



BETTIO GLARONA

GASTRO AG

Monats-Update

August 2022





Liebe Kunden und Kundinnen
Liebe Leser

Wer noch nie einen reifen Pfirsich direkt vom Baum gegessen hat, sollte das unbedingt auf seine Bucket List nehmen. Dass dabei der Saft bis zu den Ellenbogen läuft und gründliches Händewaschen nötig wird, nimmt man gerne in Kauf für das unglaubliche Geschmackserlebnis. Und natürlich gilt das nicht nur für Pfirsiche: Jede Frucht, die am Baum gereift ist und direkt verzehrt wird, ist eine Geschmacksexplosion.

Und auch wenn der Volksmund sagt, dass mit Magenbeschwerden und Blähungen zu rechnen ist, wenn man nach dem Verzehr von Steinobst Wasser trinkt*, können Sie getrost zur flüssigen Erfrischung greifen, denn der Mythos wurde mehrmals untersucht, konnte aber nie bestätigt werden.

Wenn Sie einen Baum mit reifen Früchten sehen, greifen Sie zu!

Guido Bettio



* Unsere Vorfahren sind davon ausgegangen, dass ein Hefepilz auf der Oberfläche der Früchte lebt, und dieser würde im Magen zusammen mit dem Wasser (das in jener Zeit meist selber schon stark mit Keimen verunreinigt war und Beschwerden verursachen konnte) zu gären beginnen. Dies wiederum würde zur Ausdehnung des Magens führen – so stark sogar, dass dieser platzen könnte.



Bettio Glarona stellt vor...

... bekannte, exotische und wilde Steinfrüchte

Die Bekannten

Steinfrüchte sind (meist) **saftige, einsamige Früchte**, die einem **zentralen Kern** haben (z.B. Aprikose, Kirsche usw.) oder deren Samen durch ein **hartes Endosperm** geschützt wird (z.B. Kokosnuss).



In der Schweiz werden hauptsächlich **Aprikosen, Kirschen** und **Zwetschgen/Pflaumen** (Bild oben) angebaut. Dabei gehört die Aprikose zu den liebsten Früchten des Schweizers nach Apfel und Birne.



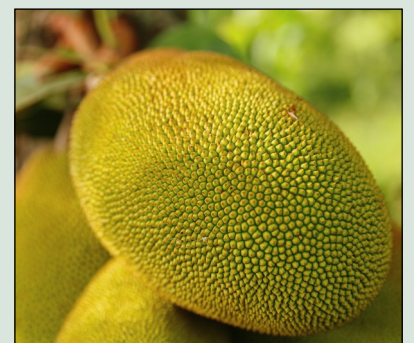
Bei den **Pfirsichen** (Bild Mitte; die Nektarine ist eine Mutation davon) unterscheidet man hauptsächlich zwischen Früchten mit weissem oder gelbem Fleisch. In den letzten Jahren waren auch die flachen Platt- oder Saturnpfirsiche wieder häufiger im Handel anzutreffen.

Reineclaude (oder Edelpflaume, Bild unten) ist besonders süss und als alte Einmachsorte bekannt, und aus den Früchten der **Mirabelle** (ebenfalls eine Unterart der Pflaume) werden heute hauptsächlich Schnäpse gebrannt. Das wichtigste Anbauggebiet liegt



Sammelsteinfrucht und Steinfruchtverband

Sammelsteinfrucht und Steinfruchtverband sind spezielle Formen der Steinfrüchte. Zu den Sammelsteinfrüchten, bei denen viele einzelne Steinfrüchtchen aneinander haften, gehören viele, die traditionell als Beeren bezeichnet werden wie die Himbeere oder die Brombeere (die Erdbeere dagegen ist eine Sammelnussfrucht). Beim Steinfruchtverband sind mehrere Früchte, die aus Einzelblüten entstanden sind, miteinander verwachsen - zum Beispiel bei der Feige oder Jackfrucht (Bild).



Die Exotischen

Dass **Datteln** und **Mango** zu den Steinfrüchten zählen, kann man sich auf Grund ihres Aussehens vorstellen. Aber habe Sie gewusst, dass **Kaffee** (Bild oben), **Kakao** (Bild unten) und **Olive** ebenso dazu gehören? Bei Kaffee und Kakao werden die im Fruchtfleisch eingebetteten Samen verwertet. Die Olive dagegen ist ein Vertreter der Sorten mit essbarem Fruchtfleisch.



