

Marktinformationen vom 20. Februar 2026 (für KW 09)

Die Qualität der Importprodukte ist wieder ansprechend und gut. Auch die Preise geben nach und bewegen sich der Jahreszeit entsprechend auf einem akzeptablen Niveau. Eine Ausnahme bilden die Tomatenprodukte, die sich weiterhin auf einem hohen Preisniveau befinden.

Der Frühling macht sich langsam bemerkbar und wir erhalten wöchentlich zusätzliche Produkte aus regionaler Produktion – vor allem im Salatbereich. Darüber freuen wir uns sehr!

Bärlauch:

Der erste Bärlauch ist bereits erhältlich, momentan jedoch nur als Bundware. Sobald sich in unserer Region wärmere Tage einstellen, ändert sich das sofort, und wir können Sie wieder mit regionalem Bärlauch von Armin Risch bedienen.

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 grün, Chinakohl, Rosso, Nüsslisalat, Eichblatt grün, Rucola, Lollo grün

Früchte

Äpfel, Birnen

Aktuell in KW 09 auf Vorbestellung erhältlich:

Brennnessel IT • Rhabarber NL • Kefen ES • Spargel violett IT

Rucola – Aus der Region (Culinarium)

Mittlerweile kommt Rucola nicht mehr nur aus Italien und Südfrankreich, sondern wird auch hierzulande angebaut. Ob lose, im Bund oder in der Plastikschaale verpackt – auf unseren Märkten sind zwei verschiedene Rucola-Arten erhältlich: die Salatrauke mit ihren zarten, gebuchteten Blättern und die Wilde Rauke, die mit ihren stark gezackten, schlanken Blättern an Löwenzahn erinnert.

Im Gegensatz zu Kopfsalat hat Rucola ein deutlich würziges Eigenaroma. Die Blätter schmecken nussig, leicht bitter und scharf. Verantwortlich dafür sind schwefelhaltige Pflanzenstoffe, sogenannte Glucosinolate – typisch für die Familie der Kreuzblütler, zu der auch Kohlgemüse, Meerrettich, Radieschen und Kresse gehören. Beim Zerkleinern des Pflanzengewebes spalten sich diese Stoffe und setzen Senföle frei, die nicht nur für den Geschmack sorgen, sondern auch als besonders gesund gelten.

Die Rauke war schon unseren Vorfahren bekannt, geriet aber zwischenzeitlich in Vergessenheit, bis sie in den 80er-Jahren durch die italienische Küche als „Rucola“ wieder populär wurde. Heute verfeinert das würzig-scharfe Kraut nicht nur Salate, sondern auch Pizza, Pasta und diverse Saucen.

Rucola kann größere Mengen Nitrat speichern, das sich während der Verdauung zu Nitrit umwandeln kann – ein natürlicher Prozess, der vor allem bei empfindlichen Personen beachtet werden sollte.



Ab Kalenderwoche 09 erhalten Sie wieder beschränkte Mengen aus der Region.

1 kg / im Anbruch erhältlich

Spargeln

Wir führen weiterhin grüne Spargeln aus Mexiko sowie weisse Spargeln aus Peru in unserem Sortiment. Ebenfalls erhältlich sind grüne und weisse Spargeln aus Spanien und Italien sowie violette Spargeln aus Italien – diese jedoch nur auf Vorbestellung.

Unser Verkaufsteam gibt Ihnen gerne Auskunft über weitere Spargel-Spezialitäten und deren Verfügbarkeit.

Die ersten weissen Schmitterhof-Spargeln erwarten wir auf Ostern hin und erweitern damit unsere regionale Beschaffung.

Spargel weiss aus Peru 6 x 1 kg / nur auf Vorbestellung / kein Anbruch

Spargel grün aus Mexiko 6 x 1 kg / im Anbruch erhältlich



Pflaumen Gelb

Um der kälteren Jahreszeit etwas Farbe zu verleihen, sind ab sofort wieder gelbe Pflaumen aus Südafrika erhältlich. Wussten Sie, dass es über tausend verschiedene Pflaumensorten gibt, die sich in Grösse, Form, Farbe und Geschmack unterscheiden? Pflaumen lassen sich grob in drei Haupttypen einteilen: europäische, japanische und westasiatische Pflaumen.

Ihre Schale kann dabei von schwarzblau über violett bis hin zu rot, grün oder gelb variieren.

Karton à 5 kg / in Anbruch erhältlich



Bärlauch – Bund Schweiz

Die Bärlauch-Saison beginnt derzeit noch ganz zögerlich. Je nach Wetter kann sich dies jedoch schlagartig ändern! Um unserer regionalen Ausrichtung und Philosophie treu zu bleiben, beziehen wir den Bärlauch soweit wie möglich von unserem langjährigen Partner **Armin Risch** aus dem **Eselschwanz** (Naturschutzgebiet im Unterrheintal).

Aktuell führen wir Bundware aus der Schweiz in unserem Sortiment.

Auf Vorbestellung / Bund à 30 g



Maniok/ Cassava

In **Afrika**, Teilen von **Südostasien** sowie in vielen Regionen **Südamerika** und **Zentralamerika** bildet Maniok – gekocht als Gemüsebeilage – einen wichtigen Bestandteil verschiedener Gerichte und gilt dort als Grundnahrungsmittel.

Verwendet werden hauptsächlich die Wurzelknollen, gelegentlich aber auch die Blätter als Gemüse. Die 15 bis 100 Zentimeter langen und 3 bis 15 Zentimeter dicken Knollen können ein Gewicht von bis zu 15 Kilogramm erreichen.

Im rohen Zustand sind die Wurzelknollen giftig, da sie Glucoside – hauptsächlich Linamarin – enthalten. Nach dem Schälen kann Maniok jedoch problemlos **frittiert, gekocht, gebraten oder gebacken** werden.

Auf Vorbestellung / kein Anbruch



Problematisch / Saisonende

- Salanova (Beschaffung)
- Himbeeren (Preis)
- Kürbisse (Saisonende)

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
- 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 / Marokko



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 Cavierzel Giovanettoni Team

Tel: 071 447 11 00

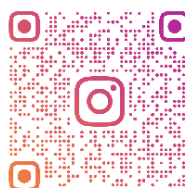
Web: www.scaviezlag.ch

Mail: verkauf@scaviezlag.ch

Shop: www.hogashop.ch – Bestellplattform

Folgen Sie uns auf Social Media:

Instagram



Facebook

