

**Zeitschrift:** Der Fourier : offizielles Organ des Schweizerischen Fourier-Verbandes und des Verbandes Schweizerischer Fouriergehilfen  
**Herausgeber:** Schweizerischer Fourierverband  
**Band:** 59 (1986)  
**Heft:** 4

**Buchbesprechung:** Buchbesprechung

### **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:** 19.02.2026

**ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, <https://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 produktions-technische 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 dazugehörigen 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 übersichtli-

chen, 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, hervorstreichen dabei ist auch die Tatsache, dass zum ersten Mal Vertreter der Konsumentenorganisationen, der Produzenten, der Verwerter 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.

