

## Marktinformationen vom 28. Juni 2024 (für KW 27)

---

Die Hauptsaison der Schweizer Kirschen hat begonnen und erstreckt sich über die nächsten vier Wochen. Der Schweizer Obstverband rechnet mit einer sehr guten Ernte von rund 2640 Tonnen. Die Konsumentinnen und Konsumenten können sich nun in den nächsten Wochen über feine Schweizer Kirschen freuen. Unsere **Kirschen** beziehen wir täglich aus der **Ostschweiz** und unterstreichen so unser Bekenntnis zur Region.

Zusätzlich ist die ganze Palette der Schweizer Beeren vorhanden. **Johannisbeeren, Brombeeren, Stachelbeeren und Himbeeren sind in genügender Menge und Top-Qualität aus der Ostschweiz erhältlich.** Die Menge der Ostschweizer Erdbeeren kann die Nachfrage leider nicht ganz abdecken. Wir ergänzen weiterhin mit Importware, wenn es von Nöten ist.

Ausserdem durften wir in den vergangenen Jahren jeweils auf prallvolle Lagerbestände bei den Tafeläpfeln zählen. Die Verfügbarkeit von Gala, Golden, Braeburn, Jonagold und Konsorten aus der Schweiz war damit über den ganzen Sommer gesichert. Das sieht dieses Jahr etwas anders aus und die Lagerbestände neigen sich dem Ende zu. So müssen wir bei gewissen Tafeläpfeln auf die Importe zurückgreifen.

---

### Aktuell in KW 27 auf Vorbestellung erhältlich

**Rondini grün CH • Kefen CH • Erbsen CH • Wassermelone gelb • Saturn Nektarinen Extra • Percoche Pfirsiche IT**

---

### Kirschen aus der Ostschweiz

Kirschen sind ein ganz besonderes Obst. Nicht nur weil sie im Sommer nur für kurze Zeit frisch zu geniessen sind, sondern weil sie ein süsser Spender für Energie und Lebenskraft sind: gross im Geschmack aber klein bei den Kalorien. Mit nur 75 Kilokalorien pro 100 g sind Kirschen der ideale Sommersnack. Die süssen Früchte gedeihen in der ganzen Schweiz, also direkt vor Ihrer Haustür - ohne lange Transportwege.

Kirschen enthalten neben gesunden sekundären Pflanzenstoffen viele wichtige Vitamine wie Vitamin C und Folsäure, die Mineralstoffe Kalium, Kalzium, Magnesium, Eisen und Phosphor sowie Kieselsäure und Pektin. Kirschen wirken dank ihrem Kaliumgehalt entwässernd und entschlackend. Nebst dem Frischkonsum eignen sich Kirschen ideal zum Backen, für Sirup, Konfitüre oder als Dörrfrüchte, aber auch zum Marinieren oder zum Dämpfen. Weltbekannt ist natürlich auch der Schweizer Kirsch.



#### **Ostschweizer Kirschen:**

**10 x 500 g / in Anbruch erhältlich (Kaliber 24+)**

**5 kg Gitter / kein Anbruch (Kaliber 28+)**

---

## Stachelbeeren - aus der Ostschweiz

Die Stachelbeere ist in fast ganz Europa verbreitet, in Südeuropa ist sie in den Gebirgen zu finden, außerdem wächst sie in Nordafrika, dem Kaukasus, Kleinasien und dem Himalaya, östlich kommt sie bis China vor. Durch die leichte Verwilderung und die schwierige Unterscheidung verwilderter Formen von der echten Wildpflanze ist die detaillierte, ursprüngliche Verbreitung nicht mehr feststellbar.

Die saftige Stachelbeere hat einen erfrischend süss-säuerlichen Geschmack und eignet sich besonders für das Verarbeiten zu Marmelade und Kompott. Sie wächst auch wild auf mässig trockenen bis frischen nährstoff- und basenreichen, oft kalkhaltigen Standorten.



