

Marktplatz

Objektyp: **Group**

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

Band (Jahr): **67 (1994)**

Heft 6

PDF erstellt am: **21.06.2024**

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>

Chicorée Witloof alias Brüsseler alias Treibzichorien

Mehr als Rohstoff für Salate

Chicorée wird nicht nur importiert. Auch in der Schweiz gibt es mehrere Produzenten, die dieses geheimnisvolle Gewächs aus dem Dunkeln mit Erfolg anbauen. Anders als die Importe hat die Inlandproduktion in den letzten fünf Jahren, auf tiefem Niveau allerdings, stetig zugenommen, derweil die Preise leicht sinkende Tendenz zeigen.

F+G/chh. Aus Chicorée wird noch immer, vor allem in der Deutschschweiz, hauptsächlich Salat zubereitet. Dabei würde sich dieses zarte Gewächs hervorragend für delikate Gemüsegerichte eignen. Unsere welschen Kollegen haben das schon längst erkannt.

Gemüse aus dem Dunkeln

Chicorée wurde ursprünglich wegen seiner Wurzel angebaut, aus der früher ein Kaffee-Ersatz gewonnen wurde. Heute wird das Laub der Pflanze im Herbst abgeschnitten, die Wurzel geerntet und bei spezialisierten Chicorée-Produ-

zenten in völlig dunklen, klimatisierten Räumen mit hoher Luftfeuchtigkeit zum zweiten Austrieb gebracht. Nach rund drei Wochen werden die neuen «Zapfen» von den Wurzeln getrennt, gerüstet und abgepackt – eine Arbeit, die äusserste Sorgfalt verlangt und noch heute weitgehend von Hand erledigt wird.

Steigende Inlandproduktion...

Auch heute noch kommt bloss ein Sechstel der Chicorées aus der Schweiz. Immerhin ist der Anteil am Konsum von 13,3 Prozent im Jahre 1988 auf 16,5 Prozent im

Die Chicorée-Importe der Schweiz blieben in den letzten Jahren stabil. Allerdings konnte Frankreich seinen Anteil von 10 Prozent im Jahre 1988 auf 24 Prozent steigern und Belgien von Platz zwei verdrängen.

letzten Jahr geklettert. Weil die Produktion und vor allem die marktgerechte Aufbereitung besonders arbeitsintensiv ist, können die Schweizer Produzenten mit der Konkurrenz aus dem Ausland preislich nicht mithalten. «Chicorée Witloof» untersteht aber dem Dreiphasensystem, mit dem die Inlandproduktion einen gewissen Schutz vor übermässigen Konkurrenz aus dem Ausland geniesst.

...dank Importbewirtschaftung

Weil sie den Markt nie voll versorgen könnten, gelangen Chicorées nicht in die dritte oder Sperrphase. Um die Abnahme der Inlandware sicherzustellen, gilt in der zweiten Phase ein Leistungssystem: Jeder Importeur muss eine bestimmte Menge Chicorée suisse übernehmen. Diese Menge hängt von den 14täglich erhobenen Produktionsmeldungen und einer aufgrund früherer Importe ermittelten Importvergleichszahl ab. Hat er diese «Leistung» erfüllt, kann er «nach Bedarf» importieren. Wegen dieser faktischen Übernahmepflicht ist es nötig, dass der Inlandpreis zum Voraus festgesetzt wird. Dazu ist die Eidgenössische Preiskontrollstelle zuständig. ■

Lagerung und Zubereitung

Chicorée können Sie fünf bis sieben Tage an einem kühlen und dunklen Ort lagern, z.B. im Kühlschrank. Die Zubereitung nimmt wenig Zeit in Anspruch, egal, welche der vielen Verwendungsmöglichkeiten Sie wählen. Vielleicht wollen Sie einen Salat anrichten und den Chicorée in Scheiben schneiden, oder Sie wollen die einzelnen Blätter lösen, die dann wie kleine Schiffchen aussehen, die man nach Belieben und mit Phantasie garnieren kann. Falls Sie Chicorée kochen wollen, schneiden Sie das untere Ende des Strunkes heraus und entfernen die äusseren Blätter, wenn diese zu grün (das heisst im Geschmack zu bitter) sind. Mit einigen Tropfen Zitronensaft im Kochwasser erhalten Sie den natürlich-frischen, gelbweissen Farbton des Chicorées.

**Ein Inserat
im «Der Fourier» lohnt sich immer!**