



BETTIO GLARONA

GASTRO AG

Monats-Update

Februar 2024





Liebe Kunden und Kundinnen
Liebe Leser

Zuerst etwas in eigener Sache: Ende Januar hat Rico Bettio unsere Firma verlassen, um in den wohlverdienten Ruhestand zu treten. Mit einem lachenden (weil ich es ihm von Herzen gönne) und einem weinenden (weil ich ihn nach so vielen Jahren vermissen werde) Auge sage ich: Tschüss Rico und danke für alles. Für mich gab es keinen besseren Partner, der durch dick und dünn an meiner Seite war und auf den ich mich in jeder Situation verlassen konnte!

Winterzeit ist Kohlzeit. Langweilig, denken Sie jetzt - keineswegs, finden wir. Oder denken Sie an Raps beim Thema Kohl? Oder daran, dass Mathematik für eine bestimmte Kohllart wichtig sein könnte? Und dass sich auch in der Küche seit Grossmutter's langweiligem und ewig gekochtem Kohlgericht etwas geändert hat, wissen Sie vermutlich besser als ich. Püriert, gebraten, frittiert oder roh im Salat - es gibt noch viele weitere Varianten, wie die unterschiedlichen Arten zubereitet werden können. Mein momentaner Favorit: Spitzkohl mit Fenchelsamen und Muskatnuss, überbacken mit einer Rahm-Käse-Sauce.

Für diese Ausgabe haben wir zudem im Rahmen unserer Reihe „Unsere Kunden kurz vorgestellt“ mit Isabelle Schwitter vom Kafi Beuge gesprochen. Sie verrät uns die Lieblingsgerichte ihrer Gäste aber auch was sie gerne isst (nein, Kohl ist es nicht).

Geniessen Sie nochmals die Wintergemüse, denn bald kommen die knackigen Frühlingsorten.
Guido Bettio

A handwritten signature in blue ink, which appears to read "G. Bettio".

Bettio Glarona verabschiedet sich...

... von Rico Bettio, dem Neu-Rentner

Seine Leidenschaft ist der Markt! Früchte und Gemüse auswählen, die beste Qualität aussuchen, eine besonders rares Produkt finden: Dabei ist Rico in seinem Element.



Nach seiner Lehre bei Picnic trat Rico vor 48 Jahren in unsere Firma ein und hat ab dann den Einkauf mit einem einzigartigen Gespür und Sinn für die Produkte verantwortet. Dank seiner Erfahrung, dem Wissen und seinen Kontakten, hat er für uns manche Top-Produkte auch schon mal lange vor der Konkurrenz ergattert oder eben auch vermieden, dass hochgelobte vermeintliche Knüller als Ladenhüter in unseren Kühlräumen landeten.

Sein Wissen gibt er auch gerne weiter und ist sich nie zu schade, auch eine Ausliefer-Tour zu übernehmen oder eine Sonderfahrt zu machen. Manchmal auch schon mal mit dem Velo, denn in seiner Freizeit ist Rico sehr sportlich unterwegs und kaum vom Velo runterzukriegen.



Geschäftlich oder privat: Rico ist ein liebenswerter Mensch und geselliger Typ, mit dem man Pferde stehlen kann.



Bettio Glarona stellt vor...

... Gemüse Kohl uns seine Zuchtformen

Wer saisonal kochen und essen will, kommt in dieser Jahreszeit nicht um Kohl herum. Es existieren etwa 40 verschiedenen Arten und zahlreiche Zuchtformen davon. **Senf** und **Raps** gehören genauso zu den **Kohlarten**, wie die sogenannten **Rübsen** (auch Rübsamen oder Rübsaat), zu welchen beispielsweise Chinakohl, Pak Choi und Chime di rapa gehören. Wir wollen uns hier aber auf **Gemüse Kohl** beschränken und dabei auf Sorten, die uns besonders gut gefallen.

Der Gemüse Kohl ist eine ein- bis zweijährige Pflanze und kann bei günstigen Bedingungen bis über 1800 Meter über Meer kultiviert werden. Kohle enthalten viele **Vitamine** (vor allem C und verschiedene B-Vitamine), **Mineral- und Ballaststoffe** - optimal für die Ernährung während der **Kohl-Hauptsaison im Winter**.



