

BETTIO GLARONA

GASTRO AG

Monats-Update

Oktober 2023





Liebe Kunden und Kundinnen
Liebe Leser

Wie oft schon habe ich an dieser Stelle vom einzigartigen Genuss geschwärmt, wenn eine Frucht direkt nach der Ernte gegessen werden kann. Auch Feigen konnte ich in der Türkei direkt vom Baum naschen. Die waren so gut, dass ich beschloss, diese edlen Früchte selber in die Schweiz einzuführen. Und zwar per Luftfracht, damit die Feigen möglichst lange am Baum reifen können und der Transport in die Schweiz schnell von statten geht. Natürlich hätte das die einzelne Feige etwas teurer gemacht, aber ich war - und bin es heute noch - überzeugt, dass die Kunden bereit sind, für so eine Qualität auch mehr zu bezahlen.

Die reifen, heiklen Früchte wurden also sorgfältig gepflückt, vorsichtig in Styropor-Schachteln mit einem eigenen Abteil für jede Feige gelegt, DHL übergeben, und innert 24 Stunden waren sie bei mir... leider als Konfitüre, obwohl die Ware von allen Beteiligten äusserst sorgsam behandelt wurde. Was wir nicht bedacht haben, war die Temperatur: Die bei Hitze gepflückten Früchte waren sehr warm, und die Styroporbox hat diese Wärme konserviert und die Feigen zum Kochen gebracht. Verkaufen konnten wir sie nicht mehr, aber selber mit dem Löffel aus der Box kratzen ging immer noch und schmeckte hervorragend.

Zum Glück haben wir Freunde mit türkischen Wurzeln, die mir in der Feigen-Saison immer frische Früchte mitbringen. Ganz verzichten muss ich also auch in der Schweiz nicht auf diesen Genuss.

Guido Bettio

A handwritten signature in blue ink, appearing to read 'Guido Bettio'. The signature is fluid and cursive, with a large 'G' and 'B'.



Bettio Glarona stellt vor...

... die Feige oder (fast) nicht ist, wie es es scheint

Es ist kompliziert mit einer der ältesten Kulturpflanzen:
Nicht nur, dass es **unzählige Sorten** gibt die **grün, gelb, lila, schwarz** oder **weiss** und **gross, mittel** und **klein** sein können, es braucht auch noch **ein Männchen und eine Weibchen**, damit überhaupt Früchte entstehen und die sind - streng genommen - **nicht einmal Früchte** und auch **nicht vegan**, denn in ihnen steckt eine Wespe (die wir aber nicht mehr in der reifen Feige finden, da sie von den Pflanzenenzymen vollständig zersetzt wurde).

Beginnen wir mit dem Feigenbaum: Die im gesamten Mittelmeerraum sowie in Nord- und Südamerika verbreitete **Pflanze ist genügsam** und stellt geringe Ansprüche. Einzig Staunässe und übermässige Feuchte mag sie nicht. Sie kann - je nach Sorte - **sogar Temperaturen bis -15 Grad** aushalten, allerdings nur bis Knospen aufbrechen. Deshalb ist der Feigenbaum trotz der Frostresistenz hauptsächlich in Gebieten mit warmen Sommern und milden Wintern anzutreffen.

Feigen sind **keine Früchte** sondern ein nach innen gestülpter Blütenstand (sog. Infloreszenz, ein Kern aus hunderten winziger Blüten). Die echte Feige (die im Normalfall in den Handel kommt) hat nur weibliche Blüten, und es braucht eine **männliche Bocksfeige** und eine **Feigenwespe** zur Befruchtung. Die Bocksfeige braucht die Wespe als Nest für ihren Nachwuchs: Sie kriecht in die männliche Blüte zur Eierablage, und aus den Eier schlüpfen dann neue Wespen. Kriecht die Wespe aber aus Versehen in eine weibliche Blüte, verliert sie ihre Flügel, weil der Zugang zu eng ist. Sie befruchtet so die Blüte - und startet damit den Reifeprozesse der Feige - kann aber ihre Eier nicht ablegen, bleibt stecken und stirbt. Jede der über **850 Feigenarten hat übrigens ihre eigene Wespe**, die sich optimal an ihre Feige angepasst hat - aber auch hier wieder nicht ganz so, wie es scheint:



