

BETTIO GLARONA

GASTRO AG

Monats-Update

September 2021





Liebe Kunden und Kundinnen
Liebe Leser

Viele Pilze sind während dem ganzen Jahr erhältlich, nämlich alle diejenigen, welche gezüchtet werden können (mehr dazu auf der vierten Seite). Wenn im Herbst dann aber das Angebot an Waldpilz-Sorten steigt, wächst auch meine Lust auf Wildgerichte: Ein leckeres Rehschnitzel mit Pilzrahmsauce, ein Risotto mit Pilzragout, ein Herbstsalat mit gebratenen Pilzen stehen nun wieder auf dem Menü-Plan.

Eigentlich schade, dass bei uns nur ein paar wenige Arten auf den Teller kommen, denn es gibt in unseren Breitengraden hunderte von Speisepilz-Arten, die genauso gut schmecken, wie die uns bekannten Champignon, Steinpilz und Co. Interessant übrigens auch, dass Pilze* in fast jeder Küche auf der ganzen Welt verwendet werden und neben ihrem leckeren Geschmack auch sehr gesund sind: hoher Eiweissgehalt, viele Vitamine und Mineralstoffe und dabei fett- und kalorienarm - ein richtiger Superfood!

Einen sonnigen September wünscht Ihnen
Guido Bettio

A handwritten signature in blue ink, appearing to read 'G. Bettio'.

* Warum sagen wir eigentlich „Wie Pilze aus den Boden schiessen“ als Sinnbild für rasches Wachstum? Nun ja, wenn mit den Sprichwort-Pilzen Champignons gemeint sind, mag das ja stimmen. Aber bei Trüffeln sieht das ganz anders aus wie Sie auf der fünften Seite lesen können).



Bettio Glarona stellt vor...

... Pilze, die erstaunlichen Lebewesen

Pflanze oder Tier?

Pilze sind nach heutiger Erkenntnis näher mit Tieren als mit Pflanzen verwandt obwohl sie optisch mehr den Pflanzen ähneln. Sie bilden neben der Flora (Pflanzenwelt), der Fauna (Tierreich) und den Protozoen (Einzellern) eine eigene Lebensform namens Fungi.

Land oder Wasser?

Sowohl also auch, die meisten leben an Land, aber ohne die im Wasser (Bild oben) gäbe es nur Schwämme aus Kunststoff.

Nützlich oder schädlich?

Unabhängigbar zum Abbau organischer Materie oder beispielsweise der Herstellung von Bier aber krankmachend als Parasiten auf einer Wirtspflanze.

Essbar oder giftig?

Beides und nicht mal ein klares Ja oder Nein möglich, denn die Frühjahrs-Giftlorchel beispielsweise kann nach entsprechender Zubereitung gegessen werden (im Bild unten der Fliegenpilz, nicht der giftigste aber der hübscheste; in unseren Breitengraden gehören der grüne und der kegelhütige Knollenblätter-Pilz, der Gifthäubling sowie der orangefuchsig und der spitzgebuckelte Raukopf zu den giftigsten Pilzen. Der weltweit giftigste Pilz soll (eine allgemein anerkannte Skala der Pilz-Giftigkeit gibt es nicht) der in Australien beheimatete Poison Fire Coral sein.

Es gäbe noch viele weitere Besonderheiten aufzuzählen (psychoaktive Pilze, Heizstoff- oder Filz-Ersatz), auf den folgenden Seiten soll es aber um die Pilze gehen, die wohlschmecken und mit gutem Gewissen auf dem (Ess-)Teller landen dürfen.



Die Mehrheit der in der Schweiz gehandelten und gegessenen Pilze kommen aus einer Zucht. Aber lange nicht alle Pilz-Sorten können gezüchtet werden, da viele nur in einer Symbiose wachsen (siehe nächste Seite). Einfach **züchten lassen** sich: Champignons, Shiitake, Kräuterseitling, Austernpilz (Pleurote), Shimeji, Pioppino, Nameko. Pom-Pom. Diese werden auch hierzulande kultiviert – am häufigsten **Champignons**.

