

Marktinformationen vom 17. Oktober 2025 (für KW 43)

Bei **Auberginen und Zucchini** ist definitiv die Umstellung auf Import vollzogen. Erhältlich sind zusätzlich in sehr guter Qualität **Palmkohl und Oriental-Mix aus Italien**. Zusätzlich sind erste **Stachys** erhältlich. Bei den **Tomaten** zeichnet sich ebenfalls das Ende der regionalen Beschaffung ab und die Umstellung auf Import aus europäischen Länder ist nur noch eine Frage der Zeit. **Kaki Persimon** erhalten wir in sehr guter Qualität und sind preislich attraktiv. Wer sie liebt: jetzt beginnt die Hauptsaison!

Nach wie vor können wir von den **regionalen** Produzenten **Freiland-Salate** beziehen. Verschiedene Sorten sind jedoch am Ausgehen und spätestens wenn sich dann der erste Bodenfrost breitmacht, ist es aus mit dem Traum. Danach steigen wir nach Möglichkeit auf regionale Gewächshäuser um und erst danach wechseln wir auf Import. Zusätzlich und saisonal erhältlich ist **Einschneide-Kabis**.

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, 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 43 auf Vorbestellung erhältlich:

- Blumenkohl farbig (Cimone) FR • Palm-Schwarzkohl CH • Puntarelle IT
- Stachys FR • Halloween Kürbis CH

Räben für Räbenliechti - Vorbestellung

Und bald ist November!!

Die Rüben sind auch unter dem Namen «Herbstrüben» bekannt und sind stark mit dem kleineren Navet (Weisse Rüben, Herbstrübe) verwandt. Sie eignen sich vorzüglich für den alljährlichen «Räbeliechtlumzug», man verarbeitet sie aber auch gerne zu Sauerrüben - ähnlich wie Sauerkraut.



Auf Vorbestellung per Stück erhältlich

Kürbisse

Ursprünglich stammt der Kürbis aus Südamerika, woher seine Samen nach Europa gebracht wurden. Heute wird der Kürbis fast weltweit kultiviert, was dem Umstand zu verdanken ist, dass er ohne Kühlung sehr lange haltbar ist. Der Vielfalt der verschiedenen Kürbisarten steht die Vielfalt der Möglichkeiten zur Verarbeitung von Kürbis in nichts nach. Er lässt sich braten, grillen, dünsten, überbacken, kochen oder einlegen. Durch sein dezentes Aroma kann er mit kräftigen Gewürzen pikant oder mit Beigaben wie Obst oder Zucker süß zubereitet werden. Auch die Kerne vieler Kürbisse sind roh oder geröstet eine kleine Köstlichkeit. Nicht zu verwechseln mit dem Speisekürbis ist der kleine Zierkürbis, der Cucurbitacin enthält und deshalb bitter und ungeniessbar ist. Auch für Gurken oder Zucchini gilt übrigens, dass sie nicht gegessen werden sollten, falls sie bitter schmecken.

Blauer Ungar

In Ungarn nennt man ihn übrigens Nagydobosi Sütötök oder bei uns, noch besser bekannt als Bleu de Hongrie. Seine ungewöhnliche Oberflächenstruktur und die markante grau-blaue Farbe sowie die flachrunde Form machen ihn zu einer Augenweide. Das Fruchtfleisch des „Bleu de Hongrie“ hat eine mehlig Konsistenz und erinnert an Kartoffeln. Erst wenn die Kürbisse nach der Ernte wenigstens vier Wochen gelagert haben, können sie zum Braten weiterverwendet werden.

Da ungarische Bratkürbisse nicht zerkochen, eignen sie sich für diverse Zubereitungsarten. Man kann sie braten, backen, schmoren, füllen, überbacken und pürieren. Nach Möglichkeit sollte man auch die Kürbiskerne verwerten, denn sie enthalten sehr viele ungesättigte Fettsäuren und Mineralstoffe wie Phosphor, Eisen, Zink und β -Carotin, die Vorstufe von Vitamin A. Geröstete Kürbiskerne sind auch eine ideale Knabberei für Zwischendurch.



Auf Vorbestellung per Stück erhältlich

Hokkaido/Knirps

Mit einem Gewicht von 1-2 kg sind Hokkaido-Kürbisse deutlich kleiner als die meisten ihrer Verwandten. Außerdem lässt sich Hokkaido-Kürbis im Gegensatz zu Muskatkürbis oder Butternuss-Kürbis besonders einfach und schnell zubereiten, denn die in der Regel kräftig orangefarbene (seltener auch grüne) Schale des Hokkaido-Kürbisses kann man problemlos mitessen. Für Kürbissuppe ist der Knirps besonders beliebt.