Raps ist eine Kohlart, deren Samen vor allem für die Herstellung von Rapsöl genutzt wird.

Zu der **Art des Gemüse Kohl** gehören:

- Blumenkohl und Romanesco
- Kopfkohl (dazu gehören Weisskohl/ Spitzkohl, Rotkohl, Wirsing)
- Rosenkohl
- Kohlrabi
- Broccoli
- Markstammkohl
- Palmkohl (auch Schwarzkohl genannt)
- Grünkohl (oder schweizerisch Federkohl)
- Blattkohl



Blumenkohl ist ursprünglich eigentlich bunt - die weisse Version ist eine Züchtung.

Der **Grünkohl** dürfte eine der ältesten Zuchtformen des Gemüsekohls sein. Das Blatt ist grüner und krauser als das des Palmkohls - wohl deshalb wird er auch Krauskohl oder in der Schweiz **Federkohl** genannt. Grünkohl ist weltweit verbreitet, war schon sehr früh in Europa heimisch und kann den **ganzen Winter über geerntet** werden. Klassische Grünkohl-Gerichte werden mehrere Stunden gekocht, aktuell findet sich diese Kohlart aber auch in Salaten und Smoothies oder wird als Chips serviert. Die neuerdings ebenfalls sehr beliebten **Flower Sprouts** sind übrigens eine Kreuzung aus Grünkohl und Rosenkohl. Palmkohl (auch **Schwarzkohl** genannt) ist etwas milder im Geschmack als Grünkohl und ist vor allem in der mediterranen Küche beliebt (siehe auch Bettio-Glarona-Update vom Januar 2022). Früher wurden übrigens nicht nur die Schwarzkohl-Blätter verwendet, sondern auch die verholzten, vertikalen Hauptstiele: Aus der sogenannte Sprossachse wurden damals **Spazierstöcke** gefertigt.

Optisch zu den **schönsten Gemüse** zählt der Romanesco, eine in der **Nähe von Rom** gezüchtete Blumenkohl-Variante. Sein Aussehen erinnert an ein Kunstwerk, ist aber **streng mathematisch** aufgebaut: Jedes einzelne Röschen ist ein **Kopie des ganzen Kohls**, was als fraktale Struktur bezeichnet wird. Jedes Röschen ist zudem eine Fibonacci-Spirale, eine Folge von Zahlen, die dafür sorgt, dass **niemals** ein Röschen **genau senkrecht** über einem anderen wächst und der Pflanze eine **optimale**



Schon seit vielen Jahren auf den Felder und dem Tisch der Europäer: der Grünkohl.



Im Gegensatz zu anderen Kohlsorten ist der grüne Schönling Romanesco leicht verdaulich.

Unsere Kunden kurz vorgestellt...

... Isabelle Schwitter, Kafi Beuge, Näfels



Kafi Beuge
Im Dorf 28
8752 Näfels
Tel. +41 55 612 41 11
www.kafibeuge.ch
info@kafibeuge.ch

Welche Produkte aus dem Sortiment von Bettio Glarona bestellst Du am häufigsten?

Im Moment sind das Salate, Avocado und Mandarinen.

Welches Gericht ist bei den Gästen des Kafi Beuge am beliebtesten?

Verschiedene Bagel auf Salat, denn die hausgemachten Bagels gehören zu den Spezialitäten unseres Hauses und werden entsprechend oft verlangt.

Was kommt bei Deinen Gästen gar nicht gut an?

Alles, was auf unserer Speisekarte steht, mögen die Gäste. Und sollte das einmal nicht der Fall sein, würde das Gericht natürlich sofort von der Karte verschwinden.

Was wolltest Du als Kind werden?

Landschaftsgärtnerin, weil ich schon immer gerne mit den Händen gearbeitet habe und die Natur liebe.

Wie war Dein Werdegang und was die grösste Herausforderung dabei?

Peter Märchy, der Inhaber des Kafi Beuge, war unser Nachbar und hat mich überzeugt, eine Bäcker/Konditor-Lehre zu machen. Die grösste Herausforderung als Bäcker/Konditor waren für mich die unregelmässigen und ungewöhnlichen Arbeitszeiten. Als ich die Gelegenheit bekam, im Kafi Beuge in die Küche zu wechseln, habe ich die Chance ergriffen und arbeite dort heute als Bäckerin und Leiterin Produktion mit geregelten Arbeitszeiten.