**In Anbruch erhältlich (Schale 250 g)**

## Percoche Pfirsich-aus Italien

Der Percoche-Pfirsich ist eine Kreuzung von Pfirsich und Aprikose und wurde ursprünglich für die industrielle Verarbeitung gezüchtet. Von dieser Tatsache sollte man sich aber nicht abschrecken lassen. Das Fruchtfleisch ist bis zum Stein gelb, wunderbar steinlösslich und das Aprikosenaroma schmeckt man deutlich heraus. In der Regel wird damit der beliebte Dosen-Pfirsich produziert. Noch besser schmeckt er aber natürlich frisch. Der Percoche Pfirsich sieht halt schon wie eine überdimensionale Aprikose mit Pfirsichhaut aus. Zudem könnte die italienische Ableitung von Aprikose (Albicocca) ein weiteres Indiz sein. Es gibt aber auch Quellen, welche das Ganze klar dementieren.



**Auf Vorbestellung / 3 kg / kein Anbruch**

## **Aktuelle Culinarium Artikel / Regionale Beschaffung**



### Gemüse

Karotten gross + mittel, Pfälzer Karotten, Kabis rot + weiss, Lattich, Lauch, Sellerieknollen, Fenchel, Blumenkohl, Broccoli, Rettich, Stangensellerie, Auberginen, Zucchetti

### Salate

Chicorée, Nüsslisalat, Kopfsalat rot + grün, Eichblatt rot + grün, Lollo rot + grün, Mix-Salat, Rucola, Kresse, Eisberg, Salanova Mix, Gurken, Crispy Mix

### Tomaten

Cherry-Ramati (3 kg / 10 x 500 g), Cherry rot + gelb (9 x 250 g), Cherry-Datterini, Cherry-Wildmix, Ramati, Tomaten B, Fleischtomaten, CC Tomaten

### Beeren

Himbeeren, Stachelbeeren, Brombeeren, Blaubeeren, Johannisbeeren

## **Problematisch / Saisonende**

- Erdbeeren CH (Menge, Qualität)
- Spargel / Rhabarber

**Pilze** Verfügbarkeit: ↓ = niedrig → = mittel ↑ = hoch

- Steinpilze** → Serbien  
**Eierschwämme** ↑ Serbien/Polen

**Mögliche Alternativen, die Ihren Speiseplan bereichern könnten, sind:**

Champignons weiss und braun, Kräuterseitlinge, Shiitake, Pleurotus, Kraterellen, Totentrompeten, Trompetenpfefferlinge, Buchenpilze, Enoki

**Gerne beraten wir Sie persönlich über mögliche Alternativen aus unserem Tiefkühlsortiment.**

**Äpfel**

- Süsse Sorten Gala, Golden
- Süsslich / Feinsäuerlich Jonagold, Milwa
- Säuerlich Granny Smith



**Birnen**

- Conférence Kl. I Belgien
- Forelle Kl. I Südafrika



**Melonen**

- Charentais/Cantaloupe (rotfleischig) Spanien
- Honig (hellgelb) Spanien
- Galia Spanien
- Wassermelonen (Crimson / Dumara / Mini) Spanien/Italien



**Trauben**

- Trauben blau (5 kg) Italien
- Trauben weiss (5 kg) Italien
- Trauben blau (10 x 500 g) Südafrika/Ägypten
- Trauben weiss (10 x 500 g) Indien/Ägypten



**Zitrusfrüchte**

- Zitronen Spanien
- Orangen Spanien
- Limes Brasilien



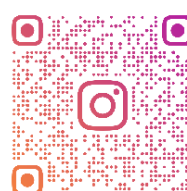
Wir freuen uns auf Ihre Bestellung!

Frische Grüsse  
Ihr caviezel giovanettoni Team

**Tel: 071 447 11 00**  
**Web: [www.scaviezelag.ch](http://www.scaviezelag.ch)**  
**Mail: [verkauf@scaviezelag.ch](mailto:verkauf@scaviezelag.ch)**  
**Shop: [www.hogashop.ch](http://www.hogashop.ch) – Bestellplattform**

**Folgen Sie uns auf Social Media:**

**Instagram**



**Facebook**