Erstaunlich (finden wir) ist, dass die **Kokosnuss** ebenfalls zum Steinobst gehört. Sie ist ein typischer Vertreter der Sorten mit **essbarem Samen**, der durch eine **harte Hülle geschützt** wird, das sogenannte Endosperm, das in Fall der Kokosnuss durch das Fruchtfleisch und Kokoswasser gebildet wird. Ebenfalls zu dieser Art der Steinfrüchte zählen **Mandel** und **Pistazie**.

Neben den essbaren Vertretern der Steinfrüchte gibt es noch Pflanzen, die zum Steinobst zählen, in erster Linie aber als **Zierpflanzen** genutzt werden wie beispielsweise die **Japanische Blütenkirsche** oder der **Kirschlorbeer**.



Olivenöl, Kaffee bei Bettio Glarona erhältlich

Wussten Sie, dass Sie bei uns auch Kaffee oder Olivenöl einkaufen können? Zum Beispiel Inflagranti Crema Kaffeebohnen (100% Arabica mit Stärkegrad 3/5) und Gastronome Intenso Kaffeebohnen (Stärkegrad 5/5). Oder das mehrfach ausgezeichnete Epheser Olivenöl, das nach strengen biologischen Richtlinien und im Einklang mit der Natur hergestellt wird (erhältlich in 5-Liter-Kanistern).

Interessiert? Unser Verkaufsteam gibt Ihnen gerne weitere Auskünfte - rufen Sie uns an unter 055 618 59 59.



Die Wilden

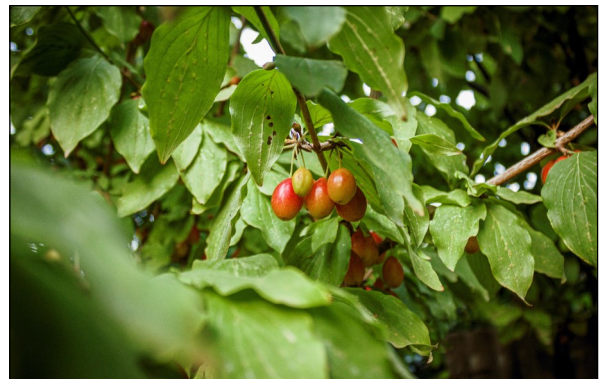
Die wilden Steinfrüchte, die bei unseren Vorfahren noch regelmässig auf dem Speiseplan standen, kennen heute viele Leute gar nicht mehr. Am bekanntesten dürfte noch der **Holunder** sein (Bild oben: roter Holunder, der zwar traditionell dem Beerenobst zugerechnet wird, botanisch aber ein Steinobst ist), dessen Blüten und Früchte zu Sirup oder Marmelade verarbeitet werden.



Schlehe oder Schlehdorn (Bild Mitte) wurde sowohl als Heil- wie auch Nahrungsmittel verwendet. Blüte, Rinde und Früchte helfen zum Beispiel bei Beschwerden des Verdauungstrakts oder stärken nach Infektionen. Als Nahrungsmittel werden die Früchte hauptsächlich zu Fruchtsaft, Marmelade oder Schnäpse und Weine verarbeitet.



Auch die **Kornelkirsche** (Bild unten) hat eine Tradition als Heilmittel: Schon im 12. Jahrhundert empfahl Hildegard von Bingen ein Bad aus Rind, Holz und Blätter der Kornelkirsche gegen Gicht. Verzehrt wurde die Kirsche hauptsächlich als Kompott und Marmelade oder in flüssiger Form als Kornelkirschenwasser.



Und dass früher das **Holz** der Sträucher ebenfalls verwendet wurde, versteht sich von selbst. Grosse

Hecken für den Garten

Die Büsche der wilden Steinfrüchte eignen sich übrigens sehr gut als ökologische Alternative zur (Kirsch)Lorbeer- oder Buchshecke im Garten: Über eine artenreiche Bepflanzung freuen sich nicht nur viele Tierarten, die dort Nahrung finden, auch der Gärtner kann sich bei der Arbeit mal eine fruchtigen Leckerbissen gönnen.

Kundeninformation Preisaufschläge

per 1. Oktober 2022



Die weltweiten Ereignisse zwingen uns nun leider ein weiteres Mal, dass wir (schon wieder) diverse Preisaufschläge an Sie weitergeben müssen. Die Details und Gründe dazu wie folgt:

Pommes Frites

Die Rohstoffpreise für Öl (Sowohl Raps-/ als auch Sonnenblumenöl) sind seit Mai 2021 um ca. 30% gestiegen. Diese Kosten haben unsere Partner bis anhin selbst getragen. Die zusätzlichen Mehrkosten im Bereich von Verpackung/Energie & Logistik (Siehe Details unten) zwingen uns nun zu dieser Preis-erhöhung.

