

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

Herausgeber: Schweizerischer Fourierverband

Band: 67 (1994)

Heft: 3

Rubrik: Blick in den Kochtopf

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: 17.01.2026

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

schweizerischen Wirtschaft (wf) in einem Communiqué mitteilte.

Der statistische Vergleich zeigt zudem, dass für den Kauf von 100 Gramm Emmentaler/Greyerzer der Güteklasse Ia 1952 noch 11,9 Arbeitsminuten aufgewendet werden mussten, während es 39 Jahre später nur noch 5,7 Minuten waren.

Wesentlich schneller könne sich der Konsument heute auch 100 Gramm Tafelbutter (21,7 verglichen mit 4,7 Arbeitsminuten), ein inländisches Ei (sieben verglichen mit zwei Minuten), 100 Gramm Schweinsvossen (16,3 verglichen mit 5,1 Minuten), ein Kilogramm Kartoffeln (8 verglichen mit 4 Minuten) oder ein Kilo-

gramm Äpfel der Klasse I (19 verglichen mit 9 Minuten) leisten.

Immer noch kaum bekannt:

Die Sharon-Frucht

F+G. Sie ist zwar schon einige Jahre auf dem Markt, konnte aber – trotz ihrer Besonderheit – erst wenig regelmässige Freunde finden. Die Sharon-Frucht trägt auch den Namen «China-Apfel» und stammt aus Asien. Israelische Agronomen haben sie neu entdeckt und im Sharon-Tal durch Kreuzungen auf die heutige Qualität gebracht.

Die Sharon-Frucht enthält die Vitamine A, B und C sowie Magnesium und Phosphor, Eiweiss und Eisen. Sie ist kernlos, ihre Schale essbar. Eine Sharon-Frucht wird hart gegessen, wie ein Apfel, oder als Nachspeise, als kleine Stücklein in einem Fruchtsalat. Sharon-Früchte eignen sich auch für ein rasch zubereitetes, leicht bekömmliches Dessert: Mit Joghurt oder Sauerrahm munden sie hervorragend. Ihr charakteristischer Geschmack erinnert etwas an Birne und Aprikosen und einen Hauch Quitten.

Die Saison der Sharon-Früchte dauert von November bis Anfang März. ■

Blick in den Kochtopf

Alles, was Sie schon immer über Kartoffeln wissen wollten:

Kleines Kartoffel-ABC

Seit gut zweihundert Jahren gehört die Kartoffel zu den unentbehrlichen Grundnahrungsmitteln in der Schweiz. Vor hundert Jahren führte das Überangebot an Kartoffelschnaps zur ersten Alkoholgesetzgebung: Auch heute sind Ernteüberschüsse ein Problem: Rund 859 000 Tonnen wurden 1993 geerntet, auf einer Anbaufläche von 17 600 Hektaren. Die Kartoffel in unserer heimischen Kultur weist aber noch ganz andere Aspekte auf: Das anschauliche kleine Kartoffel-ABC verschafft einen Überblick.

Angebot

EAV. Kartoffeln können bei uns jederzeit praktisch erntefrisch gekauft werden. Das aber ist gar nicht so selbstverständlich, denn dazu braucht es die grossen Anstrengungen der Handelsfirmen und Verkaufsorganisationen: Einkauf, Lagerung, Abpacken und Verteilung müssen reibungslos funktionieren, damit der Markt lückenlos versorgt werden kann. Dass nicht ständig alle Kartoffelsorten angeboten werden können, hängt unter anderem damit

zusammen, dass es für die ganzjährige Marktversorgung Sorten mit unterschiedlichen Erntezeiten braucht.

Bauer

Ihm (oft auch Produzent genannt) verdanken wir, dass es Jahr für Jahr Kartoffeln gibt. Der Anbau von Kartoffeln ist anspruchsvoll und sehr arbeitsintensiv. Er verlangt ein grosses Fachwissen und zudem beträchtliche Investitionen für das Saatgut und den Maschinenpark.

Convenience Food

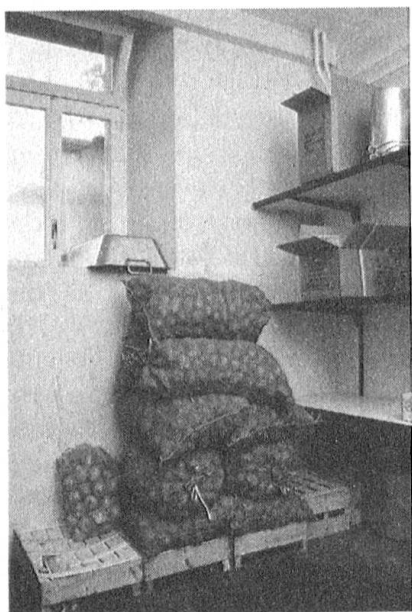
Ein aus Amerika stammender Begriff für küchenfertige Produkte. In der Schweiz gibt es ein breitgefächertes und sehr beliebtes Sortiment von tiefgekühlten oder wärmebehandelten Gerichten, Trockenprodukten, Chips und Snacks, die alle aus Kartoffeln zubereitet werden.

