

Hallo



Es ist unglaublich wie die Zeit vergeht... Kaum war ich auf Erntereise, schon war es wieder März - Zeit den neuen Jahrgang in die Flasche zu bringen. Vom 13. - 20. März war ich zusammen mit Fabienne in Cancellara.

MarktgängerInnen kennen sie vielleicht von den Samstagseinsätzen, die sie am Angeli Stand leistet, wenn ich einmal abwesend bin. Auch am Weihnachtsmarkt trifft man Fabienne etwa an einem Drittel der Markttag an.

Das emotionale Highlight dieser Reise war ein unglaublich gemütlicher Grill-Abend mit Pietro und seinen Freunden. Die letzten zwei Jahre waren wir jeweils bei Nicola zur Erntehilfe. Er hat uns zu sich eingeladen und wir wurden fürstlich bekocht. Einfach herrlich und eine sehr schöne Erfahrung.

Möchten sie mehr erfahren über meine Reise, dann finden sie den Link zum Reisebericht auf der Homeseite.

Das Angeli Berg-Olivenöl Jahrgang 2025 ist eingetroffen

Ab sofort erhalten sie bei ihrem Einkauf das Angeli Berg-Olivenöl des Jahrgangs 2025. Die Grundcharakteristika unserer feinen Olivenöle sind auch dieses Jahr wieder bestens erkennbar. Das DOLCE kommt mit einem etwas höheren Polyphenolgehalt daher, was sich in einem leicht scharfen Abgang im Gaumen bemerkbar macht. FORTE steht für etwas intensivere Fruchtaromatik, leichte Bitterkeit und präsenste Schärfe und das UNICO ist wie der Name vermuten lässt, einmalig. Intensive Fruchtaromatik, präsenste Bitterkeit und dieses Jahr richtig scharf im Abgang 😊 Probieren sie es aus....



NEU: Pasta Artigianale Cavatellini - Selezione Angeli



Eine unserer bestverkauften Pastaformen sind die Cavatelli. Seit Kurzem haben wir diese in einer noch etwas kleineren Form als Cavatellini verfügbar. Ideal zu einer feinen Angeli Pesto der Linie I Sapori della Lucania, als Suppeneinlage oder mit Bohnen oder Linsen. Eigentlich schmecken sie einfach in jeder Zubereitungsform! Än Guetä.

Salzgebäck von Biscotteria Maridi - Ideal zum Apéro



Vielleicht kennen sie sie schon, die Salzgebäcke der Geschwister Bruna und Maria Grazia. Im Stil der apulischen Taralli haben sie nach Rezepten von Nonna Angela zwei Varianten Salzgebäck gezaubert, die optimal zu jedem Apéro auf einer schönen Terrasse passen. Wir bieten sie als "Treccine di Mandorle" (mit hochwertigen Mandeln) und "Treccine di Crusco" (mit Peperone Crusco, einer Spezialität aus der Basilikata) an. Äs hät solangs hät....

Markt-Erlebnistag am 25. April 2026 in St. Gallen

Bereits zum 9. Mal laden die Markthändler des Vereins Marktfrisch St. Gallen zum Markt-Erlebnistag ein. Nicht nur die Markthändler des Wochenmarktes überzeugen mit ihren Angeboten, es wird auch Platz zum Verweilen und Geniessen haben.



So bietet Patrick von der BBQ Factory St. Gallen feine Bratwürste vom Big Green Egg an und Ovidiu ist mit seinem Coffeemobil "OGI Coffee" (Renault 4) auf Platz und verwöhnt sie mit feinem Baristakaffee. Warum nicht wieder einmal an den Wochenmarkt in St. Gallen kommen? Ich freue mich über jeden Besuch bei mir am Stand (selbstverständlich auch an jedem anderen Markttag :-)

Wir wünschen ihnen einen sonnigen Frühling. Geniessen sie die erwachende Natur und gönnen sie sich immer wieder mal einen unvergesslichen (Genuss-) Moment!



Bis bald auf dem Wochenmarkt in St. Gallen
Harry Wirth & Birgit Balen Wirth

Haben sie gewusst, dass....



ein Olivenbaum im Durchschnitt ca. 20 kg Oliven trägt? Aus dieser Menge Oliven werden ca. 3 Liter Olivenöl gewonnen. Als Faustregel gilt, dass für 1 Liter Olivenöl ca. 6 - 10 kg Oliven benötigt werden. Die effektiv benötigte Menge variiert stark und ist abhängig von vielen Faktoren.

So produziert jede Olivensorte unterschiedlich viel Öl. Ausserdem beeinflussen die klimatischen Bedingungen des Erntejahres die Ausbringung wesentlich. In einem trockenen Jahr produziert die Olive weniger Öl als in einem regenreichen. Auch der Erntezeitpunkt hat einen wesentlichen Einfluss. Je früher, also je unreifer die Oliven geerntet werden, umso kleiner ist die Ausbringung.