

<b>Zeitschrift:</b>	Der Fourier : officielles Organ des Schweizerischen Fourier-Verbandes und des Verbandes Schweizerischer Fouriergehilfen
<b>Herausgeber:</b>	Schweizerischer Fourierverband
<b>Band:</b>	48 (1975)
<b>Heft:</b>	10
<b>Artikel:</b>	Tomatinata 1975
<b>Autor:</b>	[s.n.]
<b>DOI:</b>	<a href="https://doi.org/10.5169/seals-518477">https://doi.org/10.5169/seals-518477</a>

### Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften auf E-Periodica. 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. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen sowie auf Social Media-Kanälen oder Webseiten ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. [Mehr erfahren](#)

### 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. La reproduction d'images dans des publications imprimées ou en ligne ainsi que sur des canaux de médias sociaux ou des sites web n'est autorisée qu'avec l'accord préalable des détenteurs des droits. [En savoir plus](#)

### 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. Publishing images in print and online publications, as well as on social media channels or websites, is only permitted with the prior consent of the rights holders. [Find out more](#)

**Download PDF:** 22.02.2026

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

## **Tomatinata 1975**

Die Tessiner und Walliser Tomatenproduzenten haben es ausgezeichnet verstanden, die Schweizer Presse am 29. Juli 1975 auf dem Nufenenpass mit den Problemen der einheimischen Tomatenproduktion vertraut zu machen.

Der Nufenenpass spielt in den Beziehungen der beiden Kantone eine ganz besondere Rolle. Erst der Bau der Paßstrasse hat ergeben, dass die Kantonsgrenze gar nicht eindeutig festliegt. Über diesen Punkt ist man sich immer noch nicht ganz einig.

Trotzdem bestehen zwischen dem Tessin und Wallis ausgezeichnete Beziehungen, nicht nur allgemein, sondern ganz besonders im Tomatenmilieu. Interessant war, zu erfahren, dass die Produzenten der beiden Kantone die einzigen sind, die durch persönliche Beiträge eine gesunde Marktsituation befürworten und unterstützen. Es sind auch die einzigen Regionen, die die Kosten für die Tomatenwerbung selber und ohne fremde oder öffentliche Mittel tragen. Die Produzenten anderer Regionen beteiligen sich an dieser Werbung leider nicht.

Die Konsumenten werden leicht feststellen, dass die Kosten der Tomaten, des Publikums Liebling Nr. 1, nie so tief sind, wie während der Dauer der einheimischen Ernte der Freilandtomaten.

Die Kantone Tessin und Wallis können heute die Marktposition wieder einnehmen, die sie in den vergangenen Jahren teilweise verloren haben, indem Pflanzen entwickelt wurden, die den heutigen Marktbedürfnissen entsprechen.

Welcher Unterschied besteht zwischen den Tessiner und Walliser Tomaten? Offiziell wurde erklärt: «Keiner». Doch soll es zwischen den beiden Anbaugebieten gewisse Unterschiede geben, die aus den unterschiedlichen klimatischen Bedingungen und Bodenbeschaffenheit erklärllich sind. Der persönliche Geschmack wird der einen oder anderen Sorte den Vorzug geben, sofern der Unterschied vom Laien überhaupt festgestellt werden kann.

Die Tomate aus der Familie der Nachtschattengewächse stammt aus Amerika — oder genauer gesagt aus Peru und den anliegenden Gebieten. Neben dem heute mit Ausnahme von Italien fast in allen westeuropäischen Ländern gebräuchlichen Namen «Tomate» sprach man früher, weil der Tomate sogar aphrodisiakische Eigenschaften zugeschrieben wurden, von Paradiesapfel, Liebesapfel, pomme d'or und gerade der letztgenannte Name ist im Italienischen mit «pomodore» geblieben.

Die Tomate ist ein Nahrungsmittel, das reich ist an Aminosäuren und organischen Säuren; zugleich ist sie ein hochgeschätzter Lieferant von Vitamin C und Mineralsalzen und arm an Kalorien.

