

Marktinformationen vom 7. November 2025 (für KW 46)

Man kann es kaum fassen, aber in absehbarer Zeit ist bereits der erste Advent. Auch der Black Friday lässt grüßen - ob man ihn mag oder nicht. Dazu gesellt sich die Vorfreude auf den ersten Schnee und den anstehenden Weihnachtsverkauf. Auch im Bereich Frische dreht sich beim Einkauf alles um die Beschaffungs- und Herkunftsfrage! Bei den Tomaten müssen wir zum Teil ab nächster Woche auf Import umstellen. Auch Blattsalate aus der Region sind am Zenit und wir bekommen nur noch spärlich Ware von unseren regionalen Produzenten. Eine Vollversorgung aus heimischem Anbau ist nicht mehr gewährleistet. Die Winter- und die dementsprechende Importphase lässt grüßen!

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, Blumenkohl, Pastinaken, Ingwer, Fenchel

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, Himbeeren

Aktuell in KW 46 auf Vorbestellung erhältlich:

- Flower Sprouts • Mönchsbart IT • Fingerlimes ES • Kumquats IT

Barba die frate – Mönchsbart (Italien)

Mönchsbart wächst wild in den von der Gischt salzgetränkten Dünenwiesen Italiens und sieht aus wie ein dickes, fleischiges Grasbüschel. Er war auch in seiner Heimat lange Zeit ein fast vergessenes Gemüse. In Italien nennt man ihn «Barba di frate», «Agretto» oder auch «Ballerina». Das Kraut gehört zur Familie der Wegerich-Arten und ist auch als Hirschhorn oder Schlitzwegerich bekannt. Mönchsbart kann roh als Salat, gedünstet und mit Zitronensaft sowie Olivenöl beträufelt als Gemüse, sowie gekocht oder gedünstet in einer Rahmsauce zu Fisch oder Pasta gegessen werden. Das Winter- oder frühe Frühlingsgemüse soll aufgrund antibakterieller Wirkung bei Atemwegserkrankungen desinfizierend wirken.



Auf Vorbestellung erhältlich

Radicchio Variegata di Castelfranco - aus der Region (Culinarium)

Geschmacklich zeichnet sich der von süß bis angenehm zartbittere Orchideen-Salat als eine echte Delikatesse aus. Ausserdem ist er besonders reich an Kalzium, Eisen, Phosphor, Magnesium und hat einen hohen Anteil an Vitamin A, B2, C und PP. Ernährungsexperten nach soll er auch positiven Einfluss auf die Verdauung und Blutbildung haben.



Anbau und Ernte

Der Anbau ist komplex und muss in seinem Zeitablauf und in der Technik sehr präzise ablaufen. Die Aussaat erfolgt von Mitte Juni bis Mitte August direkt ins Freiland. Radicchio bevorzugt guten, tiefgründigen Gartenboden in freier, sonniger Lage und ausreichend Wasser und mag auch keine Staunässe. Die Ernte beginnt Anfang Oktober und darauf folgen die Prozesse des Bleichens, die für den Geschmack, die knackige Konsistenz, die Farben und die Form sorgen, die diese Zichorie so speziell machen. Die Pflanze ist robust und verträgt daher auch leichte Herbstfröste.

Anmerkungen zur Kultur / Geschichte

Die sog. "Rose", wie der Radicchio Variegato di Castelfranco g.g.A. genannt wird, entstand Ende 18. Jahrhundert durch die Kreuzung zwischen Radicchio Rosso di Treviso und die ganzblättrige Endivie; ihre Form erinnert zwar an einen Salatkopf, aber ihre Merkmale sind typisch Zichorie. Zum Feinschmeckerprodukt wurde diese Sorte durch kontinuierliche Verbesserungen der Gemüsebauern und die sorgfältige Auswahl des Saatguts im Verlauf der letzten zwei Jahrhunderte. Der Variegato wurde in Castelfranco Veneto erzeugt, daher auch der Name. Eine Stadt, die eng mit der bäuerlichen Kultur der Mittelregion verbunden ist. Die lange und kalte Winterzeit im Gebiet der Tiefebene zwang die Bauernfamilien, sich stundenlang in den Ställen aufzuhalten. Unter den Strohsäcken wurden die geernteten Zichorien vor Frostschäden bewahrt. Diese Notsituation der Aufbewahrung führte schliesslich zur "Entdeckung" des Treibverfahrens: die Herzen der Pflanzen - unter Planen und Stroh dunkel bewahrt - erbleichten durch den Verlust des Chlorophylls.

In Anbruch erhältlich

Passendes zur Jahreszeit

Chnuspernüssli 14 x 300 g / 5 Kg / 9 x 1 kg /
(20 kg auf Vorbestellung)



Datteln Deglet Premium 24 x 250 g
Ohne Konservierungsmittel (mit Stein oder ohne Stein)



Mehlstaubfeigen 12 x 500 g



Datteln Medjool 1 kg oder 5 kg



Baumnüsse 20 x 500 g Beutel / 5 kg Sack



Problematisch / Saisonende

- Steinpilze

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, Trompetenpifferlinge, Buchenpilze, Enoki

Äpfel

- | | |
|----------------------------|--------------------------------|
| • Süsser 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) | Brasilien |



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 Giovanetti 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

