

BETTIO GLARONA

GASTRO AG

Monats-Update

Juli 2023





Liebe Kunden und Kundinnen

Liebe Leser

Chriesiprägel oder Kirschen-Clafoutis stehen auf meiner Lieblingsspeisen-Liste ziemlich weit oben. Und Kirschen in flüssiger Form verachte ich auch nicht, besonders den aus der näheren Umgebung. Gleich zwei Bauren in meiner Nähe brennen den Schnaps aus ihren eigenen Kirschen - was gut zeigt, dass die Kirsche in der Schweiz ein sehr weit verbreiteter Obstbaum ist.

Und bei der Sortenvielfalt erstaunt es nicht, dass fast jede Region ihre speziellen Kirschen hat, und diese waren oft mit einem lokalen Brauchtum verbunden. Beispielsweise wurde in Wimmis BE der Brauch der gemeinschaftlichen Kirschen-Mus-Herstellung, der schon im 16. Jahrhundert entstanden ist, wieder belebt. Verwendet wird dabei die Kirschsorte „Schöne von Einigen“, die dank dieser Tradition vom Aussterben bewahrt wurde.

Welche Sorten „meine“ Bauern verwenden, muss ich unbedingt einmal in Erfahrung bringen.

Guido Bettio



Bettio Glarona stellt vor...

... die vielfältige Kirsche

Kirschen wurden ursprünglich in der Gegend des Schwarzen Meeres kultiviert und von der Hafenstadt **Kerasos** (heute Giresun/TR) aus in die ganze Welt verbreitet. Massgeblich daran beteiligt waren die Römer, welche der süssen Steinfrucht den Namen Cerasum geben, woraus sich mit den Jahren Cherry, Cerise, Cereza und Kirsche entwickelte.

Die **gelben, roten** oder fast **schwarzen** Sommerfrüchte sind reich an Ballaststoffen, Vitamin C und Anthocyane (Farbstoff, der Früchten eine intensive rote, violette oder blaue Färbung verleiht und unter anderem eine anti-entzündliche, antioxidante und antikarzinogene Wirkung hat). Sie sollen beim **Einschlafen** helfen (Sauerkirschen sind eine der wenigen Quellen für natürliches Melatonin), lindern **Muskelkater** wegen ihren Antioxidantien und entzündungshemmenden Inhaltsstoffen) und wirken schmerzlindern (gemäss einer Studie der Michigan State University sollen 20 Sauerkirschen die selbe Wirkung wie zwei **Aspirin-Tabletten** haben).

Kirschen **reifen** nach der Ernte **nicht nach** und sollten deshalb schnell verzehrt werden. Allerdings lassen sie fast alles mit sich machen: sofort essen, zum Backen oder Kochen verwenden, für den Winter einmachen oder einfrieren, zu Konfitüre oder Sirup verarbeiten, dörren oder brennen.



Kirschen wachsen schnell: Zwischen der Blüte und Ernte liegen je nach Wetter nur 60 bis 75 Tage. Die Erntezeit für Schweizer Früchte beginnt normalerweise im Juni und dauert bis in den August hinein.

Und es gibt eine unglaubliche **Fülle an**

Sorten: Alleine in der Schweiz gibt es rund 400 Sorten von Süss- und Sauerkirschen, wobei die grosse Mehrheit **Süsskirschen** sind und die **Sauerkirschen** nur einen kleinen Teil ausmachen. Im Gegensatz zur Süsskirsche enthält die Sauerkirschen mehr Fruchtsäure.

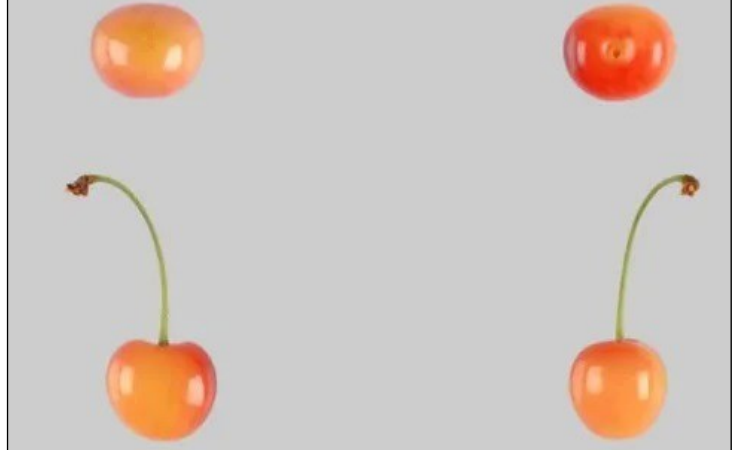
Fructus, die Vereinigung zur Förderung alter Obstsorten, hat auf ihrer Website Sortenportraits (Aussehen, Verwendung, Geschmack, Baumeigenschaften und wissenschaftliches) von alten Kirschensorten zusammengestellt. Die drei Beispiele rechts stammen aus der Fructus-Auswahl.

