



BETTIO GLARONA



GASTRO AG

Monats-Update

April 2024





Liebe Kunden und Kundinnen
Liebe Leser

In dieser Ausgabe stellen wir Ihnen die sechs gängigsten Spargel-Sorten vor, welche auch hierzulande während der Saison erhältlich sind.

Vor einiger Zeit haben wir uns im Update-Magazine schon einmal mit Spargeln beschäftigt, damals ging es hauptsächlich um die Geschichte des Spargel-Anbaus in der Schweiz und wie das leckere Gemüse heute kultiviert wird. In den letzten Jahre wurde der Spargelanbau hierzulande immer populärer, und nicht selten können wir die feinen Stangen aus Schweizer Produktion anbieten - hauptsächlich aus dem Zürcher Oberland, dem Weinland, dem Aargauer Mittelland aber auch aus Genf, wo die klimatischen Bedingungen und die Bodenbeschaffenheit für das leckere Gemüse ideal sind.

Allerdings müssen wir uns noch etwas gedulden, bis auch bei uns die Temperaturen gestiegen sind und die Spargeln haben wachsen können. Bis dahin empfehlen wir die leckeren Vertreter aus Spanien, Italien und Frankreich.

Einen guten Start in den Frühling wünscht Ihnen
Guido Bettio



Bettio Glarona stellt vor...

... Spargeln, die leckersten Frühlingsboten

Weltweit sind über **200 Spargel-Sorten** verbreitet, darunter viele Unterarten aber auch Zierpflanzen. Wenn wir nachfolgend von Spargel sprechen, meinen wir jeweils den zum Verzehr geeigneten Gemüse-Spargel.

Der Name Spargel leitet sich ab vom griechischen **Aspháragos**, was „junger Trieb“ bedeutet - denn was gegessen wird, sind die **jungen Triebe** der Pflanze. Ob diese grün, violett oder weiss sind, hängt davon ab, ob sie vor der Ernte Licht ausgesetzt waren oder unterirdisch wuchsen.

Der **Meeresspargel** ist eigentlich kein Spargel, wird aber wegen seinem Aussehen so genannt. Mit seinem **pfeffrigen Geschmack** passt er roh gut in Salate, kann aber auch kurz blanchiert werden.

Der **Thai-Spargel** wird hauptsächlich in der Gegend um Bangkok angebaut, ist sehr dünn, muss nicht geschält werden und eignet sich



Meeresspargel (Salicorn)



Thai-Spargel

Noch dünner und feiner als der Thai-Spargel ist der **Wildspargel**, welcher in freier Natur wächst und **nicht kultiviert** wird. Er kommt im gesamten Mittelmeerraum vor, am häufigsten in Kroatien und Istrien, im Südwesten Frankreichs und in Katalonien, wo Wildspargel **geschmort als Gemüsebeilage** serviert wird. Seine Triebe schmecken intensiver und bitterer als alle anderen Sorten.

Der **violette Spargel** gilt besonders in Frankreich als Delikatesse. Genaugenommen ist es keine eigene Sorte sondern lediglich ein weisser Spargel, der mehr **Sonnenlicht** bekommen hat - je nachdem wie viel davon, ist nur die Spitze violett oder der ganze Spargel (dann handelt es sich allerdings oft auch um eine spezielle Züchtung). Dafür wird er etwas höher im Erdreich angebaut, damit die Stangen früher an und über die Erdoberfläche stossen und der Sonne ausgesetzt sind. Nicht nur die Farbe wird vom Sonnenlicht beeinflusst, auch geschmacklich ist er **intensiver** als sein weisses Pendant, weil durch die Sonne mehr



Violetter Spargel



Wildspargel

Der **grüne Spargel** ist der **Urvater** aller Spargelsorten und wurde in China bereits **vor 5000 Jahren** angebaut. Wie bei den meisten Gemüse- und Obst-Arten gibt es auch bei den Spargeln verschiedene Sorten mit so klingenden Namen wie Bacchus, Hannibal oder Schwetzingen Meisterschuss. Diese Bezeichnungen sind allerdings im Handel nicht sehr geläufig, denn im Gegensatz zu beispielsweise Apfelsorten werden Spargeln nach Anbaugebiet benannt wie Cavaillon-Spargel oder Flaacher Spargel.

Botanisch gesehen ist der grüne und der **weisse Spargel** dieselbe Pflanze, und einzig die **Erntemethode** entscheidet, ob es grüne oder weisse Stangen werden. Sobald die Erde wärmer wird, beginnt die Wurzelknolle zu treiben. Wenn weisse Spargeln entstehen sollen, werden diese Triebe immer wieder **unter der Erde** (geschützt vor Licht in sogenannten Spargeldämmen) von Hand abgeschnitten (in der Fachsprache „gestochen“). Für den grünen Spargel dürfen die Triebe die **Erdoberfläche durchbrechen**, werden dank Sonnenlicht innert Stunden grün und können oberirdisch geschnitten werden.



