

Marktinformationen vom 8. August 2025 (für KW 33)

Die Sommerferien neigen sich dem Ende entgegen, die Schulranzen werden wieder gepackt – und auch auf dem Markt wird umsortiert. Die Sommerfrüchte machen Platz für knackige Äpfel, Pflaumen und Zwetschgen und bald auch leuchtende Kürbisse sowie erste Wurzelgemüse. Das Angebot ist ebenso bunt wie ein Stundenplan nach den Ferien: ein bisschen Sommer, ein bisschen Herbst – wir freuen uns auf alle Fälle sehr über das Comeback der Sonne und sommerlichen Temperaturen.

Aktuell in KW 33 auf Vorbestellung erhältlich:

Wassermelone gelb • Limelone • Mais frisch CH

Äpfel Gravensteiner

Der «Gravensteiner» ist eine der ältesten Apfelsorten überhaupt und wird seit 1669 kultiviert. Sie stammt aus dem gleichnamigen Ort im dänischen Südjütland und wird hauptsächlich als Liebhabersorte gepflanzt. Weltweit bekannt soll der «Gravensteiner» neben dem «McIntosh» eine der beiden Sorten sein, die Steve Jobs die Inspiration für den Namen des Unternehmens Apple Inc. gab. Dank der hohen und wochenlangen Stabilität des Fruchtfleisches passen «Gravensteiner» Äpfel hervorragend als leckere Tafelfrucht für alle Apfel-Fans. Gepresst erhalten Sie ebenso eine lohnende Ausbeute, entweder als frühreifender Mostapfel oder aber als aromatischer und vorzüglich schmeckender Apfelsaft. Auch bei der Verwertung zu Apfelmus und beim Brennen entfalten die Früchte ihr sortentypisches Aroma und sind allererste Wahl.



In Anbruch erhältlich

Reneclaude / Reneklode (Edelpflaume)

Nicht wenige verwechseln Renekloden auf den ersten Blick mit Pflaumen und halten sie der grünen Schale wegen für unreif. Das ist natürlich ein Irrtum: Reneclauden haben zwar wie Pflaumen eine "Naht"; sie schmecken auch ganz ähnlich. Aber sie sind in aller Regel kleiner und eher rund als länglich, und der Farbunterschied beruht auf den Besonderheiten dieser speziellen Pflaumenart und keineswegs auf mangelnder Reife. Das Fruchtfleisch von reifen Reneclauden schmeckt saftig, süß und sehr aromatisch.

Wer Reneclauden mag, kann guten Gewissens zugreifen: Das feine Steinobst kann mit seinem hohen Gehalt an Mineralstoffen und Vitaminen Pluspunkte sammeln. Besonders interessant für alle, die auf ihre Eisenversorgung achten: Reneclauden enthalten mehr von diesem für die Blutbildung so wichtigen Stoff als alle anderen Pflaumenarten. Ausserdem enthalten sie Antioxidantien sowie sekundäre Pflanzenstoffe.



Gitter 5 kg auf Vorbestellung / kein Anbruch

Pflaumen / Zwetschgen

Der feine Unterschied zwischen Pflaumen und Zwetschgen:

- **Pflaumen** haben eine rundliche Form und der Stein löst sich nur schwer vom Fruchtfleisch. Wegen ihrer Ansprüche an Boden und Klima werden sie in der Schweiz selten angebaut.
- **Zwetschgen** sind eine Untersorte von Pflaumen. Sie sind länglich oval und haben eine dunkelblaue Farbe. Das feste und goldig-gelbe Fruchtfleisch löst sich leicht vom Stein.

An der Sortenvielfalt mangelt es bei den Zwetschgen nicht. Bekannte Sorten im Schweizer Handel sind:

- Lepotica → Ab Mitte Juli → Frühsorte
- Katinka → Ab Ende Juli
- Tegera → Ab Ende Juli
- **Fellenberger** → Ab Mitte August → **Spätsorte**

Die Zwetschge und ihre Inhaltsstoffe – Wie gesund sind Zwetschgen? Die Fachliteratur schwärmt von zahlreichen "gesunden" Inhaltsstoffen: Provitamin A, Vitamin C, Vitamin C und diverse Vertreter aus der Vitamin B-Gruppe, Ballaststoffe, Antioxidantien, Anthozyane, Eisen, Kalium, Magnesium, Kupfer und Zink.

Zur Gruppe der Pflaumen werden neben den **Zwetschgen** auch die Reineclauden und Mirabellen gezählt. Der Ursprung liegt im asiatischen Raum.

Zwetschgen und Pflaumen sind dankbar für viel Licht und Wärme – der wichtigste Faktor für die Aromabildung ist die Sonne. Dagegen sind sie recht anspruchslos was die Bodeneigenschaften betrifft. Sie ziehen sogar eher magere Standorte den gut versorgten, stark wüchsigen Böden vor.

Im Unterschied zu Äpfeln, Birnen und Kirschen brauchen die meisten Pflaumenartigen keine andere Sorte für die Befruchtung der Blüten. Die Fähigkeit zur Selbstbefruchtung hat zur Folge, dass sich die Nachkommen teilweise kaum erkennbar von ihrem Mutterbaum unterscheiden und die Sortenvielfalt deshalb geringer ist als bei den fremdbefruchtenden Obstarten. Dennoch gibt es auch bei den Pflaumen und Zwetschgen eine grosse Vielfalt an Formen, Farben und Aromen.



Bananen 2. Klasse / Food Waste

Die zweitklassigen Bananen werden auch "Ausschuss-Bananen" genannt. Dies sind einwandfreie, jedoch überreife Bananen mit Zuckerflecken oder kleinen Schäden, die durch das Handling entstehen. Die Frucht ist zwar in einem einwandfreien Zustand, entspricht jedoch optisch nicht dem Konsumentenstandard.

Geeignet ist die Banane 2. Klasse für alle Arten von Smoothies, Müesli, Glace, Chips, Püree usw.

Nebst dem Nachhaltigkeits-Aspekt auch ein wertvoller Beitrag an die Reduktion von Food Waste.

Die Mengen sind täglich begrenzt und der Preis ist mit Fr. 1.60/kg äusserst attraktiv!
Unser Verkauf gibt Ihnen gerne Auskunft.

In Anbruch erhältlich



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.

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, 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), Berner Rose (3 kg)

Früchte

Äpfel, Birnen, Erdbeeren, Himbeeren, Johannisbeeren, Brombeeren, Blaubeeren

Problematisch / Saisonende

- Castel Franco / Nüsslisalat
- Stachelbeeren (Saisonende)

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

Steinpilze ↘ Rumänien
Eierschwämme ↑ Litauen/Polen
Morcheln ↓ Kanada

Mögliche Alternativen, die Ihren Speiseplan bereichern könnten, sind:

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

Äpfel

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



Alle Apfelsorten sind Culinarium ausser Granny Smith (CH)

Birnen

- Guyot Kl. I Frankreich
- Celina Kl. II Culinarium



Melonen

- Charentais/Cantaloupe (rotfleischig) 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



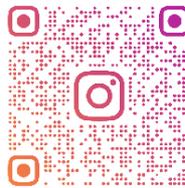
Wir freuen uns auf Ihre Bestellung!

Frische Grüsse
Ihr Caviezel Giovanettoni Team

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

Folgen Sie uns auf Social Media:

Instagram



Facebook