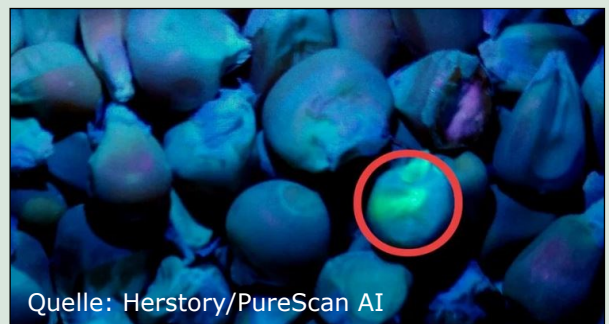
Es gibt ein paar Wespenarten, die sich zu Generalisten entwickelt haben und verschiedenen Feigenpflanzen bedienen können. Die **Beziehung Wespe-Feige** ist übrigens prähistorisch und soll schon **vor 90 Millionen Jahren** funktioniert haben - 35 Millionen Jahre vor dem Aussterben der Dinosaurier. Nicht, dass das nicht schon kompliziert genug ist: Es geht auch ohne Wespe, denn es gibt Feigensorte, die sich **selber befruchten**.

Und auch wenn die Feige einmal da ist, wird es nicht einfacher. Wenn diese reif ist, fällt sie vom Baum, was nicht gut für die **empfindliche Frucht** ist. Deshalb muss sie (möglichst kurz bevor sie vom Baum fällt) **von Hand gepflückt** werden. Und weil die reife Feige so empfindlich ist, ist der Transport sehr aufwändig, weshalb die wenigsten frisch in den Handel sondern getrocknet werden.



Getrocknete Feigen: Achtung Aflatoxin

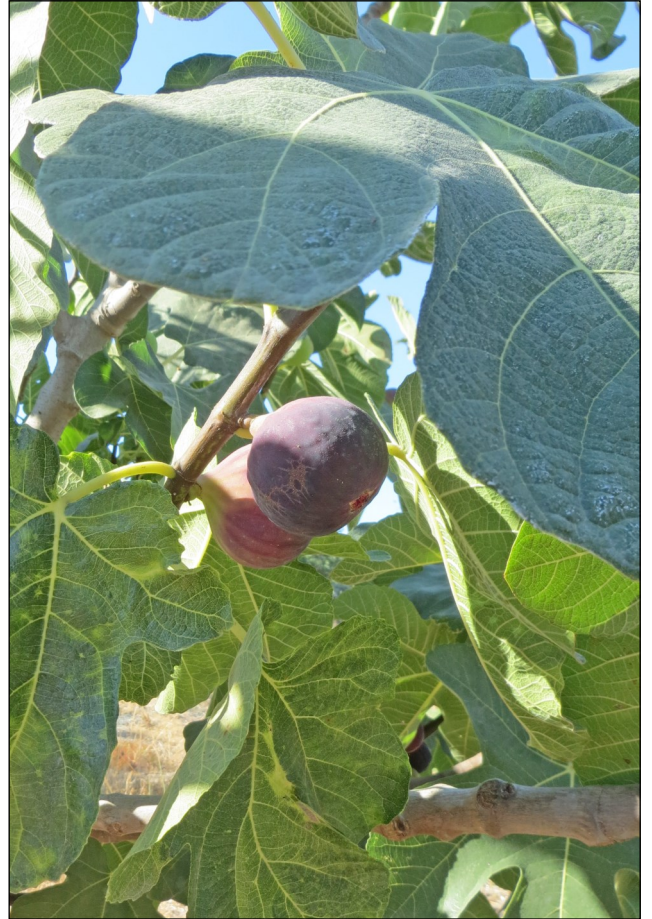
Aflatoxine sind natürlich vorkommende Mykotoxine (Schimmelpilzgifte), die entstehen können, wenn ein Lebensmittel von Schimmel befallen ist. Man unterscheidet zwischen einer Primärkontamination (z.B. Getreide, welches bereits auf dem Feld von Schimmelpilz befallen ist), Sekundärkontamination (Schimmel, der bei der Lagerung entsteht) und Carry over (Nutztiere nehmen den Pilz mit dem Fressen auf und geben sie in Milch, Eier oder Fleisch weiter). Aflatoxine in gesundheitsschädlichen Mengen werden am häufigsten in Trockenprodukten wie Pistazien, Erd-, Hasel- und Paranüssen, Gewürzen und **Trockenfeigen** nachgewiesen. Um allfällige Aflatoxine sichtbar zu machen, müssen getrocknete Feigen einer UV-Kontrolle unterzogen werden (fluoreszieren unter UV-Licht; Bild links). Der Schimmelpilz-Befall ist **nicht zu verwechseln mit dem weissen Belag**, den getrocknete Feigen unter Umständen aufweisen. Verantwortlich für diesen ist der **Fruchtzucker**, der nach dem Trocknen zusammen mit der Restfeuchtigkeit aus der Frucht austritt, an der Oberfläche trocknet und den weissen Belag ergibt.



