Die Tiefkühlwirtschaft in Europa 1966

Autor(en): **[s.n.]**

Objekttyp: **Article**

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

Band (Jahr): **41 (1968)**

Heft 12

PDF erstellt am: **29.05.2024**

Persistenter Link: https://doi.org/10.5169/seals-517956

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Inhalten der Zeitschriften. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern.
Die auf der Plattform e-periodica veröffentlichten Dokumente stehen für nicht-kommerzielle Zwecke in Lehre und Forschung sowie für die private Nutzung frei zur Verfügung. Einzelne Dateien oder Ausdrucke aus diesem Angebot können zusammen mit diesen Nutzungsbedingungen und den korrekten Herkunftsbezeichnungen weitergegeben werden.
Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Die systematische Speicherung von Teilen des elektronischen Angebots auf anderen Servern bedarf ebenfalls des schriftlichen Einverständnisses der Rechteinhaber.

Haftungsausschluss

Alle Angaben erfolgen ohne Gewähr für Vollständigkeit oder Richtigkeit. Es wird keine Haftung übernommen für Schäden durch die Verwendung von Informationen aus diesem Online-Angebot oder durch das Fehlen von Informationen. Dies gilt auch für Inhalte Dritter, die über dieses Angebot zugänglich sind.

Ein Dienst der *ETH-Bibliothek*
ETH Zürich, Rämistrasse 101, 8092 Zürich, Schweiz, www.library.ethz.ch

http://www.e-periodica.ch

Die Tiefkühlwirtschaft in Europa 1966

Zum erstenmal veranstaltete die Tiefkühlwirtschaft in Europa gemeinsam in Köln eine Pressekonferenz, um den Pressevertretern aus vielen Ländern einen Überblick zu geben über den Fortschritt und die Entwicklung des Tiefkühlens. Anwesend waren ausser den Vertretern der Presse Repräsentanten der Tiefkühlwirtschaft aus Deutschland, Schweden, Dänemark, Norwegen, Finnland, Frankreich, England, Italien und der Schweiz.

Zusammenfassend kann man sagen, dass sich der Tiefkühlmarkt in Europa immer stärker durchsetzt und sich in einer stetigen Aufwärtsbewegung befindet. Der Entwicklungsstand ist zwar in den einzelnen Ländern verschieden. Dies wird bedingt durch den Zeitpunkt des Startes, durch schnelleres oder langsameres Anpassen der Essgewohnheiten. Diese wiederum hängen ab von verschiedenen Voraussetzungen in den einzelnen Staaten. So ist die Frischmarktzufuhr, zum Beispiel auf dem Gemüsesektor in den skandinavischen Ländern und in England relativ schwierig, was sich günstig auf die Tiefkühlwirtschaft auswirkt. Diese Länder haben einen Pro-Kopf-Verbrauch von tiefgekühltem Gemüse erreicht, welcher wesentlich höher liegt als in Deutschland, Frankreich, der Schweiz oder Italien. Trotzdem ist gerade im Tiefkühlkostbereich auf Grund der intensiven Zusammenarbeit über die nationalen Grenzen hinaus ein europäischer Markt bereits Wirklichkeit geworden. Das stellt man fest, wenn man das Warensortiment studiert, das beinahe überall angeboten wird.

Die Schweiz als ein industriell hoch entwickeltes Land steht unter Berücksichtigung aller Tiefkühlprodukte, also inklusive tiefgekühltes Geflügel, mit dem Pro-Kopf-Konsum in Europa an zweiter Stelle nach Schweden.

Die Länder, mit dem höheren Pro-Kopf-Verbrauch sind jedoch keineswegs gleichzeitig am stärksten mit Tiefkühltruhen in den Einzelhandelsgeschäften ausgestattet. Dies wird nur teilweise dadurch ausgeglichen, dass in diesen Ländern grössere Truhen für den Verkauf aufgestellt werden.

Statistik einzelner Länder über Absatz von Tiefkühlprodukten 1966

	Schweiz	Dänemark	Deutschland Bundesrepublik inkl. Westberlin	England	Finnland	Frankreich	Norwegen	Schweden
	t	t	t	t	t	t	t	t
Gemüse	3 863	7 243	58 050	120 345	3 047,2		1 022	11 540
Fische u. Krustentiere	5 140	2 536	26 300	68 454	4 241,6	40 074	3 146	16 600
Früchte u. Fruchtsäfte	722	1 323	1 950	54 025	431,3		158	2 020
Diverses *	1 859	4 088	32 900		1 414,7		8 179	26 620
Subtotal	11 584	15 190	119 200	242 824	9 134,8	40 074	12 505	56 780
Geflügel	23 094	9 940	ca. 26 000	14 224	795,3	—	1 485	14 200
Total	34 678	25 130	145 200	257 048	9 930,1	—	13 990	70 980
Pro-Kopf-Konsum								
ohne Geflügel	1,9 kg	3,3 kg	2,0 kg	4,4 kg	2,0 kg	0,8 kg	3,3 kg	7,3 kg
inklusive Geflügel	5,8 kg	5,3 kg	2,4 kg	4,7 kg	2,2 kg	—	3,7 kg	9,1 kg