Försterkirsche: seltene Sauerkirschensorte aus dem Kanton Baselland.

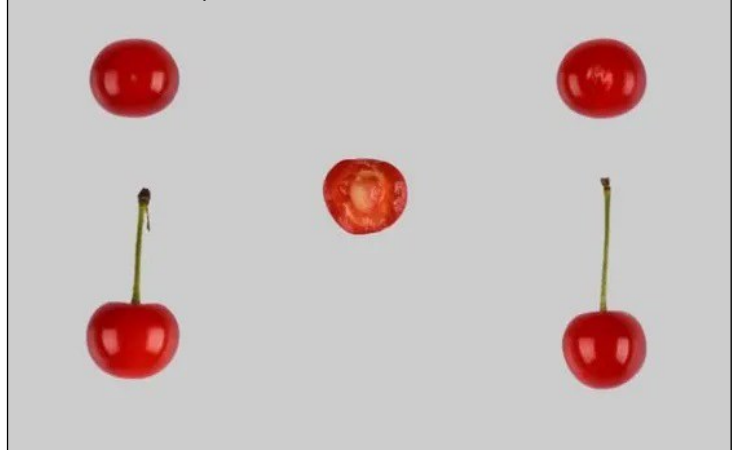
Hallauer Aemli: alte Schweizer Sauerkirschensorte; klassische Konservenkirsche.

Rigikirsche: aus der Innerschweiz stammende Brennkirsche, die auch als Tafelkirsche geeignet ist; war einst eine der häufigsten Sorten der Schweiz.

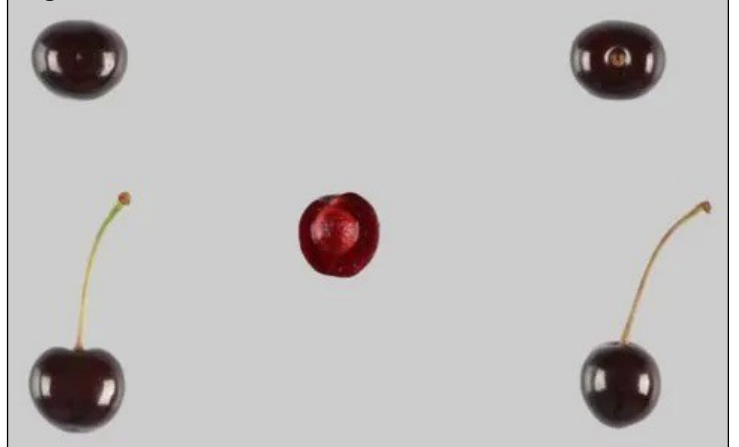
Försterkirsche / Bild: Fructus PGREL-NIS



Hallauer Aemli / Bild: Fructus PGREL-NIS



Rigikirsche / Bild: Fructus PGREL-NIS



Die Redewendung „**Mit dem ist nicht gut Kirschen essen**“ geht ins Mittelalter zurück, als Kirschen rar und teuer waren und sich nur die Reichen das Obst leisten konnten. Ursprünglich hiess das Sprichwort „Mit hohen Herren ist nicht gut Kirschen essen, sie spucke einem die Kerne ins Gesicht“ und stellte eine Warnung vor den Lauen vornehmen Herrschaften dar. Nach einer anderen Deutung geht das Sprichwort auf Bischof Withego von Meissen zurück, der den Marktgrafen Friedrich Tuta mit vergiftete Kirschen getötet haben soll.