Quelle: Herstory/PureScan AI

Im Handel werden sowohl frische wie getrocknete Feigen meist nicht mit dem Sortennamen sondern nach ihrer **Herkunft benannt** beispielsweise Smyrna-Feigen aus der Türkei, Bari-Feigen aus Italien, Fraga-Feigen aus Spanien, Calamate-Feigen aus Griechenland oder Bougie-Feigen aus Algerien - eine durchaus sinnvolle Methode, denn es gibt nicht nur **über 850 Sorte** sondern auch noch eine **Vielzahl Untersorten und Synonyme**. So werden beispielsweise von der **Brown Turkey**, einer auf der ganzen Welt verbreitete und ertragreiche Sorte, diverse regionale Typen mit Namen wie Blaue Pfälzische Fruchtfeige, Common Blue, La Perpétuelle, Negro Largo oder Szilva (um nur ein paar zu nennen) bezeichnet.

In der **Schweiz** werden **kaum Feigen angebaut**, obwohl sie auch hierzulande an geschützten Stellen gedeihen und Früchte tragen können. Die meisten Feigen, die in der Schweiz in den Handel kommen, stammen aus der **Türkei**, gefolgt von Italien und Spanien.



Aktuelles

aus unserem vielfältigen Herbstangebot

Wilde Zeiten



Steinpilze



Mischpilze



Eierschwämme



Kürbis Oranger Knirps



Kürbis Butternut IPS



Kürbis Muskat



Wilde Zeiten

Auch im Herbst bieten wir, die Bettio Glarona Gastro AG unseren Kunden eine reiche Vielfalt und Fülle an Köstlichkeiten an. Wir laden Sie herzlich ein – verschaffen Sie sich einen Überblick über unser aktuelles Sortiment und lassen sich inspirieren.

Bei Fragen stehen wir Ihnen jederzeit zur Verfügung und beraten Sie sehr gerne.

Aus unserer Früchte & Gemüse-Abteilung



Patinaken
Peterliwurzeln
Schwarzwurzeln
Kabis weiss & rot

Kürbis Muskat
Kürbis Butternut
Kürbis Knirps (auch Hokkaido)
Kürbis Napoli

Marroni
Mischpilze
Eierschwämme
Steinpilze



Gerüsteter Kürbis

Kürbis Muskat Rissolées
Kürbis Knirps halbiert, entkernt

Kürbis Muskat Julienne
Kürbis Knirps Würfel

Kürbis Butternut Würfel
Kürbis Butternut Julienne

Aus unserer Küfe-Abteilung

Rotkraut 10x500g
Rotkraut 5kg
Sauerkraut roh 5 kg

Sauerkraut roh 10x500g
Sauerkraut gekocht 10x500g
Weinsauerkraut 5kg



Aus unserer Tiefkühlabteilung

Schwarzwurzeln geschnitten 5kg
Rosenkohl 5kg (15-25mm oder 20-30mm)
Marroni ganz 5kg

Preiselbeeren 5kg
Steinpilze ganz 5kg
Marronipüree 8x1kg



Aktionen

gültig vom 01.10.2023 - 31.10.2023

Wilde Zeiten



Kürbis Muscat Rissolées

- 10%



Artikel-Nr.
Verpackung
Preiseinheit

200158
1kg
Beutel

JEUNE PRIMEUR

7.45

statt 8.30

Kürbis Napoli Rissolées

- 10%



Artikel-Nr.
Verpackung
Preiseinheit

200200
5000g
Beutel

JEUNE PRIMEUR

32.15

statt 35.70

Schwarzwurzeln geschnitten (TK)

