

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

Herausgeber: Schweizerischer Fourierverband

Band: 64 (1991)

Heft: 10

Artikel: Hochsaison für köstliches Gemüse in Top-Qualität

Autor: [s.n.]

DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-519706>

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: 14.03.2025

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

Hochsaison für köstliches Gemüse in Top-Qualität

(STI) Mit schöner Regelmässigkeit erwacht in uns die unbändige Lust nach knackigem, farbenfrohem und vitaminreichem Gemüse. Und obwohl wir genau wissen, dass in unseren Gärten nicht immer Erntezeit ist, lassen wir uns verlocken von den Boten aus fernen Landen. Meist stellen wir dann enttäuscht fest, dass die für teures Geld erstandene Realität nur sehr entfernt mit unseren Träumen übereinstimmt. Dabei hätten wir es gar nicht nötig, uns mit blutleeren Primeurs abzugeben! Liegt doch das zur Zeit erntefrischeste, farbenfroheste und vitaminreichste Gemüse in den Tiefkühltruhen im Lebensmittelgeschäft und oft auch in unseren eigenen Tiefkühlern bereit. Tiefgekühltes Gemüse hat jetzt Hochsaison.

Bunt im wahrsten Sinne des Wortes sind die Gemüsebeilagen, die Sie jetzt auf den Teller zaubern können. Saftiggrüne Bohnen, zarte Kefen, gartenfrische Erbsen oder leuchtend orange Karöttchen gefällig? Für die intensiven Farben beim Tiefkühlgemüse sind übrigens nicht irgendwelche Farbzusätze sondern einzig und allein das Blanchieren (kurzes Überwellen in kochendem Wasser und anschliessendes Abschrecken in Eiswasser) verantwortlich.

Roh tiefgekühltes Gemüse gibt es von A wie Artischockenböden bis Z wie Zwiebeln. Interessant sind auch die Gemüsemischungen die je

nachdem zwei bis fünf verschiedene Sorten enthalten. Dies ist möglich, weil jede Sorte zur Zeit ihrer optimalen Reife einzeln in grossen Gebinden eingefroren und später mit anderen kombiniert verpackt wird.

Solche Gemüsemischungen sind nicht nur perfekte, farbenfrohe Beilagen, sie eignen sich auch vorzüglich zur Herstellung saftiger Gemüsekekchen oder Omeletten. Und mit asiatischen oder südländischen Gemüsemischungen holen Sie sich «à la minute» die ganze Welt auf den Teller! Gar nicht zu reden von den bereits fertig zubereiteten Gemüsen wie beispielsweise Rahm-

Termine

6. Oktober	47. Altdorfer Waffenlauf	Altdorf
10.–20. Oktober	OLMA 1991	St. Gallen
11./12. Oktober	Mech Div 11: Sommer-Mannschaftswettkampf	Reppischtal
20. Oktober	36. Krienser Waffenlauf	Kriens
23.–26. Oktober	LOGIC – Computer Show	Lugano
25. Oktober	Ter Zo 2: Sommer-Einzelmehrkampf	Zwingen
26. Oktober	Ter Zo 2: Sommer-Mannschaftswettkampf	Zwingen
26. Oktober	Inf Rgt 16: Regiments-Wehrsporttag	Burgdorf
26. Oktober	OVOG: Herbstanlass	
26. Okt.–4. Nov.	Basler Wymäss	Basel
26. Okt.–10. Nov.	Basler Herbstmesse	Basel
2./3. November	Zentralschweizer Distanzmarsch	Ziel: Dagmersellen
3. November	33. Thuner Waffenlauf	Thun
15.–24. November	MOWO 91: Ausstellung für aktuelle Wohnkultur, Freizeit- und Geschenkideen	Bern
17. November	57. Frauenfelder Militär-Wettmarsch	Frauenfeld

Neuer Name für bewährte Schule

Gastgewerbeschule Luzern GSL

Mit neuem Namen geht die Geag Gastgewerbe Einsatz AG in die Zukunft. Gemäss Handelsregister des Kantons Luzern heisst das Institut der berufsbegleitenden Erwachsenenbildung im Gastgewerbe nun «Gastgewerbeschule Luzern GSL».

Am 11. November 1974 wurde vom Luzerner Verbandssekretär und Unternehmensberater Franz H. Ruchti, für die berufsbegleitende Erwachsenenbildung, die Gastgewerbeschule Luzern gegründet, die später als Geag Gastgewerbe Einsatz AG firmierte. Der Name der Schule und der Aktiengesellschaft lauten nun einheitlich neu: «Gastgewerbeschule Luzern GSL» mit Sitz in Luzern. Leiter der Gastgewerbeschule Luzern GSL ist seit dem 1. Januar 1983 Franz H. Ruchti.

Jeweils zum Sommersemester (April) und zum Wintersemester (Oktober) können neue angehende Wirtinnen und Wirte aufgenommen werden.

Die Gastgewerbeschule Luzern GSL ist seit der Gründung ein spezialisiertes Institut der berufsbegleitenden Fach- und Kaderschulung im Gastgewerbe. Seit der Gründung besteht auch ein enger Kontakt zum Schweizerischen Verband für Tourismus und zum Forschungsinstitut für Tourismus an der Universität Bern. Andererseits ist die Gastgewerbeschule Luzern GSL auch Mitglied der Schweizerischen Vereinigung für Erwachsenenbildung, der Zentralschweizerischen Handelskammer und des Gewerbeverbandes.

Bisher haben über tausend Wirtinnen und Wirte einen Kurs an der Gastgewerbeschule Luzern GSL besucht.

Das Hauptangebot der Gastgewerbeschule Luzern GSL besteht in dem vor 16 Jahren an der Schule entwickelten und seither tausendfach bewährten berufsbegleitenden Wirtkurs. Im Zusammenhang mit der Ausbildung von Wirtinnen und Wirten hat die Gastgewerbeschule Luzern GSL auch ständig Kontakt mit Behörden, Politikern und Spezialisten aus der Praxis und der Forschung. Mit anderen Institutionen, Fachschulen und Fachhochschulen werden bei Bedarf Tagungen, Seminare und Exkursionen durchgeführt.

Die Aktiven und Ehemaligen der Gastgewerbeschule Luzern GSL sind im Schweizer Gastgewerbe-Verein zusammengeschlossen. Der Schweizer Gastgewerbe-Verein bietet damit in Zusammenarbeit mit Behörden und Lieferanten auch nach der Ausbildung an der Gastgewerbeschule Luzern GSL ständige Kontakt- und Weiterbildungsmöglichkeiten. Während der Ausbildung stehen den Dozenten und Absolventen auch eine Schul- und Prüfungskommission zur Verfügung.

GASTGEWERBESCHULE LUZERN GSL
Sekretariat

Wesemlinstrasse 72, 6006 Luzern
Telefon 041 36 36 85 Fax 041 36 36 65

GASTGEWERBESCHULE LUZERN GSL
Kurslokal Mövenpick Schützenhaus
Horwerstrasse 93, 6005 Luzern

lauch, Moussaka, Rahmspinat und soweit, die nur noch in der Pfanne oder im Mikrowellengerät erhitzt werden müssen. Und all dies erst noch zu einem fairen Preis, weil ja bei tiefgekühltem Gemüse das Gemüserüsten und somit auch der Rüstabfall ganz wegfällt. Das spart ganz nebenbei auch noch Zeit. Greifen Sie zu und lassen Sie sich auch fürs österliche Festmenü mit erntefrisch eingefrorenem Gemüse in Top-Qualität verwöhnen – Sie werden es nicht bereuen.



**Spende Blut.
Rette Leben.**