

Marktinformationen vom 13. Februar 2026 (für KW 08)

Jedes Jahr dasselbe: Bereits werden im Supermarkt wieder Erdbeeren aus Spanien zu Aktionspreisen angeboten. Über den Sinn (Saison, Nachhaltigkeit und Ökologie) kann man geteilter Meinung sein. Die Entscheidung liegt wie immer bei Ihnen!

Zudem sind die Nachwehen der vergangen Unwetter im Süden von Spanien und Portugal noch täglich spürbar, trotzdem kommen die Preise bei Importprodukten aus dessen produzierenden Länder wieder auf ein akzeptables Niveau. Bei den Beeren aus dem Süden kommt es weiterhin zu einigen Engpässen. Betroffen davon sind vor allem Himbeeren.

Spargel weiss aus Frankreich: Eigentlich würden wir gerne verschweigen, dass dieser bereits angeboten wird - denn das PreisLeistungsverhältnis ist für uns nicht akzeptabel! Wir glauben auch kaum, dass jetzt schon jemand in dieses Produkt investieren möchte. Geduld ist gefragt, schon fast wie an der Börse!

Aktuelle Culinarium Artikel / Aus der Region



Gemüse

Karotten gross + mittel, Pfälzer Karotten gross + mittel, Kabis weiss + rot/blau, Randen roh, Wirz, Sellerieknollen gross + mittel, Pastinaken

Salate

Chicorée, Mixsalat, Kopfsalat rot+grün, Chinakohl, Rosso, Nüsslisalat, Eichblatt rot + grün

Früchte

Äpfel, Birnen

Aktuell in KW 08 auf Vorbestellung erhältlich:

Wirz rot IT • Steinpilze SA • Onix Orangen ES • Spargel violett IT

Culinarium Salate

Ab dieser Woche erhalten wir täglich von Martin Stüdle, Armin Risch, Stefan Fässler und Rainer Schächtle regionale Salate in Top-Qualität. Hier sei ein herzliches Dankeschön angebracht - auch an unsere Einkäufer Ralph Leisi und Robin Richter, die mit ihnen den täglichen Kontakt pflegen.

Der regionale Unterschied ist geschmacklich einfach nicht mit Importware vergleichbar.

Einfach top! Der Frühling kann kommen, auch wenn erst Mitte Februar ist!



Spargeln weiss + grün aus Mexiko/Peru

Wir führen grüne Spargeln aus Mexiko sowie weisse Spargeln aus Peru in unserem Sortiment. Ebenso sind erste weisse Spargeln aus Frankreich und violett Spargeln aus Italien erhältlich - diese sind jedoch nur auf Vorbestellung erhältlich, wobei das Preis-Leistungsverhältnis für diese Spargeln aus Europa noch nicht überzeugt.



- **Spargeln grün aus Mexiko 6 x 1 kg / in Anbruch erhältlich**
- **Spargeln weiss aus Peru 6 x 1 kg / nur auf Vorbestellung, kein Anbruch**

Rhabarber rotstielig aus Holland – bereits erhältlich

In Europa wird der sauer schmeckende Rhabarber vor allem süß als Kuchen, Auflauf oder Dessert gegessen. Als Pflanzenschutzmittel kann ein Rhabarbersud dienen, durch welchen Läuse vertrieben werden. Bereits vor 4800 Jahren wurde der Rhabarber von den Chinesen als Heilmittel verwendet. Rhabarber wirkt verdauungsfördernd. Bevor Rhabarber gekocht wird, zuerst die dünne Rhabarberhaut vorsichtig von den Stängeln entfernen. Danach werden die Stangen in Stücke zerkleinert und leicht gezuckert etwa 10 Minuten geköchelt. Rhabarber kann so zu Kuchen, Kompott oder Marmelade weiter verwendet werden. Nur der Stängel ist geniessbar, die Blätter enthalten Oxalsäure und sind giftig.



Auf Vorbestellung / Karton à 6kg / in Anbruch erhältlich

Tropea Zwiebeln aus Italien

Das historische Anbaugebiet in Kalabrien ist eigentlich Capo Vaticano in der Gemeinde Ricadi, aber die Bezeichnung „*Rossa di Tropea*“ - die Rote von Tropea - entspringt lediglich der Tatsache, dass der weltweite Versand der Zwiebel per Eisenbahn von Tropea aus erfolgte.

Verbindung zur Landschaft: Das weite Gebiet der Landspitze von Capo Vaticano, das bis nach Tropea – Parghelia reicht, ist für seine üppigen Gemüsegärten und seine „*Rossa di Tropea*“ berühmt. Wir sprechen von der Zwiebel, die auf den Terrassen des Berges Poro in Ricadi und entlang der Küste von Nicotera bis zur Ebenen von Lamezia Terme angepflanzt und geerntet wird.

Die Süsse der roten Zwiebel von Tropea ist ausser von der Sorte auch von dem besonderen Mikroklima und den sandigen Böden abhängig, wie sie in Meeresnähe an der Tyrrhenischen Küste typisch sind. Sämtliche Anbaumethoden werden von den lokalen Bauern von Hand ausgeführt. Die Arbeitstechniken der Zwiebel werden von Generation zu Generation weitergereicht.

Gastronomische Verwendung: Die rote Zwiebel wird in Kalabrien auch roh gegessen, um ihr gesamtes Aroma besser genießen zu können. Sie ist auch eine der Zutaten der mediterranen Küche. Die süsse rote Zwiebel passt optimal zu Salaten mit frischen Tomaten, Oliven, Oregano - oder man verarbeitet sie zu einem Zwiebelkuchen, der ein charakteristisches Gericht des Gebietes von Tropea ist.



Auf Vorbestellung / Einheit 10 kg / kein Anbruch

Problematisch / Saisonende

- Salanova (Beschaffung)
- Kaki Persimon (Saisonende)
- Himbeeren (Preis)

Steinpilze	→	Südafrika
Eierschwämme	↓	Portugal
Morcheln	→	China

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, Braeburn, Milwa
- Säuerlich Boskoop, Granny Smith

Alle Apfelsorten sind Culinarium ausser Granny Smith (IT)



Birnen

- Conférence Kl. I Belgien
- 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 (4,5 kg) Übersee / Südafrika
- Trauben weiss (4,5 kg) Übersee / Südafrika
- Trauben blau (10 x 500 g) Übersee / Südafrika
- Trauben weiss (10 x 500 g) Übersee / Südafrika



Zitrusfrüchte

- Zitronen Spanien
- Orangen Spanien
- Limes Brasilien
- Clementinen Spanien



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

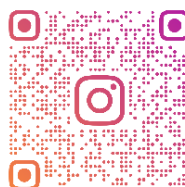
Web: www.scaviezelag.ch

Mail: verkauf@scaviezelag.ch

Shop: www.hogashop.ch – Bestellplattform

Folgen Sie uns auf Social Media:

Instagram



Facebook