* *darin sind enthalten: Fleisch-, Kartoffel- und Milcherzeugnisse, Teig- und Backwaren, Fertiggerichte.*

Betrachtet man den Ausstattungsgrad der Haushaltungen mit Gefriergeräten, so stellt man fest, dass auch hier die Länder, die im Pro-Kopf-Verbrauch führend sind, im Vergleich zu den Ländern mit geringerem Tiefkühlkostkonsum führen. An der Spitze liegen Schweden und Norwegen, gefolgt von Dänemark und der Schweiz, wogegen die geringe Zahl der Haushalte in England und Finnland, die ein Gefriergerät aufweisen, erstaunt. In Finnland hängt dies sicher mit den klimatischen Bedingungen zusammen, während in England die Aufstellung von Kühlschränken mit echten Tiefkühlabteilen sehr gebräuchlich ist.

Erfreulich ist das immer abwechslungsvollere Angebot an Tiefkühlprodukten, wobei der Konsum der einzelnen Produkte sich von Land zu Land unterscheidet, je nach Essgewohnheiten. Doch werden sich diese, mit steigendem Angebot, selbstverständlich im Laufe der Zeit aneinander angleichen.

Als kleines pikantes Beispiel für die verschiedenartigsten Bedürfnisse: In Finnland stellen einige Hotels ihren Gästen tiefgefrorene Birkenruten für die Sauna zur Verfügung, damit man sich auch in der Weihnachtszeit mit einer frischen Birkenrute schlagen kann.

Schweizerisches Tiefkühl-Institut

Lebensweg einer Kaffeebohne

Der «Vater» der Kaffeebohne ist der Kaffeebaum. Er gehört zur Pflanzenfamilie der Rubiaceen (Labkrautgewächse) und ist in fast allen tropischen Ländern zu Hause. Er kann 20 bis 50 Jahre alt werden, wenn die Klimaverhältnisse günstig sind und wird bis zu 15 m hoch. In den Plantagen hält man ihn aber durch Beschneiden auf einer Höhe von 2,5 bis 3 m; das dadurch entstehende buschartige Wachstum fördert die Fruchtbildung und erleichtert das Pflücken der Kaffeefrüchte.

Die weisse, nach Jasmin duftende Blüte lebt nur wenige Stunden, die Blütezeit des ganzen Baumes beträgt 2 bis 3 Tage. Wenn die Blüte abgefallen ist, setzt die 7 bis 9 Monate dauernde Fruchtbildung ein.

Kaffeefrüchte kann man mit Kirschen vergleichen. Zuerst sind sie grün, werden aber mit zunehmender Reife kräftig rot. Kaffeebohnen = Kirschkerne. Die Kaffeesamen (Bohnen) liegen wie Halbkugeln mit den Flachseiten zueinander im Fruchtfleisch = *Flachbohnen.* Meistens sind die Kaffeebohnen paarig, es kann aber auch vorkommen, dass sich ein Same entwickelt, der dann Kugelform annimmt = *Perlbohne.*

Bei der Ernte werden die Kaffeekirschen von den Zweigen abgestreift. Die reifen Früchte werden von Hand oder mit einem kammähnlichen Hilfsinstrument vom Baum geholt; dann folgt die «Aufbereitung», eine Folge verschiedener Arbeitsgänge, unter denen das Entfernen des Fruchtfleisches und der Fruchthülle die wichtigsten sind. In gewissen Plantagen stehen elektronische Anlagen mit Photozellen, welche die Kaffeebohnen unter die Lupe nehmen: sie sondern mit «automatischer Sicherheit» die hellbraunen, schwarzen oder scheckigen Fehlbohnen aus, so dass nur erstklassige Bohnen übrigbleiben!

Jetzt ist die Kaffeebohne bereit über Länder und Meere verschickt zu werden. Am Bestimmungsort angekommen, gelangen die Bohnen in die Rösterei. Bei diesem Vorgang bilden sich die im Rohkaffee schlummernden differenzierten Geschmacks- und Aromastoffe, was das Rösten zur eigentlichen Kunst stempelt! Die Röstdauer beträgt je nach Methode lediglich Minuten bis gegen eine Viertelstunde. Entscheidend ist dann aber auch die anschliessende Kühlung, denn der Kaffee, der aus der Rösttrommel kommt, hat noch eine Temperatur von ca. 200 Grad!

Nun werden verschiedene Kaffeesorten miteinander gemischt (in der Schweiz wird zwar das Kaffeemischen in der Regel vor dem Rösten vorgenommen). Zweck der Mischung — dem bestgehüteten Geheimnis einer Kaffeerösterei — ist das Erreichen von ganz speziellen, differenzierten Aromas und Qualitäten!

Als letztes bleibt nun noch das Verpacken übrig, damit der Kaffee — endlich — seinen Weg zum Kaffeegeniesser antreten kann!