- 10%



Artikel-Nr.
Verpackung
Preiseinheit

300050
2 *2.5kg
Karton

Bischofszell
Culinarium

27.45

statt 30.50

Preiselbeeren (TK)

- 10%



Artikel-Nr.
Verpackung
Preiseinheit

303015
2 *2.5kg
Karton

Bischofszell
Culinarium

45.70

statt 50.75

Steinpilze ganz (TK)

- 10%



Artikel-Nr.
Verpackung
Preiseinheit

302004
2 *2.5kg
Karton

Bischofszell
Culinarium

116.90

statt 129.90

Steinpilze halbiert (TK)

- 10%



Artikel-Nr.
Verpackung
Preiseinheit

302005
2 *2.5kg
Karton

Bischofszell
Culinarium

121.25

statt 134.70

Rosenkohl (TK) 15-25mm

- 10%



Artikel-Nr.
Verpackung
Preiseinheit

300048
2 *2.5kg
Karton

Bischofszell
Culinarium

21.35

statt 23.75

Blumenkohl Culinarium (TK)

- 10%



Artikel-Nr.
Verpackung
Preiseinheit

300004
2 *2.5kg
Karton

Bischofszell
Culinarium

25.25

statt 28.08

Rösti Frites (TK) 12*12mm

- 10%



Artikel-Nr.
Verpackung
Preiseinheit

310035
2 *2kg
Karton

Bischofszell
Culinarium

27.55

statt 30.64

Rösti Krokette (TK)

- 10%



Artikel-Nr.
Verpackung
Preiseinheit

310037
2 *2.5kg
Karton

Bischofszell
Culinarium

30.70

statt 34.10

Aktionen

gültig vom 01.10.2023 - 31.10.2023

Tiefkühlprodukte



Mischpilze Standard assortiert

- 20%



Artikel-Nr.
Verpackung
Preiseinheit

302002
5*1kg
Karton



38.50

statt 48.25

Brunoise assortiert

- 10%



Artikel-Nr.
Verpackung
Preiseinheit

301003
4*1.25kg
Karton



25.75

statt 30.90

Gemüsemischung China

- 10%



Artikel-Nr.
Verpackung
Preiseinheit

301005
2*2.5kg
Karton



28.70

statt 31.90

Pommes Croquettes nature

- 10%



Artikel-Nr.
Verpackung
Preiseinheit

310024
2*2.5kg
Karton



28.15

statt 31.25

Tortelli Kürbis

- 10%



Artikel-Nr.
Verpackung
Preiseinheit

330028
3*1.5kg
Karton



42.55

statt 47.25

Aktionen

gültig vom 01.10.2023 - 31.10.2023

Kaffeebohnen



Inflagranti Crema Kaffee Bohnen

- 10%



Artikel-Nr.
Verpackung
Preiseinheit

860023
8*1kg
Karton



122.40

statt 136.00

Inflagranti Espresso Forte Bohnen

- 10%



Artikel-Nr.
Verpackung
Preiseinheit

860022
8*1kg
Karton



122.40

statt 136.00

Küchenfertig / Convenience



Mischsalat Saison Hit

- 10%



Best. bis 16.00 Uhr

Artikel-Nr.
Verpackung
Preiseinheit

210039
500 g
Beutel



12.00

statt 13.30

Rotkabis Julienne

- 10%



Best. bis 16.00 Uhr

Artikel-Nr.
Verpackung
Preiseinheit

200034
1000 g
Beutel



5.58

statt 6.20

Aktionen

gültig vom 01.10.2023 - 31.10.2023

Backwaren



Maggiabrot (vegan)

- 15%

auf Vorbestellung



Artikel-Nr.
Verpackung
Preiseinheit

602040
16*350g
Karton

Kern & Sammet
Tiefkühl Backkunst à la Suisse

54.60

statt 64.25

Schwarzwäldertorte

- 15%

auf Vorbestellung



Artikel-Nr.
Verpackung
Preiseinheit

610050
12*83g
Karton

Kern & Sammet
Tiefkühl Backkunst à la Suisse

25.25

statt 29.70

Mini Wiener Apfelstrudel

Saison

auf Vorbestellung



Artikel-Nr.
Verpackung
Preiseinheit

610037
27*110g
Karton

Kern & Sammet
Tiefkühl Backkunst à la Suisse

54.50



 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