In den Kulturmethoden finden wir drei Hauptunterschiede

- Tomaten unter Glas
- Tomaten unter Plastik
- Tomaten aus Freiland

Für erstere ist Holland weitaus führend, da sich der Freilandbau für dieses Land aus klimatischen Gründen nicht eignet. Auch von Rumänien und Bulgarien erhalten wir nur Früchte, die unter Glas gezogen wurden, da dort gezogene Freilandtomaten keinen längeren Transport überstehen. In Spanien und Italien ist der Glasbau klein, die Freilandfrüchte sind jedoch transportfest.

In der Schweiz werden ca. 39 Hektaren unter Glas, 10 ha unter Plastik und 252 ha im Freiland angebaut.

Der Konsum in unserem Land hat sich in den letzten Jahren ganz gewaltig gesteigert. Man schätzt, dass er sich in den letzten 20 Jahren verdoppelt hat.

Für 1974 liegen folgende Zahlen vor

Importe	30 000 t
Inlandproduktion	20 000 t

Die Inlandproduktion verteilte sich 1974 wie folgt

Tessin	6 000 t
Wallis	10 000 t
Freiland und übrige Schweiz	1 800 t
Glas- und Plastikhaus	3 600 t

Der Tomatenkonsum pro Kopf der Bevölkerung umgerechnet beträgt in der Schweiz 8,2 kg. Spanien ist seit langem Hauptlieferant. Italien hatte 1965 noch 32 % Importanteil, 1974 nur noch 8 %, dafür die Oststaaten 25 %.

Im Tessin werden Tomaten seit 1930 intensiv angebaut. Seit einigen Jahren werden im Mittel ca. 2 Millionen Setzlinge angebaut. Der 18. Juli 1975 gilt im Kalender der Tessiner Produzenten als Schwarzer Freitag, das Hagelwetter hat ca. die Hälfte der Ernte vernichtet.

Am Schluss der interessanten Ausführungen wurde den Pressevertretern eine Fülle von hervorragend zubereiteten Kostproben serviert.

Wir haben uns davon überzeugen lassen, dass die Tomate immer ein interessantes Gericht bildet, das sich wie kaum ein anderes Gemüse auf unendliche Arten zubereiten lässt. Nachstehend 9 Beispiele wie man Tomaten füllen kann:

mit

- pikantem Eiersalat aus frischen Schweizer Eiern
- Kräuter-Quarkfüllung (200 g Quark mit 100 g Sbrinz, 4 Esslöffel Rahm, Salz, Streuwürze schaumig rühren, mit Spritzsack in die Tomaten füllen, mit Schnittlauch bestreuen)
- Fischsalat
- Pouletsalat
- Sardellen und gekochten Eiern (passieren), 1/2 Zwiebel, Schinkenstreifen, 2 Esslöffel Paniermehl
- Thon-Butter-Püree und 5 Esslöffel Mayonnaise
- kleingeschnittenem Fleischsalat
- Salade niçoise
- Maiskörnern und Bananen, angemacht mit Joghurt

Der gegenwärtige Werbeslogan für die Tomaten trifft sicher nicht daneben:

«Sie liegen nicht auf, weder auf dem Magen noch auf dem Portemonnaie.»

-vo-

---

## Militärische Beförderungen

Gestützt auf die vorliegenden Fähigkeitszeugnisse werden die nachgenannten Oberleutnants mit Brevetdatum vom **1. Oktober 1975** zu Hauptleuten der Versorgungstruppen befördert.

Zwimpfer Peter, 6010 Kriens

Bütikofer Hans, 9122 Mogelsberg

---

**Die Zentral- und Sektionsvorstände des Schweizerischen Fourierverbandes  
und des Verbandes Schweizerischer Fouriergehilfen, Redaktion und Druckerel des «Der Fourier» gratulieren.**

---