Zucht-Pilze wachsen in **Substrat-Erde**, die je nach Sorte und Produzent aus Pferde- oder Hühnerdung, Holzschnitzel oder Sägemehl besteht. Das ganze wird kompostiert, pasteurisiert, mit dem Pilzmycel (die fadenförmigen Zellen des Pilzes) geimpft und anschliessend für drei bis zwanzig Wochen (je nach Pilzsorte) gelagert. In dieser Zeit **durchwächst das Mycel** das Substrat. Damit die **Fruchtkörper** (das, was wir gemeinhin als Pilz bezeichnen und essen) entstehen, werden **Temperatur und Luftfeuchtigkeit** verändert, und nach etwas sieben Tagen können die Pilze geerntet werden.

Einige Sorten (beispielsweise Seitling und Shiitake) können auch in **Freilandkulturen** gezüchtet werden. Dabei werden Holzstücke verschiedener Baumarten (jede Sorte hat ihre eigenen Vorlieben) mit dem Mycel geimpft und zu etwas zwei Dritteln in der Erde vergraben oder regelmässig benetzt.

Pilzkulturen sind übrigens sehr anfällig auf Krankheiten und Schädlingsbefall, deshalb muss in der Produktion und bei der Ernte (welche von Hand erfolgt) sehr genau und hygienisch gearbeitet werden.



Die Wildpilze wie Eierschwamm, Steinpilz, Morchel oder Trüffel (Bilder rechts von oben nach unten) können nicht oder nur schwer kultiviert werden und kommen fast immer **direkt aus der Natur**.



Steinpilze und **Eierschwamm** können nur in einer engen Lebensgemeinschaft mit bestimmten Pflanzen wachsen, einer Symbiose, in der sich die Partner gegenseitig mit Nährstoffen versorgen. **Morchel** und **Trüffel** könnten zwar gezüchtet werden, es ist aber äusserst komplex, müssen doch die Umgebung haargenau passen, das Wetter mitspielen, und botanische Kenntnisse sind auch noch nötig. Zudem dauert es gut und gerne **10 bis 15 Jahre** bis ein Trüffel dann auch geerntet werden kann. Und Versuche, Trüffel im Labor zu züchten, sind bis anhin alle gescheitert. Das erklärt auch, weshalb sie so **teuer** und nicht in unbegrenzten Mengen erhältlich sind.



Es führt also kein Weg daran vorbei, die Delikatessen in der Natur zu suchen. Dabei gibt es keine eindeutigen Pilz-Umgebungen, denn **jede Sorte hat ihre Vorlieben**: die einen lieben saure Böden, die anderen bevorzugen sandigen Untergrund, manche wachsen auf der Wiese und andere lieber im Wald unter Bäumen. Die meisten Wildpilze findet man im **Spätsommer bis in den Herbst**.

Anders die **Morchel**: Je nach Wetter kann man sie **schon im März** finden, die eigentliche Saison beginnt aber meist im April und dauert bis Juni. **Trüffel** - in unterschiedlichen Sorten - **gibt es fast das ganze Jahr** über: Von Mai bis September gibt es den Sommer- oder Burgundertrüffel, im Oktober bis Januar den weissen Trüffel (der nicht nur in Alba vorkommt, genaugenommen kommen lediglich etwa fünf Prozent der als „Alba“-Trüffeln verkauften Exemplare aus dieser Gegend) sowie den dunklen Herbsttrüffel, und von November bis März kann man sich den Périgord-Trüffel schmecken lassen.



Neben den hier genannten essbaren Wildpilzen gibt es noch viel weitere, **weniger bekannte aber ebenfalls schmackhafte Vertreter** wie beispielsweise Krause Glucke, Herbsttrompete, Schopftintling, Birken-Rotkappe, Parasol, Hexen-Röhrling. Aber Achtung: Wer sich jetzt selber auf die Suche machen will, sei gewarnt: Fast jeder essbare Wildpilz hat einen mehr oder weniger **giftigen Doppelgänger**. Erfahrene Begleitung oder ein Besuch beim Pilzkontrolleur nach erfolgreicher Suche lohnt sich.

Scharfe Vorschriften und Kontrollen gibt es auch für Produzenten, Importeure und Händler, um sicherzustellen, dass **keine giftigen Exemplare in den Verkauf** gelangen.