Vegi Planet / Gemüse / Kartoffelprodukte / Käse

Die Energie und Logistikkosten (Details unten) sind die treibende Kraft für die Erhöhungen in diesem Sortimentsbereich.

Seafood

Die anhaltende politische Lage in der Ukraine stellt die Beschaffung von Seafood weiter unter Druck. Beim Wildfang fahren die kleineren Boote auf Grund der hohen Benzinpreise weniger aus, was sich auf das Angebot auswirkt. Die laufenden Kontrakte und Ausschreibungen konnten die Preise entsprechend leicht ausgleichen. Es ist daher zu hoffen, dass sich die Situation in der Ukraine baldmöglichst friedlich löst, um weitere Verschärfungen bezüglich Beschaffung und Preisentwicklung zu entlasten.

Fleisch / Geflügel

Die Nachfrage beim Poulet, Rind und Kalb ist grösser als das Angebot. Die Futtermittel und Energiepreise haben zudem einen grossen Einfluss auf die Preisentwicklung.

Kalt-Saucen

Die Rohstoffpreise für Öl (Sowohl Raps-/ als auch Sonnenblumenöl) sind seit Mai 2021 um ca. 30% gestiegen. Zudem sind die Preise für Zucker und Tomaten gestiegen.

Verpackungen

Derzeit herrschen in der Rohstoffverfügbarkeit beim Packmaterial herausfordernde Bedingungen. Papier für Wellpappe beziehungsweise Kartons ist um 6% teurer geworden. Zudem unterschreitet, aufgrund von Wartungsstillständen bedeutender Polypropylen Produzenten, das Angebot bis auf Weiteres die Nachfrage, was ebenfalls zu steigenden Preisen führt. Generell gehen wir bei Verpackungsmaterialien in unserer Branche von Mehrkosten von mindestens 30% aus.

Energiekosten

Ebenfalls sehen wir uns seit Mitte 2021 mit einem signifikanten Anstieg der Energiepreise konfrontiert. Die Gründe hierfür sind vielfältig. Nicht zuletzt sind sie den unzureichenden Kapazitäten der Gasförderländer sowie einer generell erhöhten Nachfrage geschuldet. Dieser Kostenanstieg widerspiegelt sich in unseren Herstell-, Vertriebs- und Lagerkosten. Die AKW Schliessungen in Frankreich führen zudem zu einem Energie Engpass und damit zu höheren Preisen.

Logistikkosten

Die Treibstoffpreise, Personalkosten sowie Frachtkosten der Container sind stark angestiegen was sich enorm auf die gesamthaften Logistikkosten auswirkt.

Aktionen

gültig vom 01.08.2022 - 31.08.2022

Küchenfertig / Convenience



Wok Oriental

- 10%



Best. bis 16.00 Uhr

Artikel-Nr.
Verpackung
Preiseinheit

1 kg
Beutel

kellermann
natürlich frisch

7.35

statt 8.20

Mischsalat Saison Hit

- 10%



Best. bis 16.00 Uhr

Artikel-Nr.
Verpackung
Preiseinheit

210030
500 g
Beutel

kellermann
natürlich frisch

5.05

statt 5.65

Taboulésalat (vegetarisch)

