg), Ochsenherz (3 kg), Berner Rose (3 kg), San Marzano

### Früchte

Äpfel, Erdbeeren, Himbeeren, Johannisbeeren, Brombeeren, Blaubeeren, Stachelbeeren, Cassis

---

## Schweizer Bohnen

### **Busch oder Stangenbohnen?**

Die Unterscheidung von Busch- oder Stangenbohnen bezieht sich vorwiegend auf deren Wuchsform. Buschbohnen wachsen als kleiner Busch, der selbstständig in der Lage ist, zu stehen und bis zu 60 Zentimeter in die Höhe ragen kann. Sie sind etwas weniger ertragreich als die Stangenbohnen. Da die einzelnen Büschchen jedoch dichter angepflanzt werden können, gleicht die höhere Pflanzenanzahl die Erträge aus.

Zu den Stangenbohnen zählen viele Bohnensorten, die eine Stange als Rankhilfe benötigen. Daran befestigt, wachsen sie problemlos bis zu drei Meter in die Höhe und sind gleichzeitig ein dekorativer Sichtschutz im Garten. Stangenbohnen sind sehr ertragreich. Die feinen, knackigen Bohnen schmecken besonders gut, wenn sie frisch nach der Ernte zu einem Eintopf zubereitet werden. Ein vorheriges Entfernen der Hülse ist nicht nötig. Die Auswahl an Bohnensorten ist groß und letztlich hängt es vom persönlichen Geschmack und dem jeweiligen Gericht ab, für welche man sich entscheidet. Mehr als 700 Varianten existieren: So gibt es Bohnen von weisser, gelber, blauer, roter bis hin zu brauner und schwarzer Farbe. Oftmals ermöglicht schon allein der Name der jeweiligen Bohnensorte Rückschlüsse auf Aussehen und Geschmack.

### **Grüne Bohnen in Anbruch erhältlich**

***Spriggelbohnen, gelbe Bohnen und violette Bohnen auf Vorbestellung / 5 kg Einheit / kein Anbruch***



## Auf die Aprikosen folgen die Zwetschgen ( Deutschland )

Die saftigen Schweizer Zwetschgen sind hierzulande die Stars einer Familie, in welche auch die Pflaumen oder die Mirabellen gehören. Von allen Pflaumenarten gedeihen in unserem Klima die steinlöslichen Zwetschgen mit ihrem festen Fruchtfleisch am besten. Schweizer Tafelzwetschgen enthalten viel Fruchtzucker, Vitamine, Mineralstoffe und organische Säuren und sind sehr bekömmlich. Sie eignen sich zum frisch konsumieren genauso wie als Zutaten für warme Gerichte, für Kuchen oder für Desserts. Vollreife Früchte lassen sich tiefgefrieren. Einmachen lassen sich Zwetschgen als Kompott, als Konfitüre, süss-sauer mit Essig, Zucker, Zimt und Nelken oder eingelegt in Alkohol. Auch als Zutaten in Fleischgerichten – als Sauce oder Füllung – passen Zwetschgen vorzüglich.

Bevor unsere einheimischen Früchte den richtigen Reifegrad erreichen, fangen wir wie üblich in Ungarn, Italien und Deutschland an und wechseln zu unseren einheimischen Früchten, sobald das PreisLeistungsverhältnis stimmt.



### 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.

## Problematisch / Saisonende

- Nüsslisalat
- Steinpilze
- Nespole

**Pilze** Verfügbarkeit: ↓ = niedrig    ↘ = mittel    ↑ = hoch

<b>Steinpilze</b>	↓	Südafrika
<b>Eierschwämme</b>	↑	Litauen/Polen
<b>Morcheln</b>	↓	Kanada

### Mögliche Alternativen, die Ihren Speiseplan bereichern könnten, sind:

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

## Äpfel

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

 CULINARIUM  
regio-garantie



Alle Apfelsorten sind Culinarium ausser Granny Smith (CH)

## Birnen

- |                           |       |            |
|---------------------------|-------|------------|
| • Guyot                   | Kl. I | Frankreich |
| • Kaiser Alexander / Bosc | Kl. I | Südafrika  |
| • Forelle                 | Kl. I | Südafrika  |



## Melonen

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



## Trauben

- |                              |         |
|------------------------------|---------|
| • Trauben blau (5 kg)        | Italien |
| • Trauben weiss (5 kg)       | Italien |
| • Trauben blau (10 x 500 g)  | Italien |
| • Trauben weiss (10 x 500 g) | Italien |



## Zitrusfrüchte

- |            |           |
|------------|-----------|
| • Zitronen | Südafrika |
| • Orangen  | Südafrika |
| • Limes    | Brasilien |



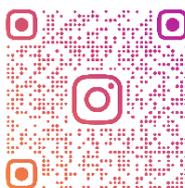
Wir freuen uns auf Ihre Bestellung!

Frische Grüße  
Ihr Caviezel Giovanettoni Team

**Tel: 071 447 11 00**  
**Web: [www.scaviezelag.ch](http://www.scaviezelag.ch)**  
**Mail: [verkauf@scaviezelag.ch](mailto:verkauf@scaviezelag.ch)**  
**Shop: [www.hogashop.ch](http://www.hogashop.ch) – Bestellplattform**

**Folgen Sie uns auf Social Media:**

**Instagram**



**Facebook**

