

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

Herausgeber: Schweizerischer Fourierverband

Band: 67 (1994)

Heft: 11

Rubrik: medium

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>

Spruch des Monats

Fliegen...

... ist der Traum vieler Menschen.
Nur in der Suppe
will sie keiner haben.

Witz des Monats

«Was sind Sie im Zivilberuf?»

«Akademischer Mitarbeiter am
Robert-Koch-Institut, Herr Unterof-
fizier.»

«In Ordnung! Melden Sie sich zum
Küchendienst.»

Glosse des Monats:

Verdankenswerter Aufruf

GPD. Die Regierung der Volksrepublik China hat alle Atomkräfte aufgefordert, die nuklearen Waffen abzuschaffen. Zunächst sollten, so äusserte sich Aussenminister Qian Qichen, die Atomversuche eingeschränkt werden. Einen besseren Aufruf an die Welt hätte China gar nicht machen können, und wir wollen hoffen, er werde überall befolgt. Mit «überall» meinen wir natürlich in erster Linie die Volksrepublik China selber. Angeblich soll der berndeutsche Dialekt akustische Ähnlichkeit mit der chinesischen Sprache haben. Vielleicht verstehen die chinesischen Machthaber in diesem Fall den berndeutschen Spruch: Tue win i sött!

Obstlehrpfad eröffnet

Endlich wurde eine Lücke im Angebot der Lehrpfade geschlossen: Am Samstag, 8. Oktober

1994, eröffnete die Berner Regierungsrätin Elisabeth Zölch den ersten Obstlehrpfad der Schweiz. Er zeigt auf leichtverständliche Art, wie naturnah Obst heute produziert wird.

Dieser Obstlehrpfad war zwar schon lange geplant, konnte von der Kantonalen Zentralstelle für Obstbau Bern aber erst nach mehrjährigen Vorarbeiten realisiert werden. Denn Obstbäume lassen sich nicht «ziehen», und die vielfältigen Anforderungen an einen modernen und umweltgerechten Obstbau auf einem kurzen Pfad sachgerecht darzustellen, ist gar nicht so einfach. Doch jetzt lenken

Tafeln mit einem roten Apfel

die Aufmerksamkeit der Besucher entlang des dreieinhalb Kilometer langen Weges auf die zehn Posten. Die Information auf den Tafeln gibt Impulse für eigene, weitergehende Entdeckungen, ist aber bewusst kurz gehalten. Für die Wanderung ist etwa zwei Stunden Zeit vorzusehen, mit dem Velo etwa eine Stunde. Am Ausgangspunkt bei der Kantonalen Zentralstelle für Obstbau ist ein Prospekt mit den Routenplan und weitergehenden Informationen erhältlich. Oeschberg ist mit dem Bus ab Bahnhof Burgdorf erreichbar, am Ausgangspunkt stehen auch Parkplätze zur Verfügung.

«Früchte + Gemüse»

Sauerkraut und Sauerrüben

Die gesunde Wahl!

JE/chh. Sauerkraut und Sauerrüben gehören zu den ältesten Nahrungsmitteln überhaupt. Der Gesundheitswert dieser hundertprozentigen Naturprodukte war bereits im Mittelalter bekannt. Dank der einfachen Lagermöglichkeit dienen Sauerkraut und Sauerrüben als ideale Ernährung

während den langen Wintern.

Auch die Entdeckung Amerikas gelang Columbus nur dank der Versorgung seiner Leute mit dem vitaminreichen Sauerkraut. Bei anderen grossen Seefahrten mussten jeweils zahlreiche Opfer beklagt werden, da die Seefahrer an Vitaminmangel (Skorbut) starben. Heute sind jene langen Seefahrten praktisch verschwunden, der Gesundheitswert und die Bedeutung von Sauerkraut und Sauerrüben in der modernen Ernährung ist jedoch geblieben.

Bald ein Trend-Produkt?

Allerdings ist der Pro-Kopf-Verbrauch in der Schweiz – parallel zum Aufkommen zahlreicher anderer, scheinbar attraktiverer Nahrungsmittel – auf unter 1 kg pro



VOR 50 JAHREN

Sektion Ostschweiz

Präsident: Fourrier Huber Erwin

Die letzten beiden Monate waren ruhige Zeiten. Der gesamte Vorstand befand sich im Dienste. Die Herbsthauptversammlung musste infolge der unbestimmten Dienstdauer verschoben werden. Eine Durchführung in diesem Jahr wird voraussichtlich nicht mehr in Frage kommen können. Wir müssen unsere Mitglieder deshalb bitten, sich bis Februar oder März 1945 zugehulden. Die Vorstandssitzung vom 12. ds. wird darüber zu beschliessen haben.

Der Fourrier, November 1944

Jahr gefallen. Nun soll das Image dieser beiden Naturprodukte wieder verbessert werden. Mit einer konzentrierten Werbekampagne wollen die Einschnidekabis- und Sauerkraut-Produzenten ihr einmaliges Produkt auch in der gehobenen Gastronomie und an Festanlässen einführen.