Aktionen

gültig vom 01.09.2021 - 30.09.2021

Küchenfertig / Convenience



Kürbiswürfel BIO Muscat

- 10%



Best. bis 16.00 Uhr

Artikel-Nr.
Verpackung
Preiseinheit

1 kg
Beutell

kellermann
natürlich frisch

7.38

statt 8.20

Mischsalat Saison Hit

- 10%



Best. bis 16.00 Uhr

Artikel-Nr.
Verpackung
Preiseinheit

210103
500 g
Beutell

kellermann
natürlich frisch

5.08

statt 5.65

Nüsslisalat gewaschen

- 10%



Best. bis 19.00 Uhr

Artikel-Nr.
Verpackung
Preiseinheit

210349
500 g
Beutell

AGROFORM
Früchte, Gemüse & Spezialitäten

15.30

statt 17.00

Randen Julienne gek. 4mm

- 10%



Best. bis 19.00 Uhr

Artikel-Nr.
Verpackung
Preiseinheit

200147
1 kg
Beutell

AGROFORM
Früchte, Gemüse & Spezialitäten

4.45

statt 4.95

Fresh Rösti

- 20%



Artikel-Nr.
Verpackung
Preiseinheit

220011
2 x 2.5 kg
Kilogramm

Bischofszell
Culinarium

3.92

statt 4.90

Vermicelles mit Kirsch fixfertig (sterilisiert)

- 20%



auf Vorbestellung

Artikel-Nr.
Verpackung
Preiseinheit

299171
8 x 1 kg
Kilogramm

Bischofszell
Culinarium

7.26

statt 9.06

Aktionen

gültig vom 01.09.2021 - 30.09.2021

Tiefkühlprodukte



Tortelli Steinpilz

auf Vorbestellung



Artikel-Nr. 330162
Verpackung 3 x 1.5 kg
Preiseinheit Kilogramm



Culinarium

9.45

statt 10.50

Culinarium Country Frites Jumbo (14.3x14.3)



Artikel-Nr. 310081
Verpackung 4 x 2.5 kg
Preiseinheit Kilogramm



Culinarium

3.55

statt 3.95

Culinarium Kürbis Würfel 10mm



Artikel-Nr. 300241
Verpackung 2 x 2.5 kg
Preiseinheit Kilogramm



Culinarium

5.04

statt 5.60

Mais Käse Tätschli

auf Vorbestellung



Artikel-Nr. 302011
Verpackung 30 x 70 g
Preiseinheit Kilogramm



Culinarium

0.67

statt 0.74

Aktionen

gültig vom 01.09.2021 - 30.09.2021

Backwaren



Big Laugensandwichgipfel

- 20%

auf Vorbestellung



Artikel-Nr.
Verpackung
Preiseinheit

600081
40 x 109 g
Stück



0.74
statt 0.929

Toastbrot geschnitten

- 20%



Artikel-Nr.
Verpackung
Preiseinheit

602271
18 x 560 g
Stück



2.54
statt 3.185

American Bun mit Sesam (Ø12 cm)

- 20%



Artikel-Nr.
Verpackung
Preiseinheit

601271
30 x 80 g
Stück



0.59
statt 0.79

Bun mit Sesam (Ø 10cm)

- 20%

auf Vorbestellung



Artikel-Nr.
Verpackung
Preiseinheit

601261
21 x 50 g
Stück



0.47
statt 0.537

Maisbun geschnitten (Ø11cm)

