

Marktinformationen vom 12. September 2025 (für KW 38)

Nun ist er da und für alle spürbar! Na, wer wohl...? Der meteorologische Herbst mit all seinen kulinarischen Annehmlichkeiten.

Rosenkohl, Schwarzwurzel, Eierschwämme, frische Preiselbeeren, Kastanien, diverse Kürbisse, Quitten aus der Region, Pastinaken aus neuer Ernte sowie auch Zierkürbisse bereichern das Herbstsortiment.

Beim Tomatenangebot zeichnet sich das Ende der regionalen Produktion ab, und die Zollschranken werden am 1. Oktober geöffnet! Hier hat der Bund bereits punktuell verschiedene Importkontingente gesprochen.

Wir unterstützen unsere regionalen Produzenten weiterhin und stellen erst auf Import um, wenn die Felder leer sind oder die Qualität nicht mehr unserem Anspruch genügt. Hier steht die Treue zur Region und den Produzentenpartnern im Vordergrund! Die regionale Wortschöpfung wird uns danken! Zudem wird uns der Import in den nächsten kühleren Monaten noch genug beschäftigen.

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, Zucchetti grün, Fenchel, Pastinaken

Salate

Chicorée, Eichblatt rot + grün, Mix-Salat, Kopfsalat rot + grün, Lollo rot + grün, Lattich, Chinakohl, Rosso, Crispy-Mix

Tomaten

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

Früchte

Äpfel, Birnen, Quitten

Aktuell in KW 38 auf Vorbestellung erhältlich:

- Preiselbeeren (IT/ROU) • Napoli Kürbis IT • Kaktus Feigen IT

Spaghetti-Kürbis

Er ist im Gegensatz zum Hokkaido-Kürbis ein echtes Schwergewicht, wird bis zu 25 Zentimeter lang und bis zu drei Kilogramm schwer. Mit seiner gelben Farbe erinnert er allerdings eher an eine Honigmelone. Obwohl der Spaghetti-Kürbis erst einmal nach einem waschechten Italiener klingt, stammt er aus Japan. Tatsächlich bildet das Fleisch des gelben Kürbisses spaghettiartige Fäden, wenn man ihn gart, und ist eine Alternative zu Teigwarengerichten. Um herauszufinden, ob der Spaghetti-Kürbis gar ist, einfach auf die Schale drücken. Gibt er nach, ist er verzehrbereit.



Auf Vorbestellung per Stück erhältlich

Quitten (aus der Region)

Der beste Erntezeitpunkt für Quitten ist gekommen, wenn sich die Früchte von Grün nach Gelb verfärben. Die frühesten Quitten leuchten ab Mitte September zitronengelb durchs Laub; Hochsaison ist bis November. In den Läden findet man Quitten nur selten. In Deutschland werden sie gar nicht kommerziell angebaut, in der Schweiz finden sich nur wenige Hektar Quittenkulturen, hauptsächlich im Wallis, Waadtland, Basel und Bern. Quitten enthalten viel Kalium, Kalzium und Eisen. Sie sind reich an Vitamin C und haben einen hohen Ballaststoffgehalt. Unter den Ballaststoffen sind besonders die Pektine hervorzuheben. Pektine sind Schleimstoffe mit der Fähigkeit zu gelieren. Auf dieser beruht auch die Heilwirkung der Quitte: Im Magen-Darm-Trakt werden unerwünschte oder schädliche Stoffe gebunden und ausgeschieden. Das wussten schon die alten Römer und Griechen.



**CULINARIUM**
regio-garantie

In Anbruch erhältlich

Pastinaken (aus der Region)

Die Pastinake ist in Mittel- und Südeuropa beheimatet und war früher ein bedeutendes Gemüse. Sie wurde jedoch durch die Karotte und die Kartoffel fast völlig verdrängt. In den letzten Jahren wurde sie neu entdeckt und wird wieder vielerorts in der Schweiz angebaut.

Wie isst man Pastinaken? Mit dem eher kräftigen Geschmack werden Pastinaken oft als Gemüse mit Karotten und Kartoffeln gegessen. Gekocht passt Pastinake gut in Eintöpfe, als Püree oder in Saucen- und Suppengerichten. Roh kann sie wie Sellerie auch als Salat zubereitet werden.

Wie sieht die Pastinake aus? Die Pastinake sieht der Peterliwurzeln sehr ähnlich und hat eine weisse oder beige Farbe. Geschmacklich erinnern Pastinaken an Karotten und Sellerie.

Um noch etwas Lehrreiches beizusteuern, an dieser Stelle ein Hinweis für alle Lernenden, die bei der LAP keinen Bock auf unnötige Schweissausbrüche haben: Peterliwurzeln wölbt sich am Blattansatz nach aussen, die Pastinake sinkt ein. Passt – didaktisch reduziert - auf jeden Spickzettel. Jetzt aus Regionalem Anbau.



**CULINARIUM**
regio-garantie

In Anbruch erhältlich

Bergamotten (aus Italien)

In Kalabrien, der Hauptanbauregion, wird diese Frucht auch als „grünes Gold“ bezeichnet. Die Rede ist von der Bergamotte! Sie ist eine Mischung aus Zitronatzitrone und Bitterorange. Hauptsächlich wird die Frucht zur Gewinnung von Duft- und Aromastoffen verwendet. Man findet aber durchaus auch Rezepte für die Frucht selbst. Die Süditaliener kombinieren sie zum Beispiel mit süßen Orangen zu einem Salat oder kochen Konfitüre mit einem Teil Bergamottesaft.



Auf Vorbestellung Gebinde à ca. 4,5 Kilo erhältlich (kein Anbruch)

Aktuell: Schönis Sauerkraut + Rotkraut

Sauerkraut roh	Kessel 5 kg / Ct 10 x 500 g Btl
Sauerkraut gekocht	Kessel 5 kg / Ct 10 x 500 g Btl
Rotkraut gekocht	Kessel 5 kg / Ct 10 x 500 g Btl



Zierkürbisse

Zierkürbisse sind erhältlich in Kisten à 40 Stück



Problematisch / Saisonende

- Aprikosen (Ende Saison)
- Erdbeeren Culinarium (Ende Saison)
- Steinpilze (Menge / Preis)

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

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, Trompetenfifferlinge, Buchenpilze, Enoki

Äpfel

- Süsse Sorten Gala, Golden
- Süsslich / Feinsäuerlich Jonagold, Gravensteiner, Cox Orange, Elstar
- Säuerlich Granny Smith

Alle Apfelsorten sind Culinarium ausser Granny Smith (IT)



CULINARIUM
regio-garantie

Birnen

- | | | |
|--------------|--------|------------|
| • Qtee® | Kl. I | Schweiz |
| • Conference | Kl. I | Culinarium |
| • Celina | Kl. II | Schweiz |
| • Conference | Kl. II | Culinarium |



Melonen

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