Schweizerische Spezialität

JE. Der Anbau in der Schweiz konzentriert sich auf drei Gebiete. **Einschnidekabis** wird vorwiegend in den Kantonen Bern und Zürich produziert. Die Anbaufläche ist in den letzten 10 Jahren um 30 ha auf 120 ha reduziert worden; trotzdem liegt der Ertrag bei den 4-5 kg schweren Kabisköpfen stabil bei 8000 bis 9000 Tonnen pro Jahr.

Mehr als 100 Familienbetriebe be-fassen sich im Gürbetal, im Seeland und im Zürcher Oberland vorwiegend mit dem Einschnidekabisanbau. Sie haben in den letzten Jahren praktisch alle auf M-Sano oder IP umgestellt. Vermehrt wird auch Bio-Sauerkraut angeboten. Der Import betrug in den letzten 10 Jahren regelmässig etwa 300 Tonnen. Der gesamte Rohertrag der Produktion beträgt etwa 2,5 Mio Franken. Der Anbau von **Einschniderüben** konzentriert sich mit 40-50 % im Kanton Aargau, die Jahresproduktion erreicht auf 1500 Tonnen pro Jahr.

Sowohl Sauerkraut wie auch Sauerrüben werden ausschliesslich im Vertrag zu einem vorher vereinbarten Preis angebaut. Durch geeignete Sortenwahl und Anbaustaffelung erstreckt sich die Ernte von August bis Dezember. Die mehrere Kilo schweren Köpfe werden auf dem Feld geschnitten, abgerüstet und in die Fabrik geführt. Dort wird jedes Stück sofort geschnitten, eingesalzen und zur Gärung in die Standen

gebracht. Unter Sauerstoffabschluss kommt die Milchsäuregärung zustande und verleiht dem Sauerkraut den angenehmen, säuerlichen Geschmack. Die Gärung erfolgt ohne chemische Zusätze. Vereinzelt muss Salz und etwas natürliches Vitamin C zugeführt werden, um Fehlgärungen zu verhindern. Während des vier- bis fünfwöchigen Gärprozesses verliert das Sauerkraut etwa 50% Wasser. Einmal geöffnete Standen müssen sofort entleert und das Sauerkraut luftdicht abgepackt werden, damit sich die weissen Schnitzel unter Sauerstoffeinfluss nicht braun verfärben. Sauerkraut und Sauerrüben sind in allen Grossverteilerläden, den meisten Metzgereien und von September bis Mai erhältlich. Vereinzelt wird er sogar ganzjährig geführt. Nebst dem gekochten Sauerkraut werden vermehrt auch Spezialitäten wie Sauerkrautsalat, Weinsauerkraut, Gewürzsauerkraut oder DUO (eine Mischung von Sauerkraut und Sauerrüben) angeboten.

«Früchte + Gemüse 20/1994»

Kulinarisches ABC

andalouse – Garnitur aus Tomaten, in Streifen geschnittenen Pfefferschoten (Piment), gehackter Petersilie, dazu wird körnig gekochter Reis serviert. Man kennt auch den **Salade andalouse**, der mit den gleichen Zutaten zubereitet wird. Die **Sauce andalouse** ist eine kalte Mayonnaise mit Tomatenpüree und Pfefferschoten.

anglaise – Bei Fischgerichten: mit hellem Paniermehl paniert, gebacken und mit einer Kräuterbutter serviert. Bei Gemüsen: nur in leichtem Salzwasser gegart.

Anguille – Aal, im Meer lebend, wandert er zum Laichen in Süss-

wasserflüsse. Fett, aber zartes und wohlschmeckendes Fleisch.

Anna – In Erinnerung an Anna Deslion, eine der schönsten und elegantesten Halbweltdamen, die während des II. Kaiserreiches Stammgast im «Café Anglais» war, wurden die **Annakartoffeln** geschaffen, runde Scheiben roher Kartoffeln, schichtweise mit geklärter Butter in eine gebutterte Form gefüllt, gebacken und gestürzt. Meistens zu Gebratenem serviert.

Armagnac – Der älteste französische Weinbrand von ausgezeichneter Qualität. Er erhält seinen besonderen Charakter durch mehrjährige Lagerung in Eichenfässern. Qualitätsbezeichnung «Monopo-

le», «Sélection» oder 3 Sterne: 1 bis 4 Jahre im Fass; «Réserve», V.O., V.S.O.P.: 4 bis 5 Jahre; «Vieille Réserve», «Extra», «Napoléon», X.O.: mindestens 5 Jahre Lagerung im Fass.

Äsche – Ombre.

Aspic – Aspik, Gelee, verwendet zum Beispiel für Sandwiches, mit Aspik überglänzt, oder Gemüse, Pilze, Fleisch oder Früchte, in Aspik eingegossen.

au four – Im Ofen bei steigender oder fallender Hitze gebacken, eine Grundzubereitungsart, vor allem für Kartoffel- oder Teiggerichte, Gebäck, Torten, Kuchen und Cakes.