Per Stück / kg erhältlich

Muscat de Provence

Mit einem Gewicht von 6-15 kg gehören sie zu den Schwergewichten der Speisekürbisse. Ursprünglich stammt der Muskatkürbis aus Peru und Mexiko, wo er schon seit ungefähr 4000 Jahren zu den heimischen Gerichten gehört. Seine Beliebtheit hat ihn über alle Grenzen hin verbreitet und das südliche Frankreich hat ihn besonders als „Muscade de Provence“ bekannt gemacht. Dieser flachrunde, dunkelgrüne, gerippte Kürbis mit einem sehr würzigen Aroma ist eine starkwüchsige und rankende Sorte. Der Geschmack seines festen orangefarbenen Fruchtfleisches erinnert an Maronen und Muskat, was auch sein Name reflektiert.



Per Stück / kg erhältlich

Butternuss / Butternut

Mit einem Gewicht von 1-2 kg gehört der Butternusskürbis eher zu den Kleineren. Der Butternuss-Kürbis oder auch Butternut genannt, ist ein birnenförmiger Speisekürbis mit heller Schale und stammt ursprünglich aus Mexiko. Das Fruchtfleisch dieser Kürbissorte ist orange und zart süßlich mit seiner namensgebenden Butternote. Da er wenige Kerne enthält, ist der Butternusskürbis leicht zu verarbeiten. Der Butternut eignet sich nicht nur für Suppen, sondern auch gewürfelt als Gemüse. Gefüllt kann man ihn genießen, geschmort und auch gebraten. Als Gewürze eignen sich Pfeffer, Salz, Muskat und ein Hauch Knoblauch. Wer es etwas ausgefallener mag, kann den Kürbis auch mit Zimt und/oder Lebkuchengewürz verfeinern.



Per Stück / kg erhältlich

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 Spaghettikürbis erst einmal nach einem waschechteren Italiener klingt: Er stammt aus Japan. Tatsächlich bildet das Fleisch des gelben Kürbis spaghettiartige Fäden, wenn man es gart und ist eine Alternative zu Teigwarengerichten. Um herauszufinden, ob der Spaghettikürbis gar ist, einfach auf die Schale drücken. Gibt er nach, ist er verzehrbereit.



Auf Vorbestellung per Stück erhältlich

Napoli Kürbis

Mit seiner länglichen Form und der hellgrün gesprenkelten Farbe, gehört der Piena di Napoli zu den so genannten Flaschenkürbissen und ist eine Untersorte der Butternusskürbisse (Butternut). Sein Haupt-Anbaugebiet liegt, wie es der Name schon erahnen lässt, in Italien. Mit seinem süßlichen, leicht cremigen Geschmack lässt er sich sehr vielseitig als kulinarische Delikatesse einsetzen. Der Kürbis besteht ausschließlich aus einem tieforangefarbenes Fruchtfleisch und enthält nur sehr wenige Kerne. Die Schale, des bis zu 15 kg schweren Kürbis, sollte man vorher entfernen und ist nicht essbar. Mit seinem süßlichen Geschmack eignet er sich hervorragend für Desserts oder Süßspeisen. Besonders gut harmonisiert der Kürbis mit Maroni. Beim Garen zerfällt der Piena di Napoli nicht so leicht, auch das macht ihn sehr variabel einsetzbar und festes aromatisches Fleisch lässt sich auch vorzüglich frittieren oder grillen.



Auf Vorbestellung per Stück erhältlich

Saisonstart: Chnuspernüssli

Die Qualität des Produktes wie auch seine Verarbeitung bleibt unverändert auf Höchstlevel. Dank handverlesenen Produzenten im Süden von Ägypten, schonendstem Röstverfahren und strengen, permanenten Qualitätskontrollen.

Aktuell in unserem Sortiment: Chnuspernüssli 14 x 300 g / 9 x 1 kg / 5 kg
Auf Vorbestellung: Chnuspernüssli 25 kg



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)
- Reneclaudes
- Pfirsich / Nektarinen

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)



CULINARIUM
regio-garantie

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 | 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.

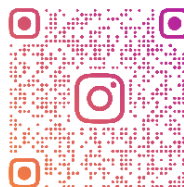
Wir freuen uns auf Ihre Bestellung!

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

