

**Zeitschrift:** Fachblatt für schweizerisches Heim- und Anstaltswesen = Revue suisse des établissements hospitaliers  
**Herausgeber:** Verein für Schweizerisches Heim- und Anstaltswesen  
**Band:** 43 (1972)  
**Heft:** 7

**Artikel:** Lieben junge Menschen Apfelsaft?  
**Autor:** Maag, Paula  
**DOI:** <https://doi.org/10.5169/seals-806865>

### **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:** 02.04.2025

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

die Nebenanlässe blieben unerwähnt. Offenbar sind diese Themen nicht gefragt. Braucht es immer erst ein Sensationchen?

Anlässlich einer erweiterten Vorstandssitzung wurde die Schaffung eines Amtes für Heimfragen in Basel-Stadt besprochen. Da in Basel-Stadt eine Verwaltungsreform im Gange ist, erscheint der Zeitpunkt günstig gewählt für eine Reorganisation auch in diesem Bereich.

Die Jugendheimleiter treffen sich zu Aussprachen zum gegenseitigen Meinungs austausch und zur Information monatlich einmal mit ihren schweiz. Kollegen. Bei den Altersheimleitern der Region hat Fr. Christa Meyer ähnliche regelmässige Treffen organisiert. Die Leute von den Lehrlingsheimen haben häufigen Kontakt untereinander. Nur bei den Leiterinnen und Leitern der Kinderheime scheint es zurzeit etwas zu harzen.

Der Vorstand hat im Berichtsjahr zur geplanten Schaffung eines neuen Erziehungsheims für Knaben und Mädchen im Schulalter in der Region von Gelterkinden Stellung genommen. Er hat verschiedene Dinge bei dieser Planung kritisiert. Mittlerweile hat nun auch eine Kommission die Sache überprüft und ähnliche Kritik geübt. Vor allen Dingen ist der Standort ungünstig, und die gekaufte Liegenschaft müsste total umgebaut werden.

Weiterbildungsfragen wurden mehrmals diskutiert. Die Ansichten darüber waren einhellig. Man will demnächst eine erweiterte Vorstandssitzung abhalten, um weiterzukommen. Referate und fachliche Tagungen befriedigen nicht mehr genügend.

Aus der Region nahmen 23 Personen an den schweizerischen Fachkursen für Heimleitung in Zürich teil. 25 Personen beteiligten sich an den Kursen für Altersheimleitung und Mitarbeiter.

Zum Schluss berichtete der Präsident, wer sich in der Region alles um die Probleme der Jugend bemühe.

Neu ist ein Verein, der im März dieses Jahres gegründet wurde. Er heisst: «Aktion Jugendhilfe». Präsident ist Pfr. A. Kunz aus Basel und Vizepräsident der Journalist Dr. Jürg Meyer von der Nationalzeitung.

Beide waren als Gäste an unserer Jahresversammlung dabei. Schliesslich wurde noch der Versand der Zusammenfassung: «Versicherungsproblem des Heimleiters» angekündigt. Sie ist das Ergebnis einer Orientierung vom 23. März 1972 gehalten vor Mitgliedern der VHBB von Versicherungsfachleuten des Verbandes schweizerischer Versicherungsgesellschaften.

Es konnten 19 neue Mitglieder aufgenommen werden.

Die neuen Veteranen, A. Rufener und Fr. Rosabeth Schopfer, wurden gebührend gefeiert.

Der ausführliche Bericht des Präsidenten wurde von den Anwesenden mit Applaus verdankt.

*S. Grossenbacher, Aktuar*

**Redaktionsschluss  
für das August-Heft:  
20. Juli**

## Lieben junge Menschen Apfelsaft?

Zweifellos sind bei den Trinksitten junger Menschen primär zwei verschiedene Richtungen zu beobachten: ein Teil unter ihnen löscht nicht zuletzt aus snobistischen Gründen an Bartheiken, Wirtshaustischen und daheim den Durst mit (oft sehr teuren) Alkoholika, indessen ein anderer alkoholfreie, aus Fruchtsäften hergestellte oder Fruchtsäfte enthaltende Getränke bevorzugt in der Erkenntnis, dass diese zur körperlichen Fitness beitragen und daher bekömmlicher sind. Glücklicherweise hat diese Einsicht schon relativ weit herum Schule gemacht, zumindest bei jenen jungen Menschen, die bereit und willens sind, ein Lebensziel zu erreichen, das auf ernsthaften Studien basiert, seien diese nun wissenschaftlicher oder praktischer Art. Es ist anzunehmen, dass sie die medizinische Erkenntnis, Alkohol in jeder Form bewirke Trägheit des Geistes und lähme daher die Reaktionsfähigkeit, anerkennen und nicht zuletzt auch aus sportlichen Gründen befolgen.