Was ist Dein Lieblingsgericht?

Der Summer Bagel - eine saisonale Variante unserer Bagel.

Was kochst Du zu Hause, und was steht immer in Deinem privaten Kühlschrank?

Ich koche sehr viel Gemüse, wenn ich zu Hause am Herd stehe. Aber in einem Kühlschrank findest Du auch Käse, Milch und Fleisch.

Auf der nächsten Seite finden Sie Impression aus dem Kafi Beuge.





Valentinstags-Schnäppchen

... verliebt in Genuss



Verliebt in Genuss: Unsere köstlichen Waren
machen den Valentinstag noch süßer!

Waldbeerenmischung
(TK) (2*2.5kg)
Artikel.: 303018
42.75



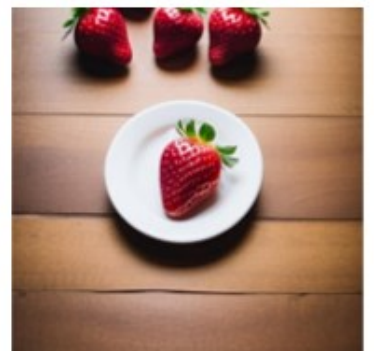
Schokoladen
Muffin gefüllt
(FB) (TK) (80g)
Artikel.: 611062
35.30



Vanille Rahmglacé
(TK)
IGELATI 4000ml
Artikel.: 401022
26.95



Erdbeeren
8*250Gramm
Artikel.: 118004
22.70



Die perfekte Romanze zwischen knusprig und cremig.

Flammkuchenbague
tte (HB) (210g)
18 x 210 g Stück
35.10



Aktionen

gültig vom 01.02.2024 - 29.02.2024



Tiefkühlprodukte



Vegi Planet Crispy Nuggets

- 10%



Artikel-Nr.
Verpackung
Preiseinheit

350064
5kg
Karton



68.85
statt 76.50

Vegi Planet Erbsen Protein Burger (TK)

- 10%



Artikel-Nr.
Verpackung
Preiseinheit

350065
34*115g
Karton



69.15
statt 76.85

Vegi Planet Knusperstäbchen

- 10%



Artikel-Nr.
Verpackung
Preiseinheit

350070
1kg
Karton



18.90
statt 21.00

Vegi Planet Nuggets

- 10%



Artikel-Nr.
Verpackung
Preiseinheit

350072
2*2.5kg
Karton



71.85
statt 79.85

Vegi Planet Lasagne Bolognese

- 10%



Artikel-Nr.
Verpackung
Preiseinheit

351013
4*1kg
Karton



30.10
statt 33.45

Vegi Planet Falafelburger

- 10%



Artikel-Nr.
Verpackung
Preiseinheit

350067
30*75g
Karton



27.50
statt 30.55

Vegi Planet Gyros

- 10%



Artikel-Nr.
Verpackung
Preiseinheit

350069
2*2.5kg
Karton



63.50
statt 70.55

Vegi Planet Erbsenprotein Balls

- 10%



Artikel-Nr.
Verpackung
Preiseinheit

350058
2*2kg
Karton



49.50
statt 55.00

Aktionen

gültig vom 01.02.2024 - 29.02.2024

Tiefkühlprodukte



Blattspinat in Würfeln Culinarium

- 10%



Artikel-Nr.
Verpackung
Preiseinheit

300003
2*2.5kg
Karton



19.70

statt 21.90

Rahmspinat in Würfeln

- 10%



Artikel-Nr.
Verpackung
Preiseinheit

300044
2*2.5kg
Karton



18.30

statt 20.30

Spinat gehackt Würfel

- 10%



Artikel-Nr.
Verpackung
Preiseinheit

300055
2*2.5kg
Karton



13.80

statt 15.30

Gemüsemischung Asia IQF

- 10%



Artikel-Nr.
Verpackung
Preiseinheit

301000
2*2.5kg
Karton



33.95

statt 37.70

Rosenkohl (15-25mm)

- 10%



Artikel-Nr.
Verpackung
Preiseinheit

300048
2*2.5kg
Karton



21.40

statt 23.75

Rosenkohl (20-30mm)

