

Marktinformationen vom 3. Oktober 2025 (für KW 41)

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, Pastinaken

Salate

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

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, Himbeeren

Aktuell in KW 41 auf Vorbestellung erhältlich:

• Napoli Kürbis IT • Kaktus Feigen IT • Schwarzwurzeln NL • Cranberries PL

KAKI – Sorten

Die nachfolgenden drei Hauptsorten auseinander zu halten ist nicht ganz einfach. Doch beim genauen Hinsehen werden die Unterschiede in Form, Farbe, Geschmack, Schale und Herkunft deutlich. In der Schweiz haben Kaki, Sharon und Persimon hauptsächlich im Winter Saison - vor allem in der Zeit vom Oktober bis Dezember sind Sie bei uns erhältlich. Sie eignen sich im Winter perfekt als gesunde Snack-Alternative zur Banane oder zum Apfel. Im unreifen Zustand hinterlässt eine Sorte von den dreien sofort einen pelzigen Geschmack auf der Zunge; die anderen wiederum schmecken auch im unreifen Zustand sehr lecker. Damit uns das nicht passiert, sollte man lieber im Voraus wissen, welche Sorte man wie und wann verzehrt... Deswegen sind Sie hier richtig, um genau das zu erfahren.

Kakis haben eine runde Form, sehen aus wie orangefarbene Tomaten und kommen ursprünglich aus Asien (China, Japan, Korea). Vom Geschmack her erinnern sie an eine Mischung aus Aprikosen und Tomaten.

Kaki TIPO (FOODTAINER)

Wenn die Frucht unreif ist hat sie eher einen herben Geschmack. Das liegt an den relativ vielen Gerbstoffen, die Tannine, die diese Frucht enthält. Je reifer die Frucht ist, desto geringer ist ihr Gehalt an diesen Gerbstoffen. Nur im Vollreifen Zustand kann die Kaki verzehrt werden! Wer die dicke, lederartige Schale der Kaki nicht mag, sollte sie schälen oder halbieren und das sehr weiche Fruchtfleisch wie eine Kiwi auslöffeln.

Sharon-Frucht - Die meist verkaufte Kaki-Sorte im Handel

Die Sharon-Frucht ist von der Form eher kleiner und flacher, farblich ist sie mehr gelblich und sie kommt ursprünglich aus Israel. Sie hat ihren Namen der fruchtbaren Sharonebene zu verdanken, in der sie angebaut wird. Das Fruchtfleisch ist sehr süß und das Aroma erinnert an Zuckermelonen und Pfirsich. Die Sharon-Frucht ist eine besondere Züchtung aus Israel, welche für den Export bestimmt ist. Sharon-Früchte können unreif geerntet und bis zu 5 Monate lang gelagert und anschliessend künstlich nachgereicht werden.

Persimon-Frucht

Persimone haben eine ovale Form, sehen eher gelblich aus und kommen überwiegend von Spanien her. Persimone haben eine Besonderheit, denn diese können bereits im harten Zustand, also bevor die Frucht noch vollreif ist, gegessen werden. Vom Geschmack ist sie sehr ähnlich mit der Sharon Frucht. Die Schale kann bei der Persimon und Sharon mitgegessen werden. Allerdings ist der Geschmack nicht jedermanns Sache. Deswegen kann die Schale einfach wie bei einem Apfel entfernt und die Frucht anschließend in Spalten geschnitten werden. Alle 3 Sorten sind reich an Beta-Carotin, die Vorstufe des Vitamin A, das insbesondere für die Sehfunktion, aber auch für gesunde Haut- und Schleimhautzellen von Bedeutung ist. Beta-Carotin reduziert Oxidationsprozesse und steuert Zellwachstum sowie Reaktionen des Immunsystems. Ausserdem ist die Frucht reich an Vitamin C was sich ebenfalls positiv auf das Immunsystem auswirkt. In Asien wird die heilende Wirkung dieser kleinen Vitaminbomben bei Verdauungsbeschwerden, Husten und Fieber geschätzt. Wissenschaftlich belegt ist das bislang aber nicht.

Inhalt einer Kaki:

- Kalorien: Im Vergleich zu anderen Winterobstsorten, Orangen (47 kcal), Kiwis (50kcal), Pomelos (25kcal), ist die Kaki etwas kalorienreicher, (71 kcal auf 100 g).
- Vitamin: 16 mg Vitamin C und 270mg Provitamin A auf 100 g.
- Ballaststoffe & Kohlenhydrate: Kakis bestehen zu etwa 80 % aus Wasser, 2-3 % Ballaststoffe (wirkt sich positiv auf die Verdauung aus) und dazu noch 16 g Kohlenhydrate. Somit auch für Sportler zu empfehlen, da sie nach dem Training den Glukosespeicher schnell wieder auffüllen können.



Kaki Persimon in Anbruch erhältlich

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

- Zwetschgen (Ende Saison)
- Wassermelonen (Ende Saison)

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, Trompetenpfifferlinge, Buchenpilze, Enoki

Äpfel

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

Alle Apfelsorten sind Culinarium ausser Granny Smith (IT)



Birnen

- | | | |
|--------------------|--------|------------|
| • Qtee® | Kl. I | Schweiz |
| • Conférence | Kl. I | Culinarium |
| • Conférence | Kl. II | Culinarium |
| • Kaiser Alexander | Kl. I | Culinarium |
| • Kaiser Alexander | Kl. II | Culinarium |



Melonen

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



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

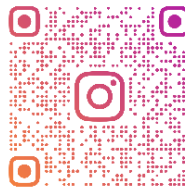
Web: www.scaviezelag.ch

Mail: verkauf@scaviezelag.ch

Shop: www.hogashop.ch – Bestellplattform

Folgen Sie uns auf Social Media:

Instagram



Facebook