Wissend, dass uns dieser Herbst eine sehr reichliche Kernobsternte bringt, wollten wir in Erfahrung bringen, welche Getränke gerade von jungen Menschen bevorzugt werden, und dies in der Meinung, daraus etliche Schlüsse über den Zeitgeschmack ziehen zu können. Wir hatten dabei die gerne eingestandene Hoffnung auf ein gutes Resultat unseres Tests hinsichtlich des Konsums von Süssmost bzw. Apfelsaft.

Die Alkoholverwaltung hat nämlich an ihrer Interessentenkonferenz Mitte August beschlossen, dem Bundesrat hinsichtlich der Preisregelung für Mostobst vorzuschlagen, noch eine weitere Produzentenpreiskategorie zu schaffen, die Mostäpfel ausgewählter Sorten für Getränkeherstellung umfasst und aufgrund ihrer Qualität preislich zwischen den gewöhnlichen Mostäpfeln (die grösstenteils der Ueberschussverwertung zugeführt werden müssen) und den Spezialmostäpfeln steht und verhindern soll, dass an sich gute Sorten der Qualitätsklasse II einfach zusammen mit dem gewöhnlichen Mostobst gepresst werden.

Pro Kopf und Jahr wurden im Jahre 1969/70 in der Schweiz 12,5 l Süssmost getrunken, was einen Totalverbrauch von 768 900 hl oder fast 77 Mio. Litern ausmacht, Süssmost ab Presse inbegriffen.

Wie stark ist die Jugend an diesen Zahlen beteiligt? Dies kann nur an einigen Beispielen gezeigt werden, die aber gleichzeitig auch den Einfluss sichtbar machen, den die Süssmost ausschenkenden Betriebe bei der Wahl eines Getränkes vor allem bei Jugendlichen haben.

Wir sahen uns vorerst in den Kantinen und dem Soldatenhaus der neuen Kaserne Bremgarten um, die hier auch für andere gleichartige Betriebe Geltung haben sollen. Die Rekruten — so hörten wir — sind häufig in der Getränkewahl unentschlossen und fragen nicht selten die Verkäuferin, was ihnen wohl am besten tue. Wir konnten beobachten: Was auf dem Buffet reichlich zur Auswahl vorhanden ist, nach dem wird auch am meisten gegriffen (Getränke, die nicht in der Verpflegung inbegriffen sind, müssen die Militärs selber besorgen); ein einziges bereitstehendes «Gütterli» einer

Getränkessorte wird übergangen. Es gilt somit — was längst jeder Verkaufsmanager weiss — wie in jedem Selbstbedienungsladen bei der Organisation der Bereitstellung gewisse Getränke vermehrt in den Vordergrund zu stellen als andere. Die Inspektorinnen des Schweiz. Volksdienstes, der Militärkioske, Soldatenstuben, aber auch Industriekantinen betreut, weisen denn auch ihre Angestellten hinter der Theke an, von jedem Getränk genügend Vorrat bereitzustellen. Bedient sich nämlich der erste Mann in der «Schlange» mit einer Süssmostflasche (oder einem Glas Apfelsaft aus dem Automaten), wird ihm eine ganze Reihe Kameraden folgen. Was die Offizierskantine Bremgarten betrifft, benötigt man dort pro Mahlzeit ebensoviel Apfelsaft wie Getränke anderer Art.

Für die brennlose Verwertung unseres Kernobstes wichtig und für das Wohlbefinden der Mannschaft ist es daher wünschenswert, dass der Süssmost an erster Stelle greifbar ist. Das OKK (Oberkriegskommissariat) hat für die Unteroffiziere und Mannschaften eine «Preisliste bei Selbstbedienung durch den Wehrmann am Buffet» herausgegeben (Jan. 1971). Für 55 Rappen erhält der Wehrmann 3 dl Süssmost; die Tafelwässer auf Essenzbasis sowie diejenigen auf Saftbasis kosten für dieselbe Menge fünf bzw. zehn Rappen mehr. Dennoch ist ein ausländisches Colagetränk ganz besonders beliebt . . . Immerhin wurden im vergangenen Juli in der Bremgartner Kaserne 1800 Flaschen Süssmost zu einem halben Liter verkauft, aber auch 8000 «Gütterli» aller anderen dort erhältlichen Getränkessorten. (Abends ist die Mannschaft meistens im nahen Städtchen.) Daraus wäre zu schliessen, dass offenbar «Süssmostdrinks», die attraktiv auf die Jungen wirken, auf dem Markt noch weitgehend fehlen. Zu erwähnen ist hier, dass unter Mitwirkung der Alkoholverwaltung zurzeit und bis Jahresende in der Region Zürich ein Test mit einem neuen, hundertprozentig naturreinen Apfelsaftkonzentrat (dem «pom-pom») durchgeführt wird, das, fünffach mit gewöhnlichem oder Mineralwasser verdünnt, einen erfrischenden Apfelsaft ergibt, sich aber auch zur Herstellung von Phantasiedrinks eignet. Erwähnt sei auch die Idee, die wir aus Reiterkreisen erhielten, dass Süssmost mit Beimischung von Zitronensaft ein geschmacklich hervorragendes durststillendes Getränk ergibt, was Leuten, denen Apfelsaft zu süß ist, empfohlen werden kann.

