

Marktinformationen vom 10. Oktober 2025 (für KW 42)

Endlich wieder OLMA!

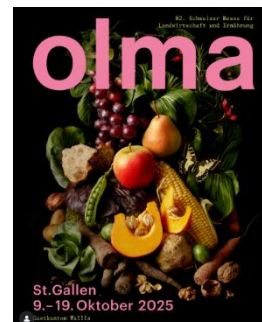
Für viele von uns ein fester Bestandteil in der Jahresagenda! Wir wünschen allen eine freudige und angenehme Ausstellungszeit an der OLMA mit dem Gastkanton Wallis!

Mit der Messezeit sind wir aber auch definitiv mitten im Herbst angelangt. Bei der Beschaffung sind wir nun wieder gezwungen, bei einigen Artikeln wärmere Anbaugelände zu berücksichtigen. Andere Jahreszeiten bringen aber nicht nur Verzicht, sondern auch Möglichkeiten, die Speisekarten abwechslungsreich mit deren Spezialitäten zu gestalten.

Die Kaki-Saison beginnt nun definitiv. Wie bevorzugen Kaki Persimon! Sollten sie eine andere Sorte bevorzugen, beschaffen wir diese gerne auf Vorbestellung. Bei den Wildpilzen ist ein breites Angebot erhältlich!

Beim Nüsslisalat und Rucola aus der Region hat die Saison pünktlich mit der kälteren Jahreszeit begonnen, was sich auch positiv auf Preis und Qualität auswirkt. Zusätzlich ist erster Winterportulak erhältlich.

Definitiv verabschiedet haben wir uns von Nektarinen und Pfirsichen, bei denen die Qualität merklich nachlässt.



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, Ingwer

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 42 auf Vorbestellung erhältlich:

- Catalogna IT • Cima di Rapa IT • Herbsttrompeten FR • Cranberries PL
- Halloween Kürbis

Ingwer aus der Region

Von Martin und Silvio Stüdle erhalten wir einheimischen Ingwer aus der Region. Ingwer enthält Gingerole, welche positive Eigenschaften für unsere Gesundheit mitbringt (z.B. Blutdruck) oder immunstärkend wirkt.

Jetzt aus dem Kanton Thurgau erhältlich! Die Ökobilanz wird es uns verdanken.

Nur für kurze Zeit in Top Qualität.

In Anbruch erhältlich



CULINARIUM
regio-garantie

Lauch gebleicht / Stangenlauch – aus der Region

Grüner Lauch kennt jedermann, doch wieso wird Lauch auch gebleicht? Diese Schweizer Gemüsespezialität, die auch Bleichlauch genannt wird, hat seinen Ursprung im Berner Seeland. Der kleine Bruder vom grünen Lauch schmeckt etwas weniger aromatisch, ist dafür zarter und länger haltbar. Zum Bleichen werden die Pflanzen während des Wachstums mit Erde zugedeckt oder der bereits geerntete Lauch gut eingeschlagen kühl und dunkel gelagert. Heute werden Lauchpflanzungen oft auch mit schwarzer Folie überspannt und im Herbst auf dem Feld in Folie eingepackt. Ab einer gewissen Temperatur und geschützt vor Licht, wird ein Fermentations-Prozess in Gang gesetzt. Die Stangen werden so wunderbar zart und haltbar. Je nach Temperatur dauert dieser Prozess 2-3 Wochen. Danach werden die äusseren Blätter von Hand abgerüstet und nur das feine Herz kommt schlussendlich zu Ihnen auf den Tisch. Die Saison hat nun begonnen und dauert bis zum Frühjahr



CULINARIUM
regio-garantie

5 kg / in Anbruch erhältlich

Blaue Kartoffeln (blaue Anneliese) – aus der Region

Unser Liebling im Herbst kombiniert in sich das Beste und bringt Farbe auf den Teller. Sein Vorfahre kam von Norden her in die Schweiz. Die 'Blauen Schweden' waren lange Zeit eine sehr beliebte Kartoffelsorte in Europa. Sie hat jedoch einen Nachteil: Das attraktive Blau des Fleisches verblasst beim Kochen. Damit wollte man sich nicht abfinden und hat sich ans Züchten gemacht. Entstanden ist eine wunderbare blau-violette Knolle, die auch beim Kochen, Backen oder Frittieren ihre Farbe behält. Die Eigenschaften der alten Sorten leben so in dieser neueren Sorte weiter und erfüllen heutige Kundenbedürfnisse.



CULINARIUM
regio-garantie

5 Kg /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



Problematisch / Saisonende

- Salatgurken Schweiz (Ende Saison)
- Pfirsich / Nektarinen (definitiv 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, Braeburn
- Säuerlich Boskoop, Granny Smith

Alle Apfelsorten sind Culinarium ausser Granny Smith (IT)



Birnen

- | | | |
|--------------------|--------|------------|
| • Gute Luise | Kl. I | Culinarium |
| • Gute Luise | Kl. II | Culinarium |
| • 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/Spanien |
| • 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.

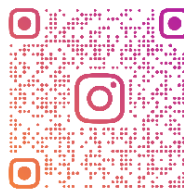
Wir freuen uns auf Ihre Bestellung!

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

