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

Herausgeber: Schweizerischer Fourierverband

Band: 58 (1985)

Heft: 11

Artikel: Konservengemüse so nahrhaft wie Frischgemüse

Autor: [s.n.]

DOI: https://doi.org/10.5169/seals-519193

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: 02.10.2025

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

Die Lärmimmissionen sind unbestritten der gewichtigste Stein des Anstosses im Verhältnis zwischen Armee und Bevölkerung, wobei nicht der Schiess-, sondern der Fluglärm im Vordergrund steht. Er hat in den letzten Jahren ein Ausmass angenommen, welches das Verständnis der Bevölkerung arg strapaziert und einigen Unmut auslöste. Das Entlebuch ist eines der wenigen Gebiete der Schweiz, welches frei von internationalen Luftstrassen ist. Dies ist denn auch einer der Hauptgründe, weshalb die Luftwaffe so häufig in diesem «Flieger-Eldorado» herumkurvt.

Beurteilung und Ausblick

Die militärischen Aktivitäten lösten in der Region Entlebuch jährlich einen Zahlungsstrom von durchschnittlich 5,2 Mio. Franken aus und gaben 1% aller Erwerbstätigen eine Verdienstmöglichkeit. Ist dies für die Region eine Quantité négligeable? Vergleichsweise verzeichnete der Tourismusbereich im Jahre 81/82 einen Gesamtumsatz von 19,8 Mio. und beschäftigte 7% der Erwerbstätigen.

Die Gemeinden sind sich sehr wohl bewusst, welche positive Auswirkungen von den militärischen Aktivitäten ausgehen. Obwohl militärische Truppen nicht überall eitel Freude auslösen – fürs örtliche Gewerbe stellten sie allemal einen Gewinn dar. Wachstumsimpulse gehen von diesen Aktivitäten nicht aus. Vielmehr haben sie eine Erhaltungs- und Ausgleichsfunktion, indem sie beispielsweise saisonale Schwankungen im Gastgewerbe ausgleichen, den lokalen Handel stützen und einzelnen Gewerbebetrieben die Existenz sichern und damit einen Beitrag zur Erhaltung von Arbeitsplätzen leisten. In diesen Auswirkungen ist denn auch die eigentliche Bedeutung des Militärs für die Region Entlebuch zu sehen.

Aufteilung der Ausgaben 1982–1984 nach Empfängerkategorie

Empfänger	Anteil an den Ausgaben in %	
Unterkunftskosten:		
Gemeinde	22,8	
Gastgewerbe	32,4	
Private	6,7	61,9
Verpflegung:		
Metzgereien	16,0	
Käsereien	8,1	
Bäckereien	4,8	
Lebensmittelhandlungen	5,4	34,3
Diverse Ausgaben:		
Schützengesellschaften	0,6	
Schuhmachereien	2,8	
versch. Empfänger	0,4	3,8
Total	100	

Konservengemüse so nahrhaft wie Frischgemüse

Laut einer Studie des amerikanischen Landwirtschaftsdepartementes in Zusammenarbeit mit der National Food Processors Assocation sind aus Konserven stammende Gemüse gleich nahrhaft wie frisch zubereitete oder tiefgefrorene Gemüse.

Die Studie untersuchte 13 Minerale, acht Vitamine und verschiedene Faserstoffe in gekochten oder mit Mikrowellen zubereiteten Gemüsen und verglich die Werte mit jenen von Gemüsen, die gemäss Packungsaufdruck zubereitet wurden. Das Konservengemüse schnitt bei allen Werten gleich gut ab wie das frische oder gefrorene, teilweise sogar besser.

Das auf den ersten Blick gängigem Wissen widersprechende Resultat ist auf die einfache Tatsache zurückzuführen, dass bisher stets die Werte von Konservengemüse mit ungekochtem Frischgemüse verglichen wurden. Diese Resultate sind wenig relevant, weil Gemüse in der Regel nicht roh verspiesen wird.

(Entnommen aus «Food Institute Report» vom 27. Juli 1985)