Ein Mythos aus früherer Zeit ist, dass man nach dem Verzehr von Kirschen **kein Wasser** trinken soll. Dieser Ratschlag ist allerdings der schlechten Qualität des (Brunnen-)Wasser geschuldet als der Kirsche oder der Kombination Kirsche und Wasser.

Und noch etwas ist nicht ganz richtig: Die **Piemont-Kirsche** ist lediglich eine eingetragene Marke der Firma Ferrero und keine Kirschensorte.

Und nicht nur die Frucht des Kirschbaumes ist begehrt: Das **robuste Holz** ist hart und fest und trotzdem elastisch, weshalb es sich sowohl für **Möbel** als auch für **Instrumente** sehr gut eignet. Daneben ist es aber wegen seinem hohen Heizwert auch ein hervorragendes **Brennholz**.



Bettio Glarona stellt vor...

... kennen Sie schon unseren Webshop?

Wussten Sie, dass Sie auf unserer Homepage (www.bettio-glarona.ch) jederzeit unser ganzes Sortiment durchstöbern können? Der Zugang zu den Artikeln ist auch ohne Webshop-Login möglich und so können Sie sich jederzeit frei vom Sortiment inspirieren lassen.

Möchten Sie generell in unserem Webshop bestellen, können Sie sich gerne bei uns melden und wir schalten Ihnen einen Zugang auf. Sie können per Webbrowser am PC oder per App auf Tablet oder Mobilphone auf den Webshop zugreifen. Online bestellen hat diverse Vorteile, unter anderem reduzieren Sie Missverständnisse bei der Bestellung und haben jederzeit auch den vollen Überblick über Ihre getätigten Bestellungen. Zudem erhalten Sie diverse Zusatzinformationen zu den Artikeln, welche auf der Preisliste nicht aufgeführt sind. Auch das Suchen und Finden von Artikeln ist viel einfacher und Sie können unser Sortiment auch bequem über die Kategorien durchstöbern.

The screenshot displays the Bettio Glarona webshop interface. At the top, there is a navigation bar with links for 'Bestellformular', 'Webshop', 'News / Blog', 'Offene Stellen', a phone number '+41 55 618 51 51', and a 'Kontakt' link. Below this is a green header with the 'BETTIO GLARONA GASTRO AG' logo and a 'MENU' button. The main content area shows a large image of fresh vegetables (carrots and fennel). Below this, the 'Kartoffeln' (Potatoes) category is highlighted. On the left, there is a sidebar with a search bar and a filter menu. The filter menu includes categories like 'Früchte, Gemüse', 'Gemüse', 'Kartoffeln', 'Karotten', 'Salate', 'Tomaten', 'Früchte', 'Früchte, Gemüse Diverse', 'Convenience', 'Tiefkühlprodukte', 'Glacé', 'Fleisch, Fisch, Geflügel', 'Backwaren', 'Milchprodukte', 'Economat', and 'Diverse Produktgruppen'. The main content area displays a grid of potato products with their respective prices and 'In den Warenkorb' buttons.

Produkt	Preis (pro kg)	Verkaufseinheit
Kartoffeln Amandine (10kg)	CHF 45.00	10kg
Kartoffeln Bintje ungewaschen (10kg)	CHF 24.00	10kg
Kartoffeln blau (5kg)	CHF 37.50	5kg
Kartoffeln blau (1kg)	CHF 8.50	1kg
Kartoffeln Brätler (10kg)	CHF 23.00	10kg
Kartoffeln Brätler (1kg)	CHF 2.60	1kg

Aktionen

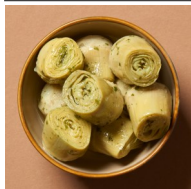
gültig vom 01.07.2023 - 31.07.2023

Antipasti



Artischockenherzen Palma

- 10%



Auf Vorbestellung

Artikel-Nr. 863040
Verpackung 850g
Preiseinheit Stück

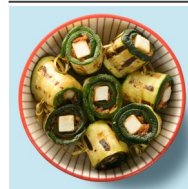
CEPOSA
Antipasti & Co.

31.32

statt 34.80

Rondini Zucchini

- 10%



Auf Vorbestellung

Artikel-Nr. 863059
Verpackung 750g
Preiseinheit Stück

CEPOSA
Antipasti & Co.

