

Marktinformationen vom 22. August 2025 (für KW 35)

Die Sommerferien sind vorbei, und mit dem ersten Morgentau kündigt sich bereits der Herbst an. Damit beginnt auch die Zeit für viele kreative Gerichte, auf die wir uns gemeinsam mit unseren Kunden freuen dürfen.

Besonders regional-affine Küchenmeister dürfen sich jetzt über die **ersten Williams-Birnen** freuen: knackig, fast noch steinhart, dafür aber schon voller Aroma. Da ihre Saison sehr kurz ist, lohnt es sich, jetzt zuzugreifen. Aus Obersteinach erreichen uns außerdem die **ersten frühen Fellenberg-Zwetschgen** von Albert Popp, und auch die Kürbissaison startet mit den **ersten Hokkaido- und Butternut-Kürbissen** von Martin Stüdle. Mehr Regionalität geht kaum. Ergänzt wird das herbstliche Angebot durch frisch geerntete Steinpilze, die wir aus Rumänien und Bulgarien beziehen.

Unser Verkaufsteam steht Ihnen jederzeit gerne für Fragen rund um unsere Herbstspezialitäten und weitere Auskünfte zur Verfügung.

Aktuell in KW 35 auf Vorbestellung erhältlich:

Trauben Muscat IT • Mirabellen FR • Steinpilze • Reneclaude FR

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, Fenchel, Auberginen,

Salate

Chicorée, Eichblatt rot + grün, Mix-Salat, Kopfsalat rot + grün, Lollo rot + grün, Gurken, Lattich, Chinakohl, Salanova-Mix, 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),

Früchte

Äpfel, Birnen, Erdbeeren, Johannisbeeren, Brombeeren, Blaubeeren

Hokkaido / Knirps Kübis (Culinarium)

Um Verwirrung gleich vorzubeugen: Der Hokkaido, auch „Oranger Knirps“ genannt, ist ein und derselbe Kürbis. Und streng genommen handelt es sich dabei nicht um ein Gemüse, sondern um die größten bekannten Beerenfrüchte. Weltweit sind heute mehr als 100 Gattungen mit rund 850 Arten bekannt. Eine der kleineren Sorten, die im Durchschnitt zwischen ein und drei Kilogramm wiegt, hält nun wieder Einzug in unser Sortiment. Mit viel Leidenschaft und Einsatz hat Martin Stüdle aus Winden für uns die ersten Paletten an Hokkaido- und Butternusskürbissen bereitgestellt.



Die Saison möge beginnen !

Per Stück erhältlich



Butternusskürbis (Culinarium)

Mit einem Gewicht von ein bis zwei Kilogramm zählt der Butternuss-Kürbis – auch Butternut genannt – zu den kleineren Kürbissorten. Er ist birnenförmig, besitzt eine helle Schale und stammt ursprünglich aus Mexiko. Sein leuchtend orangefarbenes Fruchtfleisch überzeugt mit einer zarten Süße und der charakteristischen Butternote. Da er nur wenige Kerne enthält, lässt er sich besonders leicht verarbeiten.

Der Butternuss-Kürbis ist ein echter Allrounder in der Küche: Er eignet sich klassisch für cremige Suppen, schmeckt gewürfelt als Gemüsebeilage und lässt sich hervorragend füllen – zum Beispiel halbiert und mit einer würzigen Hackfleischfüllung im Ofen gegart. Auch geschmort oder gebraten entfaltet er sein volles Aroma. Für die Würze empfehlen sich Salz, Pfeffer, Muskat und ein Hauch Knoblauch. Wer es etwas ausgefallener mag, kann den Butternuss-Kürbis auch mit Zimt oder Lebkuchengewürz verfeinern.



Per Stück erhältlich



Reneclaude / Reneklode (Edelpflaume)

Nicht selten werden Renekloden auf den ersten Blick mit Pflaumen verwechselt – und ihre grüne Schale lässt viele glauben, die Früchte seien noch unreif. Ein Irrtum, denn Renekloden gehören zwar zur Familie der Pflaumen und weisen ebenso die typische „Naht“ auf, unterscheiden sich jedoch in Form und Farbe: Sie sind meist kleiner, rundlicher und verdanken ihr charakteristisches Grün der Eigenart dieser besonderen Pflaumenart – nicht einem Mangel an Reife. Voll ausgereifte Renekloden überraschen mit saftigem, süßem und ausgesprochen aromatischem Fruchtfleisch, das sie zu einer wahren Delikatesse macht.



Auf Vorbestellung

Einheit 5Kg / Kein Anbruch

Sugo Tomaten / San Marzano

Die Zollschranken sind geöffnet, und bei uns treffen nun herrlich ausgereifte San-Marzano-Tomaten aus Italien ein. Bekannt für ihr intensives Aroma, das feste Fruchtfleisch und ihren unvergleichlich süß-würzigen Geschmack, sind sie eine der beliebtesten Tomatensorten der italienischen Küche – ideal für Saucen, Suppen oder einfach pur zum Genießen.



Nur für kurze Zeit!!

Gitter 8 kg / Kein Anbruch



Problematisch / Saisonende

- Peperoni CH

Steinpilze	→	Rumänien/Bulgarien
Eierschwämme	↑	Litauen/Polen
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 | Jonagold, Milwa, Gravensteiner |
| • Säuerlich | Granny Smith |



Alle Apfelsorten sind Culinarium ausser Granny Smith (IT)

Birnen

- | | | |
|------------|--------|---------|
| • Qtee® | Kl. I | Schweiz |
| • Williams | Kl. I | Schweiz |
| • Celina | Kl. II | Schweiz |



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 |



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.

Wir freuen uns auf Ihre Bestellung!

Frische Grüsse

Ihr Caviezel Giovanettoni Team

Tel: 071 447 11 00

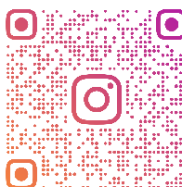
Web: www.scaviezelag.ch

Mail: verkauf@scaviezelag.ch

Shop: www.hogashop.ch – Bestellplattform

Folgen Sie uns auf Social Media:

Instagram



Facebook

