Rosenkohl : des einen Freund des andern Feind

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

Objekttyp: **Article**

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

Band (Jahr): **61 (1988)**

Heft 11

PDF erstellt am: **02.05.2024**

Persistenter Link: https://doi.org/10.5169/seals-519406

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

Rosenkohl – des einen Freund des andern Feind

(SGU/ik) Schwarz oder weiss, es gibt keinen Grauwert: Man(n) liebt ihn oder nicht, dazwischen gibt es keine Varianten für den Rosenkohl. Glücklicherweise hat es doch viele Liebhaber, dieses spezielle Herbstgemüse. Mit den ersten kühlen Morgennebeln kommen die Essensgelüste nach kräftigen, typischen Kaltwettergerichten. Man(n) ist wieder dankbar für eine warme Suppe und ein währschaftes Menü. Übrigens, nebst Kartoffeln, Karotten, Zwiebeln, Sellerie, Lauch und Randen werden auch die Kohlgemüse fast gänzlich in der Schweiz selber angebaut.

Nur bei Rosenkohl verhält es sich etwas anders. In der Haupterntezeit, also in diesen Tagen (Oktober bis Dezember) genügt die Inlandproduktion der Nachfrage aus dem Markt zu 80%. Die Überbrückungs-Importe liefert uns Holland zu günstigen Preisen, auf Wunsch küchenfertig vorgerüstet. Durch die Freihandelsabkommen gebunden, dürfen unsere Gemüsebauern nicht den gesamten Inlandbedarf von Rosenkohl hier in der Schweiz produzieren. Ähnliche Restriktionen bestehen für Chicorée.

Das Hauptanbaugebiet für Rosenkohl liegt im bern-freiburgischen Seeland. Die dort ansässigen Gemüsebauern haben sich vor vielen Jahren schon zusammengeschlossen und haben eine gemeinsame Rosenkohl-Rüstzentrale (in der Landwirtschaftlichen Genossenschaft Kerzers) gebaut. Jeder Gemüsebauer kann mit seiner Rosenkohlernte dorthin fahren und mit seinen eigenen Leuten den Rosenkohl fachgerecht aufarbeiten. Maschinell können die Kohlröschen vom Stengel entfernt werden. Am Fliessband geschieht das Putzen und die Grössensortierung.

Vorallem in den Hausgärten wurde früher für die Rosenkohlernte der erste Frost abgewartet. Durch die Kälteeinwirkung wird ein Teil der Kohlehydrate in Zucker umgewandelt, was den Rosenkohl zudem noch leichter verdaulich macht. Rosenkohl kann sich auch mit einem beachtlichen Gehalt an Vitamin C, Kalzium und Phosphor rühmen. Grund genug, daraus die verschiedensten sättigenden Gerichte zuzubereiten wie:

Rosenkohl gedämpft und als Gemüse serviert (mit Butterbrösmeli oder weisser Sauce). Die gekochten Rosenkohlröschen können abwechslungsweise mit Cipollatawürstchen auf Spiessli gesteckt und gebraten werden. Gekochte, lauwarme oder kalte Rosenkohlröschen ergeben gemischt mit Speckwürfeli und einer rassigen Salatsauce einen nahrhaften Salat. Sind immer noch nicht alle Rosenkohlköpfchen gegessen, eignet sich dieses Gemüse auch für die Herstellung eines währschaften Suppentopfs.
En Guete.

Für die Menüplanung im Dezember

Kochgemüse

- Rosenkohl, Chinakohl, Weisskabis, Rotkabis, Wirz, Knollensellerie, Lauch, Randen, Karotten, Sauerkraut und Sauerrüben.

Salatgemüse

- Endivien- und Nüsslisalat, Chicorée, Zuckerhut, Karotten, Knollensellerie, Kohlgemüse gekocht und als Salat zubereitet.

Wir danken für die Berücksichtigung unserer Inserenten!

Beachten Sie jedoch, dass nicht immer sämtliche angebotenen Lebensmittel zulasten Verpflegungskredit gekauft werden dürfen.

Dem Einkauf zulasten Wehrmann/Truppe (z. B. Kantinenkasse) oder für den Verbrauch im zivilen Leben steht jedoch nichts entgegen.

Die Redaktion