

Zeitschrift: Der Fourier : offizielles Organ des Schweizerischen Fourier-Verbandes und des Verbandes Schweizerischer Fouriergehilfen

Herausgeber: Schweizerischer Fourierverband

Band: 61 (1988)

Heft: 1

Rubrik: Termine

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. [Siehe Rechtliche Hinweise.](#)

Conditions d'utilisation

L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. [Voir Informations légales.](#)

Terms of use

The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. [See Legal notice.](#)

Download PDF: 15.03.2025

ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, <https://www.e-periodica.ch>

S'isch so wiit: S'isch Surchrut-Zyt!

(SGU/ik) Was landauf, ländab in der Gastronomie und am Familientisch gilt, darf auch in der Truppenverpflegung Anwendung finden: Es ist Sauerkrautsaison!

Dies beschwört Bilder herauf von reichhaltigen Metzgeteplatten mit Schweinshaxen, Blut-, Leber- und Zungenwürsten, die auf dem Sauerkraut liegen und Erinnerungen an die Jeremias Gotthelf-Zeit wecken. Sauerkraut ist aber auch ein modernes Kraut: Die sorgfältige Verarbeitung des von den Vertragslieferanten angelieferten Einschnidekabis in den schweizerischen Sauerkrautfabriken garantiert dem Verbraucher ein Kraut, das allen Anforderungen an einen winterlichen Vitaminlieferanten erfüllt. Einen Tip der einheimischen Sauerkrautfabriken sollte man jedoch berücksichtigen: Sauerkraut sollte *nicht zusammen* mit Fleisch oder Wurst gekocht werden. Dies, weil durch die Verbindung von Salpetersalz (im Fleisch und in Wurstwaren) mit Sauerkraut (gilt auch für Sauerrüben) eine Umwandlung im Sauerkraut geschaffen wird. Der Grund dafür, dass Fleisch und Kraut separat gekocht werden sollen, liegt darin, dass dem nach dieser Manier dem gekochten Sauerkraut nachgesagt wird, es verursache bei entsprechend empfindlichen Menschen Ver-

dauungsprobleme. Leider hat diese Erkenntnis noch nicht durchgreifend in den Rezepten (sei es für den Gross- oder Privathaushalt) Eingang gefunden. Ein weiterer Vorteil: Wenn Sauerkraut oder Sauerrüben separat von Fleisch und Wurst gekocht wird, bleibt es auch heller in der Farbe. Die Sauerkrautfabriken hoffen darauf, dass diese Kochinformation hinausgetragen wird an die Sauerkrautliebhaber und dass damit ihrem Produkt ein neuer Stellenwert im Menuplan geschaffen werden kann.

Rohes, ungekochtes Sauerkraut und Sauerrüben werden angeboten von den Sauerkrautfabriken selber oder über Metzgereien, Metzgercenter und zum Teil Lebensmittelgrossisten; für den Grossverbraucher erhältlich in 10 kg-Kartongebinden oder Plastikeimern zum Grossverbraucherpreis von Fr. 2.20 pro kg für Sauerkraut, bzw. Fr. 2.70 pro kg für Sauerrüben.

Lieferadressen nennt die SGU (Schweizerische Gemüse-Union), Zürich, Telefon 01 44 40 05.

Termine

14. – 17. Januar	Ferienmesse 88	Bern
22./23. Januar	Mech Div 11: Winterwettkämpfe	Alt St. Johann
30. Januar	Europa-Münzenmesse 88	Basel
2. – 6. Februar	DIDACTA 88: Internationale Lehrmittel- und Bildungsmesse	Basel
6. März	Toggenburger Waffenlauf	Lichtensteig
4. – 6. März	SOG: 10. Schweizerische Offiziers-Skimeisterschaften	Brig-Rosswald
5. – 14. März	72. Schweizer Mustermesse	Basel
5. – 14. März	Natura 88: 9. Ausstellung für gesunde Lebensweise	Basel
23. – 26. März	Logic 88: Die Computer-Schau	Bern
25. – 27. März	47. Schweizermeisterschaft im Militärischen Wintermehrkampf	Grindelwald
23./24. April	Jubiläums-Delegiertenversammlung SFV	Winterthur