- 10%



Best. bis 19.00 Uhr

Artikel-Nr.
Verpackung
Preiseinheit

211063
1 kg
Kilogramm

AGROFORM
Früchte, Gemüse & Spezialitäten

8.10

statt 9.00

Siedfleischsalat

- 10%



Best. bis 19.00 Uhr

Artikel-Nr.
Verpackung
Preiseinheit

211060
1 kg
Kilogramm

AGROFORM
Früchte, Gemüse & Spezialitäten

23.85

statt 26.50

Inflagranti Espresso Forte

- 10%



Auf Vorbestellung

Artikel-Nr.
Verpackung
Preiseinheit

860022
8 x 1 kg
Kilogramm

SWISS GASTRO SOLUTIONS

13.70

statt 15.20

Inflagranti Crema Kaffee

- 10%



Auf Vorbestellung

Artikel-Nr.
Verpackung
Preiseinheit

860023
8 x 1 kg
Kilogramm

SWISS GASTRO SOLUTIONS

13.70

statt 15.20

Aktionen

gültig vom 01.08.2022 - 31.08.2022

Tiefkühlprodukte



Cappelletti Caprese

- 10%

Auf Vorbestellung



Artikel-Nr. 330032
Verpackung 3 x 1.5 kg
Preiseinheit Kilogramm

pastanov

8.55

statt 9.50

Cannelloni Ricotta Spinat

- 10%



Artikel-Nr. 330001
Verpackung 1 x 5 kg
Preiseinheit Kilogramm



10.70

statt 11.90

Äplermaccheroni IQF

- 10%



Artikel-Nr. 350001
Verpackung 2 x 2.5 kg
Preiseinheit Kilogramm



6.70

statt 7.44

Gnocchi

- 10%



Artikel-Nr. 352003
Verpackung 2 x 2.5 kg
Preiseinheit Kilogramm



3.35

statt 3.74

Pommes Rissolées

- 10%



Artikel-Nr. 310032
Verpackung 2 x 2.5 kg
Preiseinheit Kilogramm



4.30

statt 4.80

Country Cuts nature

- 10%



Artikel-Nr. 310002
Verpackung 2 x 2.5 kg
Preiseinheit Kilogramm



4.30

statt 4.80

Pesto Verde

- 10%

Auf Vorbestellung



Artikel-Nr. 360008
Verpackung 4 x 1 kg
Preiseinheit Kilogramm

salsanova

16.35

statt 18.15

Aktionen

gültig vom 01.08.2022 - 31.08.2022

Glacé



Turny

- 10%



Artikel-Nr.
Verpackung
Preiseinheit

421013
32 x 77 ml
Stück



0.85

statt 0.95

Red Melon

- 10%



Artikel-Nr.
Verpackung
Preiseinheit

421010
24 x 70 ml
Stück



0.85

statt 0.95

Smiley

- 10%



Artikel-Nr.
Verpackung
Preiseinheit

420061
24 x 80 ml
Stück



1.10

statt 1.20

Choquello

- 10%



Artikel-Nr.
Verpackung
Preiseinheit

420061
24 x 82 ml
Stück



1.15

statt 1.25

Favorito Stracciatella

- 20%



Artikel-Nr.
Verpackung
Preiseinheit

405004
4000ml
Bidon



Aktion nur gültig vom
22.08 - 02.09.2022

19.05

statt 23.80

Favorito Zimt

- 20%



Artikel-Nr.
Verpackung
Preiseinheit

405006
4000ml
Bidon



Aktion nur gültig vom
22.08 - 02.09.2022

19.05

statt 23.80

Ice Cake Nougatine

- 20%



Auf Vorbestellung

Artikel-Nr.
Verpackung
Preiseinheit

498001
1297 ml
Stück



Aktion nur gültig vom
22.08 - 02.09.2022

11.85

statt 14.82

Ice Cake Romanoff

- 20%



Auf Vorbestellung

Artikel-Nr.
Verpackung
Preiseinheit

498002
1272 ml
Stück



Aktion nur gültig vom
22.08 - 02.09.2022

11.85

statt 14.82

Aktionen

gültig vom 01.08.2022 - 31.08.2022

Backwaren



Maisfeldbrötli mit Sultaninen

- 10%

auf Vorbestellung



Artikel-Nr. 601041
Verpackung 80 x 92 g
Preiseinheit Stück



0.75

statt 0.86

Halbweissbrot

- 10%



Artikel-Nr. 602014
Verpackung 12 x 520 g
Preiseinheit Stück



2.00

statt 2.23

Äplerbrot

- 10%



Artikel-Nr. 602000
Verpackung 15 x 420 g
Preiseinheit Stück



2.25

statt 2.50

Ragusa Gipfel classique

- 10%

Auf Vorbestellung



Artikel-Nr. 611058
Verpackung 50 x 103 g
Preiseinheit Stück



1.50

statt 1.68

Ragusa Gipfel blond

- 10%

Auf Vorbestellung



Artikel-Nr. 611057
Verpackung 50 x 100 g
Preiseinheit Stück



1.60

statt 1.80

Ragusa Gipfel noir

- 10%

Auf Vorbestellung



Artikel-Nr. 611058
Verpackung 50 x 103 g
Preiseinheit Stück



1.60

statt 1.80

Butterzopf, gross

- 15%

Auf Vorbestellung



Artikel-Nr. 611074
Verpackung 8 x 600 g
Preiseinheit Stück



6.234

statt 7.334

Rusticobrötli, dunkel

- 15%

Auf Vorbestellung



Artikel-Nr. 601057
Verpackung 18 x 75 g
Preiseinheit Stück



0.773

statt 0.909



 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