- 20%

auf Vorbestellung



Artikel-Nr.
Verpackung
Preiseinheit

601272
30 x 100 g
Stück



0.95
statt 1.19

Apfelkuchen

- 15%

auf Vorbestellung



Artikel-Nr.
Verpackung
Preiseinheit

610361
1300 g
Stück



19.60
statt 23.05

Sesam Bun geschnitten

- 15%

auf Vorbestellung



Artikel-Nr.
Verpackung
Preiseinheit

601601
35 x 80 g
Stück



0.719
statt 0.846

Aktionen

gültig vom 01.09.2021 - 30.09.2021

Glacé



Amarena Rahmglace

- 10%



Artikel-Nr.
Verpackung
Preiseinheit

401111
4000 ml
Bidon



28.25

statt 31.40

Zimt Rahmglace

- 10%



Artikel-Nr.
Verpackung
Preiseinheit

401071
4000 ml
Bidon



26.90

statt 29.90

Bananen Rahmglace

- 10%



Artikel-Nr.
Verpackung
Preiseinheit

401121
4000 ml
Bidon



28.25

statt 31.40

Pistazien Rahmglace

- 10%



Artikel-Nr.
Verpackung
Preiseinheit

401061
4000 ml
Bidon



28.25

statt 31.40

Baumnuss Rahmglace

- 10%



Artikel-Nr.
Verpackung
Preiseinheit

401171
4000 ml
Bidon



26.90

statt 29.90

Haselnuss Rahmglace

- 10%



Artikel-Nr.
Verpackung
Preiseinheit

401091
4000 ml
Bidon



26.90

statt 29.90

Aktionen

gültig vom 23.08.2021 - 03.09.2021

Glacé



Sorbetto Zitrone

- 20%



Artikel-Nr. 407011
Verpackung 4000 ml
Preiseinheit Stück
Aktion nur gültig vom
23.08. - 03.09.2021



19.10

statt 23.90

Sorbetto Blutorange

- 20%



Artikel-Nr. 407071
Verpackung 4000ml
Preiseinheit Bidon
Aktion nur gültig vom
23.08. - 03.09.2021



19.90

statt 24.90

Creazione Jogurt Erdbeer

- 20%



Artikel-Nr. 406121
Verpackung 4000 ml
Preiseinheit Bidon
Aktion nur gültig vom
23.08. - 03.09.2021



24.95

statt 31.20

Creazione Noisettes Caramel Croquant

- 20%



Artikel-Nr. 406161
Verpackung 4000 ml
Preiseinheit Bidon
Aktion nur gültig vom
23.08. - 03.09.2021



25.20

statt 31.50

Bananito

- 20%



Artikel-Nr. 426101
Verpackung 30 x 80 ml
Preiseinheit Stück
Aktion nur gültig vom
23.08. - 03.09.2021



1.00

statt 1.27

Aktionen

gültig vom 01.09.2021 - 30.09.2021 (Achtung Wochenaktionen)

Milchprodukte



Café Latte alle Sorten

- 10%



30.8.21–4.9.21

Artikel-Nr. 10 x 230ml
Verpackung Stück
Preiseinheit



1.80

statt 2.00

Preiselbeeren im Glas

- 10%



30.8.21–2.10.21

Artikel-Nr. 979202
Verpackung 720 g
Preiseinheit Stück



9.50

statt 10.60

Mini Mozzarella (7.5g)

- 12%



30.8.21–4.9.21

Artikel-Nr. 840601
Verpackung 6 x 500 g
Preiseinheit Schale



6.60

statt 7.50

Mozzarella Perlen (2g)

- 12%



30.8.21–4.9.21

Artikel-Nr. 840431
Verpackung 6 x 500 g
Preiseinheit Schale



6.60

statt 7.50

Raclette eckig 1/4, 1/2, 1/1

- 12%



6.9.21–11.9.21

Artikel-Nr. ca. 1.5, 3, 6 kg
Verpackung Kilogramm
Preiseinheit



13.74/13.25/12.58

statt 15.62 / 15.06 / 14.30

Saurer Halbrahm

- 14%



6.9.21–11.9.21

Artikel-Nr. 810121
Verpackung 450 g
Preiseinheit Stück



3.13

statt 3.65

Sauser rot/weiss unpast.

Aktuell



Ab sofort lieferbar

Artikel-Nr. 901011/901021
Verpackung 6 x 1 lt
Preiseinheit Liter



4.10

Senf mild würzig

- 20%



6.9.21–18.9.21

Artikel-Nr. 973111
Verpackung 5.25 kg
Preiseinheit Stück



15.62

statt 19.50

Energy Milk alle Sorten

- 15%



13.9.21–18.9.21

Artikel-Nr. 6 x 330 ml
Verpackung Stück
Preiseinheit



1.41

statt 1.625

Cristallina Jogurt alle Sorten

- 14%



20.9.21–25.9.21

Artikel-Nr. 10 x 175 g
Verpackung Stück
Preiseinheit



0.53

statt 0.62



 Schwärzistrasse 3
8752 Näfels

 Sägenstrasse 5
7302 Landquart

 Steinacherstrasse 105
8804 Au ZH

 +41 (0)55 618 59 59
 +41 (0)41 618 59 99

 info@bettio-glarona.ch
 www.bettio-glarona.ch