- 10%



Artikel-Nr.
Verpackung
Preiseinheit

300049
2*2.5kg
Karton



17.25

statt 19.15

Gemüsemischung Schonkost

- 10%



Artikel-Nr.
Verpackung
Preiseinheit

301015
2*2.5kg
Karton



26.75

statt 29.70

Gemüsemischung Paysanne

- 10%



Artikel-Nr.
Verpackung
Preiseinheit

301014
2*2.5kg
Karton



25.40

statt 28.20

Zanderknusperli

- 10%



Artikel-Nr.
Verpackung
Preiseinheit

322029
5kg
Karton



96.55

statt 107.2

Eglifilets im Backteig

- 10%



Artikel-Nr.
Verpackung
Preiseinheit

322003
5kg
Karton



94.05

statt 104.5

Aktionen

gültig vom 01.02.2024 - 29.02.2024

Backwaren



Geflügelwürstli im Blätterteig

- 10%



Artikel-Nr.
Verpackung
Preiseinheit

612013
50*115g
Karton



110.70

statt 123.0

Pizzaschiffli Margherita

- 10%



Artikel-Nr.
Verpackung
Preiseinheit

612023
28*160g
Karton



82.90

statt 92.15

Semmel IPS

- 10%



Artikel-Nr.
Verpackung
Preiseinheit

601005
50*90g
Karton



31.50

statt 35.00

Nussgipfel

- 10%



Artikel-Nr.
Verpackung
Preiseinheit

611046
50*113g
Karton



65.25

statt 72.50

Mandelgipfel

- 10%



Artikel-Nr.
Verpackung
Preiseinheit

611035
50*113g
Karton



67.05

statt 74.50

Branche-Gipfel

- 10%



Artikel-Nr.
Verpackung
Preiseinheit

611017
48*95g
Karton



66.95

statt 74.40

Äplerbrot

- 10%



Artikel-Nr.
Verpackung
Preiseinheit

602000
15*420g
Karton



36.45

statt 40.50

Kaisersemmel

- 10%



Artikel-Nr.
Verpackung
Preiseinheit

601021
60*80g
Karton



47.55

statt 52.80



LOVE IS ALL AROUND

gültig vom 1.- 29. Februar 2024



Himbeer-Joghurt-Herz

Art.-Nr. 4955, 24 x 60g
statt Fr. 2.169 / Fr. 52.05

**Aktion: Fr. 44.25 / Karton
Fr. 1.843 / Stk.**



Pain Pirouette® Mais-Chili

Art.-Nr. 4065, 12 x 380g
statt Fr. 4.10 / 49.20

**Aktion: Fr. 41.80 / Karton
Fr. 3.485 / Stk.**



Schoggichueche

Art.-Nr. 4012, 2 x 12 Stk. x ca. 87g
statt Fr. 2.506 / 60.15

**Aktion: Fr. 51.15 / Karton
Fr. 2.131 / Stk.**

Aktionen

gültig vom 01.02.2024 - 29.02.2024

Küchenfertig / Convenience



