

<b>Zeitschrift:</b>	Der Fourier : officielles Organ des Schweizerischen Fourier-Verbandes und des Verbandes Schweizerischer Fouriergehilfen
<b>Herausgeber:</b>	Schweizerischer Fourierverband
<b>Band:</b>	64 (1991)
<b>Heft:</b>	11
<b>Artikel:</b>	Kümmel-Kenntnisse
<b>Autor:</b>	E.R.
<b>DOI:</b>	<a href="https://doi.org/10.5169/seals-519712">https://doi.org/10.5169/seals-519712</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:** 12.01.2026

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

## Kümmel-Kenntnisse

---

*Den Kümmel kennt man allgemein nur von seinen fünf Millimeter langen Früchtchen her. Wenige wissen, wie die grüne Pflanze dieses Gewürzkrautes aussieht und was sie uns alles zu bieten hat.*

Nun, die Kümmelpflanze ist ein in Mitteleuropa heimischer sogenannter Doldenblütler von einem halben bis einem Meter Höhe. Er blüht erst im zweiten Jahr weiß. Seine Früchtchen können im Juni/Juli geerntet werden. Für einen Haushalt genügt meist der Ertrag von 2 bis 3 Stauden. Im Grossen angebaut, ist der Kümmel für den Produzenten besonders interessant. Man kann die Pflanze im ersten Jahr gegen den Herbst hin weit herunter abmähen und das Kraut dem Vieh verfüttern. Im folgenden Jahr werden dann die ausgewachsenen Dolden zum Trocknen in Büscheln eingebracht und später die Säckchen ausgedrescht. Die Spreu, die anfällt, kann zu Kümmelöl verarbeitet werden, wobei der entstehende Rückstand noch ein gutes Futtermittel ergibt. Das Kümmelstroh dient auch als Schaffutter, dann zum Einstreuen und etwa noch zum Besenbinden. Auch die Wurzel der Pflanze ist verwendbar, etwa als Gemüse, doch ist ihr Geschmack nicht jedermannss Sache. Was hat der Kümmel und als Gewürz nun zu bieten? Schon von seinen Inhaltsstoffen her recht viel. So enthält er nebst Eiweiß Kohlenhydrate, Fettsäuren, ätherisches Öl, Gerbstoff und Zellulose. Doch ausschlaggebend für seine Verwendung ist wohl sein feiner gewürzhafter Geschmack. Er kommt besonders bei gemahlenem Kümmel stark zur Geltung. Meist wird er

aber im natürlichen Zustand verwendet, und da kann man die Säckchen in einem Leinensäckchen mit den Speisen kochen und so verhindern, dass die Körnchen in den Gerichten verbleiben.

Wo wird der Kümmel nun am häufigsten in der Küche benutzt? Wohl bei Kohlgemüsen, im Sauerkraut, bei Rübengerichten, in Suppen, an Salaten und auch bei Kartoffelspeisen und fettem Fleisch. In der Käsefabrikation spielt der Kümmel auch eine Rolle. Wer Kümmel selbst pflanzt, kann auch frische Blätter der Pflanze gehackt Rohkostplatten und Salaten als feine Würze beigeben.

Aber nicht nur zur Verfeinerung unserer Speisen wird Kümmel geschätzt, er hat auch seine gesundheitsfördernde Wirkung. So regt er den Appetit an, hilft zu besserer Verdaulichkeit fetter Speisen und löst Koliken und Blähungen. Kümmelöl, das man tropfenweise auf Zucker einnimmt, kann nebst Verdauungsstörungen auch bei Migräne günstige Wirkung haben. Der als feiner Likör bekannt «Kümmel», zwar kein eigentliches Heilmittel, sei hier auch erwähnt. Man stellt ihn aus Kümmelöl, Spiritus, Zucker und Wasser her. Man sieht aus alledem, wie vielseitig und für unsere Gesundheit wertvoll Kümmel ist.

E. R.

---

sich die Sonne hervor, so dass wir von der herrlichen Bergwelt einige Eindrücke sammeln konnten. Der letzte Aufstieg bis zum Gipfel hatte es wirklich in sich. Aber dank der ausgezeichneten Arbeit unserer einheimischen Bergführer schaffte es jeder Teilnehmer bis zum Gipfel. Die kalte Witterung liess eine längere Pause auf dem Gipfel nicht zu, so dass wir bald einmal den Abstieg in Angriff nehmen konnten. Hptm Remo Godly durfte am Sonntag nachmittag müde, aber glückliche Teilnehmer verabschieden.

Es hat sich gezeigt, dass sowohl die Besteigung des Piz Palü als auch des Piz Buin einem Bedürf-

nis unserer Mitglieder entspricht. Bei solchen Gebirgsübungen bedarf es keines technischen Parcours, sondern eine solche Gebirgstour dient der körperlichen Ertüchtigung und dem gemeinsamen kameradschaftlichen Erlebnis. Ganz erfreulich war die Teilnahme vieler junger Offiziere – ein Garant für das Weiterbestehen unserer Gesellschaft.

Ich hoffe, Sie (auch als Guest) bei der nächsten Gebirgsübung begrüssen zu dürfen.

*Hptm Remo Godly, Übungsleiter*