Hoherfreulich sind die Ausschankzahlen von Süssmost (Apfelsaft) in der Mensa der Universität Zürich, die vom Frauenverein für alkoholfreie Wirtschaften geführt wird. Im Jahre 1970 wurden dort 39 593 Liter Apfelsaft gebraucht; er steht an erster Stelle. Von einem alkoholfreien Getränk, das an zweiter Popularitätsstelle steht, wurden nur 29 % und von demjenigen an dritter Stelle nur 25 % des Süssmostverbrauchs benötigt. Die studentische Jugend hat offensichtlich den gesundheitlichen Wert unseres Nationalgetränks erkannt.

Weniger günstig klingen die Zahlen aus der Mensa der neuen Kantonsschule Rämibühl (Zürich), wo der Süssmost weit hinter dem Konsum eines ausländischen Getränkes steht, nämlich hinter auch noch anderen aromatisierten Mineralwassergetränken und Schoggi-drinks erst an vierter Stelle des Absatzes. Verfügen unsere Mittelschüler über zuviel Taschengeld?

*Paula Maag*

## Orangensaft

**Bericht aus Israel von Dr. H. Brandenberger, Inhaber der Biotta Gemüsebau AG Tägerwilen**

Es schwebt uns ein Orangensaft vor, der aus ungespritzten baumreifen Orangen ohne irgendwelche Veränderung frisch gepresst in die Flasche abgefüllt wird. Das grosse Problem dabei war, ungespritzte Orangen zu finden. Auf der Suche nach solchen sind wir im letzten Herbst nach Israel gekommen, da wir hörten, dass dort die biologische Schädlingsbekämpfung für Zitrusfrüchte, das heisst Orangen, Grapefruits und Zitronen, sehr weit entwickelt sei.

### Die israelische Landwirtschaft

In Israel haben uns Land und Volk sehr beeindruckt. Es ist unfasslich, was hier in 15 Jahren aus einer Steinwüste geschaffen worden ist.

Israel ist heute wieder das Land, wo Milch und Honig fliessen. Mit seinen rund 20 000 Quadratkilometern ist es kaum halb so gross wie die Schweiz. Die Bevölkerung, die bei der Errichtung des Staates im Jahre 1948 etwa 800 000 Einwohner zählte, wuchs bis heute auf 2,3 Millionen an. Eine schnelle und grosszügige landwirtschaftliche Entwicklung als Arbeitsbeschaffung und zur Ernährung der rasch wachsenden Bevölkerung war notwendig. Die landwirtschaftliche Bevölkerung, die 1948 110 000 Seelen betrug, ist heute auf zirka 400 000 angestiegen. Die unter Bearbeitung stehende Bodenfläche stieg von 160 000 Hektaren auf 420 000 Hektaren, wovon heute zirka ein Drittel bewässert wird.

Zur Fruchtbarmachung der Wüste Negev im Süden wird das vielumstrittene Jordanwasser aus dem Norden des Landes in grosszügig angelegten Kanälen hergeleitet. Im weitem ist die Umwandlung von Meerwasser in Süsswasser mit Hilfe von Atomkraft geplant. Voraussetzung für diese gewaltige landwirtschaftliche Entwicklung war eine klimatische Aenderung durch eine intensive Aufforstung. Ueber 30 Millionen Bäume sind in den letzten 15 Jahren angepflanzt worden, und bereits haben die Niederschläge in der Winterszeit wesentlich zugenommen.

Heute ist die landwirtschaftliche Produktion schon längst imstande, über den Bedarf der Bevölkerung hinaus Ueberschüsse für den Export zu erzeugen. Als Exportprodukte kommen in erster Linie Zitrusfrüchte, Frühobst und Gemüse in Frage. Die mit Zitrusfrüchten bepflanzte Bodenfläche umfasst heute gegen 50 000 Hektaren, was einen jährlichen Export von mindestens 25 Millionen Kisten Orangen, Grapefruits, Zitronen und Mandarinen erlaubt.

Eines der interessantesten Experimente sind die sogenannten Kibbuzims, das sind neu gegründete Dörfer auf genossenschaftlicher Basis mit einer Einwohnerzahl von einigen hundert bis einigen tausend Menschen. Das Geld ist im Kibbuz praktisch ausgeschaltet. Löhne erhalten die Leute, mit Ausnahme eines kleinen Taschengeldes, nicht. Wir hatten Glück, zweimal in einem Kibbuz zu leben. Was uns dabei am meisten beeindruckt hat war die Gast-