42.30

statt 47.00

Grüne Oliven Mammut, entsteint

- 10%



Auf Vorbestellung

Artikel-Nr. 863030
Verpackung 800g
Preiseinheit Stück

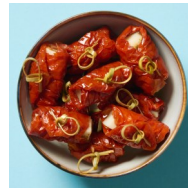
CEPOSA
Antipasti & Co.

18.72

statt 20.80

Involtini alla Caprese

- 10%



Auf Vorbestellung

Artikel-Nr. 863062
Verpackung 700g
Preiseinheit Stück

CEPOSA
Antipasti & Co.

21.51

statt 23.90

Sardellenfilets Albufeira

- 10%



Auf Vorbestellung

Artikel-Nr. 863061
Verpackung 400g
Preiseinheit Stück

CEPOSA
Antipasti & Co.

20.70

statt 23.00

Champignons Wauwiler, grilliert

- 10%



Auf Vorbestellung

Artikel-Nr. 863042
Verpackung 800g
Preiseinheit Stück

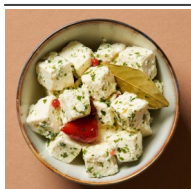
CEPOSA
Antipasti & Co.

28.35

statt 31.50

Weichkäsewürfel Saloniki

- 10%



Auf Vorbestellung

Artikel-Nr. 863051
Verpackung 750g
Preiseinheit Stück

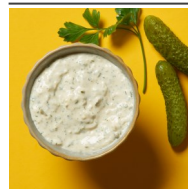
CEPOSA
Antipasti & Co.

30.87

statt 34.30

Sauce Tartare

- 10%



Auf Vorbestellung

Artikel-Nr. 863072
Verpackung 3*100g
Preiseinheit Stück

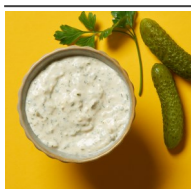
CEPOSA
Antipasti & Co.

3.015

statt 3.35

Sauce Tartare

- 10%



Auf Vorbestellung

Artikel-Nr. 863072
Verpackung 1000g
Preiseinheit Stück

CEPOSA
Antipasti & Co.