Grüner
Spargel

Die landläufige Meinung, dass **roher Spargel giftig ist, stimmt nicht**. Trotzdem eignet sich Spargel nicht sehr gut, um roh verzehrt zu werden, denn sein **Aroma** entfaltet sich erst **beim Kochen**. Apropos Aroma: Das aus **über 90 Prozent aus Wasser** bestehende Gemüse ist stark harntreibend, und manche Menschen können riechen, dass sie Spargel gegessen haben. Doch längst nicht bei allen riecht der Urin, denn nicht alle verdauen Spargel gleich: Bei den einen werden die enthaltenen Schwefelverbindungen von einem bestimmten Enzym gespalten wobei der beissende Geruch entsteht. Wer das Enzym nicht in sich

trägt, verdaut das Gemüse anders und wird nichts bemerken.



Weisser Spargel

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, a sidebar menu lists various product categories: 'Früchte, Gemüse', 'Gemüse', 'Kartoffeln' (selected), 'Karotten', 'Salate', 'Tomaten', 'Früchte', 'Früchte, Gemüse Diverse', 'Convenience', 'Tiefkühlprodukte', 'Glacé', 'Fleisch, Fisch, Geflügel', 'Backwaren', 'Milchprodukte', 'Economat', and 'Diverse Produktgruppen'. The main product grid displays six potato varieties with their respective prices and 'In den Warenkorb' buttons:

Produktname	Preis (pro Col)	Verkaufseinheit
Kartoffeln Amandine (10kg)	CHF 45.00	Colis (10 Kilogramm)
Kartoffeln Bintje ungewaschen (10kg)	CHF 24.00	Colis (10 Kilogramm)
Kartoffeln blau (5kg)	CHF 37.50	Colis (5 Kilogramm)
Kartoffeln blau (1kg)/(Anbruch)	CHF 8.50	Kilogramm (1 Kilogramm)
Kartoffeln Brätler (10kg)	CHF 23.00	Colis (10 Kilogramm)
Kartoffeln Brätler (10kg)/(kg)/(Anbruch)	CHF 2.60	Kilogramm (1 Kilogramm)



UNSER TEIG – IHRE IDEEN

gültig vom 1.-30. April 2024



Gastro-Kuchenteig
Art.-Nr. 4056, 18 x 380g
statt Fr. 3.833 / 69.00

Aktion: Fr. 58.65 / Karton
Fr. 3.258 / Stk.



Dinkel-Teigbödli
Art.-Nr. 5124, 50 x 38g
statt Fr. 0.733 / 36.65

Aktion: Fr. 31.15 / Karton
Fr. 0.623 / Stk.



-15%

Fruchtekuchen, gemischt
Art.-Nr. 5093, 1 x (12 x 108g)
Fr. 2.542 / 30.50

Aktion: Fr. 25.95 / Karton
Fr. 2.163 / Stk.

für Ihre Bestellung:

BETTIO GLARONA
GASTRO AG

Schwärzistrasse 3 | 8752 Näfels
bestellung@glarona-gastro-service.ch

Kern & Sammet
Backkunst à la Suisse

Aktionen

gültig vom 01.04.2024 - 30.04.2024

Tiefkühlprodukte



Buttergipfel

- 10%



Artikel-Nr.
Verpackung
Preiseinheit

600003
144* 55g
Karton



86.40

statt 92.15

Buttergipfel Rustico

- 10%



Artikel-Nr.
Verpackung
Preiseinheit

600009
60* 57g
Karton



36.00

statt 40.20

Cornetto dolce Albicocca

- 10%



Artikel-Nr.
Verpackung
Preiseinheit

611020
48* 95g
Karton



69.60

statt 76.80

Vanillestange

- 10%



Artikel-Nr.
Verpackung
Preiseinheit

611071
60* 100g
Karton



69.00

statt 76.20

Gemüsemischung Asia IQF

- 10%



Artikel-Nr.
Verpackung
Preiseinheit

301000
2* 2.5kg
Karton



35.50

statt 39.40

Pommes Duchesses

- 10%



Artikel-Nr.
Verpackung
Preiseinheit

310027
2* 2.5kg
Karton



36.00

statt 40.00

Thai Curry Gemüse IQF

- 10%



Artikel-Nr.
Verpackung
Preiseinheit

350050
2* 2.5kg
Karton



49.00

statt 54.40

Aktionen

gültig vom 01.04.2024 - 30.04.2024

Glacé



Café Rahmglace

- 20%



Artikel-Nr.
Verpackung
Preiseinheit

401006
4000 ml
Bidon


IGELATI

23.95

statt 29.95

AKTION/ACTION/AZIONE

1.-30.4.2024


IGELATI

20%*
**HAMMER-
AKTION**

ACTION COUP DE POING/
OFFERTA SPECIALE



Bettio Glarona stellt vor...