Dämme

Auf dem Kartoffelacker sind Dämme und Furchen zu sehen. Die Erde wird zu Dämmen «gehäufelt». So geschützt, wachsen und gedeihen darunter die Knollen.

Ernte

Lohn der Arbeit und zugleich Geschenk der Natur. Die Ernte 1993 ergab bei uns auf einer Anbaufläche von 17 600 Hektaren rund 859 000 Tonnen Kartoffeln. Mit durchschnittlichen Hektarerträgen von über 450 Zentnern zählt die Schweiz weltweit zu den Spitzennationen.



Die Kartoffeln haben in der Truppenküche auch bei der heutigen Essgewohnheit an Bedeutung nichts eingebüsst.

Archivbild «Der Fourier»

Frühkartoffeln

Sind ein geschätzter Primeurartikel. Es sind frühe Sorten, die meist vor ihrer vollen Reife geerntet werden. Zu Beginn der Ernte ist ihre Schale oft noch nicht ganz fest, ihre Haltbarkeit ist deshalb sehr beschränkt. Je fester die Schale, desto besser wird auch die Haltbarkeit.

Gaumenfreude

Wird geweckt und immer wieder mit höchstem Lob bedacht, wenn in der Küche Kartoffeln mit viel Liebe und einer Prise Phantasie zubereitet werden.

Hunger

Ein Wort, dessen wirklichen Sinn wir in unseren Gegenden eigentlich nur noch aus dem Wörterbuch kennen, nicht zuletzt dank der Kartoffel.

Integrierte Produktion

Eine naturnahe und umweltschonende Anbaumethode, die in

unserer Landwirtschaft immer mehr Anhänger findet.

Kartoffel

Für den Botaniker ein Nachtschattengewächs (*solanum tuberosum*). Gegessen werden nicht die Früchte, sondern die Knollen. Sie sind ein verdicktes unterirdisches Stengelstück, sozusagen die Vorratskammern der Pflanze. Auch für die Fortpflanzung spielt die Knolle eine zentrale Rolle. Aus ihr treiben die Keime aus, die sich von der Mutterknolle ernähren und selber zu neuen Knollen heranwachsen.

Lagern

In privaten Kellern über längere Zeit kann Probleme bereiten, denn die Keller sind meistens zu hell, zu trocken und zu warm. Die Knollen schrumpfen und bauen ihre wertvollen Inhaltsstoffe rasch ab. In den besonders dafür eingerichteten Lagerhäusern des Kartoffelhandels werden die Kartoffeln während Monaten unter geeigneten Bedingungen gelagert und überwacht. Es ist deshalb für viele Haushalte empfehlenswert, nur einen kleinen Vorrat zu halten und diesen regelmässig zu ersetzen.

Matilda

Jüngstes Mitglied unserer Sortenfamilie, eine vielseitig verwendbare und gut lagerfähige Kartoffel.

Obwaldner Eintopf

Zutaten

Gnagi, gesalzen, ohne Knochen	16 kg
gut gewässert, in Stücke (Schnörli, Kinnbacken, Züngli) zu	20 g
geschnitten	
Geräucherter Speck	3 kg
fingerdicke Lardons	
Kartoffeln	15 kg
in Würfel geschnitten	
Zwiebeln	2 kg
feingeschnitten	
Karotten	3 kg
Jardinière	
Knollensellerie	1 kg
Jardinière	
Lauch	2 kg
in 3–4 cm langen Streifen	
Wasser	20 Liter

Salz, Pfeffer, Lorbeer, Majoran,
Thymian, Liebstöckel

Zubereitung

1. Wasser in 3 Kochkesseln aufkochen, Gnagi und Speck beigeben, nochmals aufkochen, gut abschäumen.
2. Leicht salzen, würzen und 20 Minuten vorkochen.
3. Das Gemüse und die Kartoffeln auf die Kochkessel verteilen, gut aufkochen, abschmecken.
4. Garkochzeit 2 Stunden.

Kein Tiefkühl-Institut mehr

wag. Über einen Zeitraum von 29 Jahren hat das Schweizerische Tiefkühl-Institut (STI) als neutrale Plattform die schweizerische Bevölkerung im Umgang mit der Tiefkühlung und Tiefkühlprodukten beraten. Für die Konsumentinnen und Konsumenten stellt diese seinerzeit neue und revolutionäre Haltbarkeitsmethode heute eine Selbstverständlichkeit dar. Anlässlich der Mitgliederversammlung vom 20. Januar 1994 haben die Verantwortlichen beschlossen, die Tätigkeit dieses Institutes dieses Jahr einzustellen und das STI aufzulösen.