Mischsalat California

- 10%



Artikel-Nr.
Verpackung
Preiseinheit

210028
500g
Beutel

kellermann
natürlich frisch

7.45

statt 8.25

Karotten Julienne

- 10%



Artikel-Nr.
Verpackung
Preiseinheit

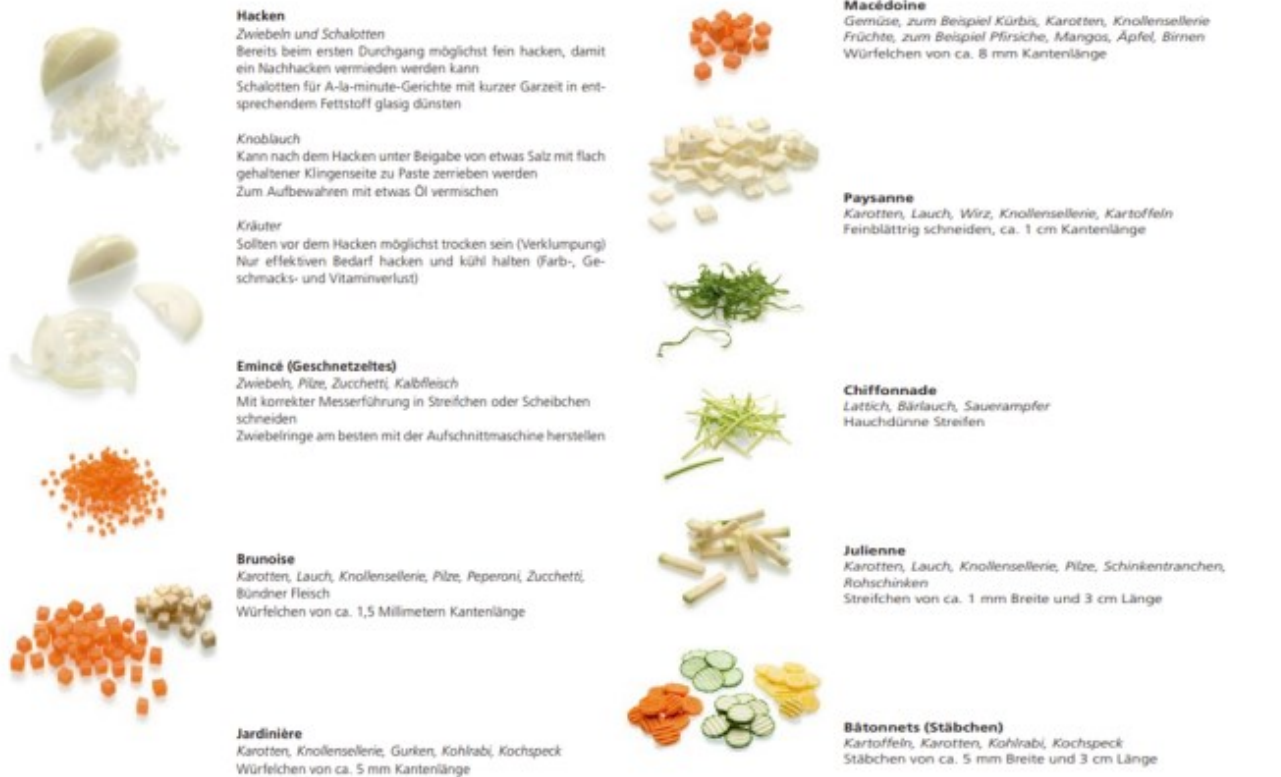
200043
1 kg
Beutel

kellermann
natürlich frisch

4.25

statt 4.70

Kulinarische Meisterwerke: Eine Reise durch die faszinierenden Schnittarten der Gastronomie



In der Welt der Kulinarik ist die Kunst des Schneidens eine unverzichtbare Fertigkeit, die die Grundlage für köstliche Mahlzeiten legt. Von der präzisen Julienne bis zum kunstvollen Spiralschnitt – jede Schnittart trägt nicht nur zur Zubereitung von Zutaten bei, sondern verleiht auch jedem Gericht eine einzig artige Note.



In der Kunst des Kochens offenbaren sich Strukturen auf dem Teller – ein Gaumenabenteuer, das jede Mahlzeit zu einem kunstvollen Genuss macht.

Melonenmond und Gurkengeflüster

In einem Garten der Liebe, bunt und fein,
Blüht Gemüse der Zuneigung, süß wie Wein.
Der Karotten Blick, so tief und orange,
Deine Liebe berührt, wie eine süße Melange.

Tomaten rot, wie Herzensglut,
In unserer Liebe erblüht voller Mut.
Salatblätter wie Gedichte, zart und grün,
Zwischen uns zwei, ein Liebesfest soll's sein.

Die Zwiebeln weinen vor Glück und Lachen,
Unsere Liebe wird stärker, wird niemals wanken.
Paprika in Farben, wie das Leben so bunt,
Gemeinsam schaffen wir, befestigt, alles läuft rund.

Erdbeeren süß, wie Küsse im Mondschein,
Unsere Liebe gedeiht, wird immerzu reif sein.
Bananen biegen sich vor lauter Lachen,
In unserer Welt, voller Liebe und Erwachen.

Äpfel knistern, wenn wir uns berühren,
Das Feuer in uns, wird niemals verlieren.
Melonen erfrischen, wie unser Sein,
In dieser Liebe, sind wir ewig vereint.

So feiern wir heute, den Valentinstag,
Mit Liebe, Gemüse und Obst im Herzschlag.
Humor und Lachen, wie das Salz im Topf,
Unsere Liebe, ein köstlicher Genuss, im Überfluss.





 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