21.24

statt 23.60

Aktionen

gültig vom 01.07.2023 - 31.07.2023

Tiefkühlprodukte



Vegi Planet Falafel

- 20%



Artikel-Nr.
Verpackung
Preiseinheit

350066
2 *2.5kg
Karton



55.20

statt 69.00

Gemüsemischung Sommergemüse

- 10%



Artikel-Nr.
Verpackung
Preiseinheit

301017
2 *2.5kg
Karton



24.50

statt 27.20

Bohnen mittelfein

- 10%



Artikel-Nr.
Verpackung
Preiseinheit

300010
2 *2.5kg
Karton



18.90

statt 21.00

Bohnen geschnitten

- 10%



Artikel-Nr.
Verpackung
Preiseinheit

300009
2 *2.5kg
Karton



22.25

statt 24.70

Cannelloni Ricotta/Spinaci

- 10%



Artikel-Nr.
Verpackung
Preiseinheit

330001
1 *5kg
Karton



53.55

statt 59.50

Cappelletti Caprese

- 10%



Artikel-Nr.
Verpackung
Preiseinheit

330032
3 *1.5kg
Karton



42.53

statt 47.25

Vegi Planet Burger Mediterran

- 10%



Artikel-Nr.
Verpackung
Preiseinheit

350062
1 * 2.1kg
Karton



37.00

statt 41.12

Vegi Planet Burger Caprese

- 10%



Artikel-Nr.
Verpackung
Preiseinheit

350061
1 * 2.1kg
Karton



37.00

statt 41.12

Vegi Planet Burger Broccoli Käse

- 10%



Artikel-Nr.
Verpackung
Preiseinheit

350060
1 * 2.1kg
Karton



37.00

statt 41.12

Aktionen

gültig vom 01.07.2023 - 31.07.2023

Backwaren



Butter-Formenzopf

- 15%



auf Vorbestellung

Artikel-Nr.
Verpackung
Preiseinheit

602004
8 x 500g
Karton

Kern & Sammet
Tiefkühl Backwaren à la Suisse

51.35

statt 60.40

Sternenbrötli

- 15%



auf Vorbestellung

Artikel-Nr.
Verpackung
Preiseinheit

601076
50 *62g
Karton

Kern & Sammet
Tiefkühl Backwaren à la Suisse

23.20

statt 27.30

Aktionen

gültig vom 01.07.2023 - 31.07.2023

Küchenfertig / Convenience



Mischsalat Saison Hit

- 10%



Best. bis 16.00 Uhr

Artikel-Nr.
Verpackung
Preiseinheit

210039
0.5 kg
Beutel

kellermann
natürlich frisch

5.99

statt 6.65

Gemüsespiesse

- 10%



Artikel-Nr.
Verpackung
Preiseinheit

200184
10 x 140g
Beutel

JEUNE PRIMEUR

14.85

statt 16.50

Kabis rot Julienne 1 mm

- 10%



Artikel-Nr.
Verpackung
Preiseinheit

200185
1 kg
Beutel

JEUNE PRIMEUR

8.01

statt 8.90

Champignon weiss Scheiben 5mm

- 10%



Artikel-Nr.
Verpackung
Preiseinheit

200181
1 kg
Beutel

JEUNE PRIMEUR

8.10

statt 9.00

Radiesli Scheiben 2mm

- 10%



Artikel-Nr.
Verpackung
Preiseinheit

200195
1 kg
Beutel

JEUNE PRIMEUR

15.44

statt 17.15

Knoblauch gehackt 500 g

- 10%



Artikel-Nr.
Verpackung
Preiseinheit

200190
1 kg
Beutel

JEUNE PRIMEUR

12.87

statt 14.30

Pfälzer Karotten Julienne 2mm

- 10%



Artikel-Nr.
Verpackung
Preiseinheit

200192
1 kg
Beutel

JEUNE PRIMEUR

6.71

statt 7.45

Gemüse Mischung Brunoise

- 10%



Artikel-Nr.
Verpackung
Preiseinheit

201008
1 kg
Beutel

JEUNE PRIMEUR

8.87

statt 9.85

Kohlraben geschält ganz 2.5 kg

- 10%



Artikel-Nr.
Verpackung
Preiseinheit

200191
1 Stück
Beutel

JEUNE PRIMEUR

22.41

statt 24.9

Gemüse Dips 6 Sorten

- 10%



Artikel-Nr.
Verpackung
Preiseinheit

201012
1 kg
Beutel

JEUNE PRIMEUR

16.20

statt 18.00

Aktionen

gültig vom 01.07.2023 - 31.07.2023

Küchenfertig / Convenience



Peterli gekraust gehackt

- 10%



Artikel-Nr.
Verpackung
Preiseinheit

200199
250 g
Schale



9.65

statt 10.73

Salatmischung Central 500g

- 10%



Artikel-Nr.
Verpackung
Preiseinheit

210071
0.5 kg
Beutel



6.62

statt 7.35

Salatmischung Gourmet 500g

- 10%



Artikel-Nr.
Verpackung
Preiseinheit

210072
0.5 kg
Beutel



8.01

statt 8.90

Salatmischung Royal 500g

- 10%



Artikel-Nr.
Verpackung
Preiseinheit

210074
0.5 kg
Beutel



8.91

statt 9.90

Salatmischung Queen Lady 500g

- 10%



Artikel-Nr.
Verpackung
Preiseinheit

210093
0.5 kg
Beutel



10.35

statt 11.50

Gurken geschält Halbmond 3mm

- 10%



Artikel-Nr.
Verpackung
Preiseinheit

200203
1 kg
Beutel



14.31

statt 15.90

Kopfsalat grün Herzblätter 500g

- 10%



Artikel-Nr.
Verpackung
Preiseinheit

210087
0.5 kg
Beutel



14.04

statt 15.60

Eisbergsalat für Sandwich 500g

- 10%



Artikel-Nr.
Verpackung
Preiseinheit

210081
0.5 kg
Beutel



5.36

statt 5.95

Frisée geschnitten 20mm 500g

- 10%



Artikel-Nr.
Verpackung
Preiseinheit

210086
0.5 kg
Beutel



8.91

statt 9.90

Rucola Salat gewaschen 500g

- 10%



Artikel-Nr.
Verpackung
Preiseinheit

210076
0.5 kg
Beutel



12.15

statt 13.50



 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