

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

Herausgeber: Schweizerischer Fourierverband

Band: 63 (1990)

Heft: 10

Artikel: Die Metzgermeister empfehlen...

Autor: [s.n.]

DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-519603>

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: 16.03.2025

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

Die Metzgermeister empfehlen . . .

Ab Mitte Oktober wird sich im Metzgereifachgeschäft für einige Wochen das besondere Angebot um Geräuchertes und Schweizer Sauerkraut aus neuer Ernte drehen. Der Verband Schweizer

Metzgermeister, die MEGO (Metzgerei-Einkaufsgenossenschaft) und die schweizerischen Sauerkrautfabrikanten werben gemeinsam für ihre saisonal bedingten Spezialitäten. Beachten Sie auch den Artikel «Start der Sauerkrautsaison» auf Seite 388.

Schweinefleisch hat wenig Cholesterin

Im Vergleich zu anderen Fleischsorten weist das Schweinefleisch gemäss wissenschaftlicher Studie (Sais Kalorien- und Nährwerttabelle) einen sehr geringen Cholesteringehalt auf:

<i>Fleischart</i>	<i>Cholesterin in mg je 100 g</i>
Forellenfilet	50
Lammfleisch	65
Schweinefleisch (Filet, Stotzen, Kotelett, Schnitzel)	70
Rindfleisch	70
Eglifilet	72
Geflügel	75
Fleischkäse	85
Salami	85
Kalbfleisch	90
Bratwurst, Cervelat, Wienerli	100
Emmentaler	105
Wild, Hirsch, Hase, Reh	110
Crevetten	150
Leber aller Tierarten	250
Eier	470

Diese Tabelle zeigt, dass Schweinefleisch mit dem niedrigen Cholesterinwert allen Unkenrufen zum Trotz als ein zu empfehlendes Nahrungsmittel einzustufen ist.

Kalbfleisch bedenkenlos geniessen

Seit 1978 hat sich die Kälbermast in Bauernhöfen mittlerer Grösse von 10 bis 20 Hektaren landwirtschaftlicher Nutzfläche verlagert. Grosse Bestände wurden stark reduziert. 1978 standen 21 Prozent aller Mastkälber in Ställen mit über 100 Tieren, letztes Jahr waren es noch 8,4%.

Die gesamte schweizerische Fleischproduktion stand 1988 auf 90,070 Kilogramm pro Kopf der Bevölkerung (einschliesslich Knochen, Fett und andere ungeniessbare Teile). Das Kalbfleisch hat einen Anteil von 5,603 Kilogramm oder 6,22% (1987: 6,074 Kilogramm oder 6,58%).

Das in der Schweiz produzierte und verkaufte Fleisch untersteht regelmässigen Kontrollen von Bund und Kantonen. Es erfüllt die Anforderungen an ein hochwertiges, fettarmes Nahrungsmittel aus ökologischer Produktion. Unser Kalbfleisch ist gesund und bedenkenlos zu geniessen. Der Konsument darf der Sorgfaltspflicht von Produzenten, Metzgern und Verkäufern ebenso vertrauen wie den amtlichen Kontrollen.

Wir heissen die neuen Fouriere herzlich willkommen!

Vom 8. Oktober bis 10. November 1990 absolvieren Sie in Bern die Fourierschule 3/90. Während diesen fünf Wochen erhalten Sie die Fachausbildung zu Ihrer späteren Tätigkeit als Fourier. Dass diese kurze Zeit nicht genügt, wird sich im militärischen Alltag rasch zeigen.

Zu Ihrer Unterstützung veranstalten die Sektionen des Schweizerischen Fourierverbandes während des ganzen Jahres interessante ausserdienstliche Anlässe zur Aus- und Weiterbildung. Dazu gehört auch die vorliegende Fachzeitschrift «Der Fourier».

Wir wünschen viel Erfreuliches!