... entdecken Sie die Welt des Geschmacks mit Knorr

- **Exklusiver Partner für Knorr-Produkte**
- **Breite Auswahl an hochwertigen Produkten**
- **Qualität, auf die Sie sich verlassen können**
- **Vielfältige Produktpalette: Suppen, Saucen, Gewürzmischungen, Fertiggericht**
- **Bekannte Marke mit langjähriger Tradition**



Gründung: Carl Heinrich Theodor Knorr gründete das Unternehmen im Jahr 1838 in Heilbronn, Deutschland. Ursprünglich begann er mit dem Handel von Trockenwaren wie Zucker, Reis und Hülsenfrüchten.

Innovationen: Knorr war einer der Pioniere in der Entwicklung von Trockensuppen und Brühwürfeln. Bereits in den 1870er Jahren führte das Unternehmen die Idee ein, Suppen in getrockneter Form anzubieten, was zu einer revolutionären Veränderung in der Lebensmittelindustrie führte.

Expansion: In den folgenden Jahrzehnten expandierte Knorr kontinuierlich und entwickelte neue Produkte wie Saucen, Gewürzmischungen und Fertiggerichte. Die Marke Knorr wurde weltweit bekannt und erreichte eine große Anhängerschaft.

Übernahme durch Unilever: Im Jahr 2000 wurde Knorr von Unilever übernommen, einem der größten Lebensmittelkonzerne der Welt. Diese Übernahme half, die Marke Knorr weiter zu stärken und ihre Präsenz auf globaler Ebene auszubauen.

Heutige Bedeutung: Knorr ist heute eine der führenden Marken für Fertiggerichte, Suppen, Saucen und Gewürzmischungen weltweit. Die Produkte von Knorr werden in vielen Haushalten auf der ganzen Welt geschätzt und genossen, und die Marke steht weiterhin für Qualität, Geschmack und Innovation.



251031	Sauce Hollandaise (1lt)
830000	Bratensauce (1.1kg)
850001	Bouillon Hotel (Paste) (1kg)
850022	Aromat (1kg)
850027	Gemüsekrönung Butternote & Kräuter 1kg
899007	Roux weiss (1kg)
899019	Maizena express hell (1kg)
899020	Maizena express dunkel (1kg)
899021	Maizena Maisstärke (2.5kg)



Bettio Glarona stellt vor...

... die Kunst der Fleischgarung: Ein Leitfaden für angehende Köche

1. Roh / Blutig

Temperatur: 38-49°C

Das Fleisch ist kaum erhitzt und sehr roh. Es ist weich und blutig, mit einem dunkelroten Farbton im Inneren.

2. Rare / Englisch

Temperatur: 50-53 °C

Das Fleisch ist leicht erhitzt, aber immer noch sehr saftig und zart. Es hat eine kräftig rosa Farbe im Inneren.

3. Medium Rare / Medium Englisch

Temperatur: 54-56°C

Das Fleisch ist etwas stärker erhitzt, aber immer noch saftig und zart. Es hat einen warmen, rosigen Farbton im Inneren.

4. Medium

Temperatur: 54-56°C

Das Fleisch ist gleichmäßig durchgegart, leicht rosa und saftig. Es hat eine etwas festere Textur als Medium Rare.

5. Medium Well / Halb durch

Temperatur: 57-60°C

Das Fleisch ist gut durchgegart, mit einem zarten rosa Kern. Es ist weniger saftig als Medium, aber immer noch zart.

6. Well Done / Durch

Temperatur: 70°C und höher (158°F und höher)

Das Fleisch ist vollständig durchgegart, ohne rosa Kern. Es ist fest und möglicherweise etwas trocken im Vergleich zu den vorherigen Garstufen.

Die Fingerdruckprobe

Bei kleineren Fleischstücken funktionieren Kerntemperaturmesser weniger gut. Beim Braten von Steaks wird daher oft nach der sogenannten „Daumenprobe“ verfahren:

- **Rare/saignant:** Hält man Daumen- und Zeigefingerspitze zusammen, spürt man bei Druck auf den Daumenballen den Widerstand wie bei einem „rare“ gebratenen Steak.
- **Medium:** Nimmt man zur Daumen- und Zeigefingerspitze noch die des Mittelfingers dazu, entspricht der Widerstand des Daumenballens einem Medium gebratenen Steak.
- **Well-done:** Hält man Daumen-, Zeigefinger, Mittelfinger- und Ringfingerspitze zusammen, fühlt sich der Daumenballen an wie ein gut durchgebratenes **Steak**.



 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