

Marktinformationen vom 14. November 2025 (für KW 47)

Bereits sind die ersten Tarocco-Orangen auf dem Markt eingetroffen und erhältlich, entsprechen aber noch nicht unseren Ansprüchen und sind nur auf Vorbestellung verfügbar. Der Unterschied zu einer Blondorange ist derzeit nur marginal. Hier lohnt es sich noch zu warten, bis sich Anfang bis Mitte Dezember die tiefrote Sensorik einstellt.

Weiter sind auf dem Zürcher Grossmarkt bereits wieder Nektarinen und Kirschen aus Chile erhältlich. Uns stellt sich hier die Frage nach Nachhaltigkeit, Ökobilanz und Saisonalität. Wer diese Produkte benötigt und die kerosinbehafteten Waren verwenden möchte, muss tief in die Tasche greifen – die Preise sind exorbitant. Bei der Beschaffung von Broccoli, Kopfsalat sowie Lollo grün und rot müssen wir Anfang nächster Woche definitiv auf Importware umstellen. Die einheimischen Felder sind leider leer, und die Saison ist beendet. Bei den Eierschwämmen ziehen die Preise massiv an; die Qualität ist verhalten und entspricht nicht dem Niveau des Sommers. Auch die Steinpilzmengen sind überschaubar und preislich eine Herausforderung!

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, Lattich, Chinakohl, Rosso, Endivien, Nüsslisalat, Kresse, Rucola

Tomaten

Cherry-Ramati (3 kg / 10 x 500 g), Ramati (6 kg), Cherry-Wildmix (3 kg), Tomaten B (6 kg)

Früchte

Äpfel, Birnen

Aktuell in KW 47 auf Vorbestellung erhältlich:

Mönchsbart IT • Kardy CH • Orangen Götterfrucht ES

Süsskartoffel aus der Ostschweiz

Die Süsskartoffel ist ein Windengewächs, die Kartoffel hingegen ein Nachtschattengewächs. Die beiden sind botanisch weder „vergeschwistert“ noch „verschwägert“. Mit ihrem süsslichen Geschmack – bedingt durch den hohen Stärkegehalt – ist sie ein richtiges Allround-Gemüse. Sie kann alles, was die Kartoffel auch kann – und noch mehr. Die süsse Knolle ist sogar eine spannende Zutat für findige Patissiers.



Jetzt aus der Region

Auf Vorbestellung / In Anbruch erhältlich



Wassermelonen-Rettich (Frankreich)

Der Ursprung dieses Gemüses liegt in China; es wird jedoch heutzutage weltweit angebaut und wächst sogar bei uns im Freiland. Das chinesische Gewächs bevorzugt kühlere Temperaturen.

Der Rettich bildet grosse, runde, cremeweisse Knollen mit einem rötlichen Fruchtfleisch, das an Wassermelonen erinnert. Das Fruchtfleisch ist knackig und mild mit einem süsslichen Geschmack. Der Wassermelonenrettich (auch Shinrimei-Rettich oder Rabano Sandia genannt) schmeckt damit weniger scharf als weisser Rettich, kann aber ansonsten wie dieser verwendet werden.



In Japan und China wird der Wassermelonenrettich vor allem als eingelegtes Gemüse geschätzt. Er schmeckt aber zum Beispiel auch in Salaten oder als Garnitur, wo er echte Farbtupfer bildet. Auch gedünstet oder geschmort schmeckt der Wassermelonenrettich herrlich. Über die Wintermonate ist er ab sofort wieder erhältlich.

Auf Vorbestellung, 5 kg / kein Anbruch

Cardi – Kardy - Schweiz

Ein bei uns selten zu findendes Gemüse. Dabei ist es sehr wohlschmeckend, auch wenn es in den Regalen der Detailhändler nicht danach aussieht. Karden sind Distelgewächse, die – auch geschmacklich – mit den Artischocken verwandt sind. Ursprünglich stammen sie aus dem Mittelmeerraum. In der Schweiz werden sie im Raum Genf angebaut.



Die Karden werden nach den ersten Frösten geerntet und sind den ganzen Winter über erhältlich. Sie werden eingekellert und erhalten dadurch ihre weissliche Farbe. Essbar sind sowohl die Blattrippen als auch vor allem die Stängel. Dabei kann man lediglich das Innere dieser Teile essen, da die Haut sehr hart, faserig und teilweise stachelig ist. Das heisst, man muss sehr sorgfältig schälen, um an das Essbare zu gelangen. Dadurch entsteht viel Abfall, doch der Aufwand lohnt sich.

Auf Vorbestellung, 2,5 kg / kein Anbruch

Weichspeckbirnen - aus der Schweiz

Die Weichspeckbirne gibt es auch heute noch als speziell für die Dörrobstherstellung gezüchtete Sorte, da sie eine alte Sorte der bäuerlichen Selbstversorgung ist. Sie zeichnet sich durch eine besonders stabile Schale aus und weist einen sehr hohen Zuckergehalt auf. Allgemein werden für die Produktion spätreifende und süssere Sorten mit festem Fruchtfleisch bevorzugt, da diese eine höhere Ausbeute und bessere Qualität hervorbringen.



Karton 8 x 400g / Schale 400g

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)



Mehlstaubeigen 12 x 500 g



Datteln Medjool 1 kg oder 5 kg



Baumnüsse 20 x 500 g Beutel / 5 kg Sack



Problematisch / Saisonende

- Eierschwämme (Qualität –Preis)
- Pflaumen gelb
- Artischocken gross

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 Bloss, 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 Giovanettoni Team

Tel: 071 447 11 00

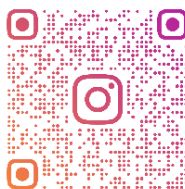
Web: www.scaviezelag.ch

Mail: verkauf@scaviezelag.ch

Shop: www.hogashop.ch – Bestellplattform

Folgen Sie uns auf Social Media:

Instagram



Facebook

