Buchbesprechung

Objekttyp: **BookReview**

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

Band (Jahr): **59 (1986)**

Heft 4

PDF erstellt am: **29.05.2024**

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

Buchbesprechung: ‹Stichwort Fleisch›

Die Partner der Schweizer Fleischwirtschaft haben in einer Arbeitsgemeinschaft ein umfangreiches Fachbuch unter dem Titel «Stichwort Fleisch» ausgearbeitet. Es richtet sich an alle, die sich fundierteres Wissen über das Thema Fleisch aneignen wollen. Das Buch stellt eine wertvolle Ergänzung des Schulstoffes in Berufsschulen der Landwirtschaft, Hauswirtschaft, der Fleisch- und Fleischverarbeitung sowie der Gastronomie dar, und wird nicht zuletzt auch ein interessiertes, breites Publikum ansprechen. Herausgeber ist die Schweizerische Genossenschaft für Schlachtvieh- und Fleischversorgung GSF.

Bern/mes) – Wer sich für das Nahrungsmittel Fleisch interessiert und mehr darüber wissen möchte, findet heute zweifellos zahlreiche gute Publikationen, die entweder die produktionstechnische Seite (Landwirtschaft) oder die Verarbeitung und Verwertung (Metzgerschaft) beschreiben. Viele Bücher, Broschüren und Zeitschriften befassen sich zudem mit dem Einkauf von Fleisch und dessen Zubereitung in der Küche; unzählige Rezepte schliesslich helfen mit, Fleisch zu dem zu machen, was wir von ihm erwarten, nämlich eine Gaumenfreude. Es dürfte aber schwierig sein, ein Fachbuch aufzutreiben, das sich unter dem gleichen Titel eingehend sowohl mit Fragen der Fleischproduktion und den dazugehörenden Marktmechanismen als auch der Verarbeitung und des Konsums befasst.

Im Sinne einer langfristig anhaltenden, besseren Information über das wertvolle Nahrungsmittel Fleisch hat die Verwaltung der Schweiz. Genossenschaft für Schlachtvieh- und Fleischversorgung GSF beschlossen, Mittel zur Realisierung eines solchen Fachbuches zur Verfügung zu stellen. Während mehr als zwei Jahren haben ausgewiesene Fachleute an diesem umfangreichen Werk gearbeitet. Es umfasst sämtliche Sparten: die der Produktion, der Vermarktung, der Verarbeitung und der Zubereitung von Fleisch. Die mengenmässig bei uns weniger bekannten Fleischsorten wie etwa Kaninchenfleisch, Wild oder inländische Fische, kommen ebenso zum Zuge wie die in unserem Lande vorherrschende Rinder- und Schweinemast.

Der Inhalt ist frei von wirtschaftlichen Interessen und hat auch heikle und unangenehme Fragen ungeschminkt angepackt. Nicht zuletzt aus diesem Grunde wird das Buch «Stichwort Fleisch» geeignet sein, zur Versachlichung der Probleme auf dem Fleischsektor beizutragen. Es vermag – in einer auch dem Nichtfachmann verständlichen Sprache und mit einer übersichtlichen, aufgelockerten grafischen Gestaltung – einen guten Einblick in die komplexen Zusammenhänge zwischen Fleischproduktion, Marktgeschehen, Preisgestaltung und Verwertung von Fleisch zu geben.

Dieses Gemeinschaftswerk füllt mit Sicherheit eine Marktlücke, hervorzustreichen dabei ist auch die Tatsache, dass zum ersten Mal Vertreter der Konsumentenorganisationen, der Produzenten, der Verwerterschaft und der Verwaltung sich zu einer solchen gemeinsamen Aufgabe zusammenfinden konnten. «Stichwort Fleisch» liegt vorerst in deutscher Sprache vor, eine französische Fassung wird für später ins Auge gefasst. Bezugsnachweis: GSF, Postfach 2714, 3001 Bern, Telefon 031 24 60 31. Vertrieben wird das Buch zum Preis von Fr. 32.– auch über die Mitgliederorganisationen der GSF, so zum Beispiel vom Schweiz. Viehproduzentenverband, Laurstrasse 10, 5200 Brugg oder dem Verband Schweizer Metzgermeister, Postfach 123, 8028 Zürich.