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

Herausgeber: Schweizerischer Fourierverband

Band: 67 (1994)

Heft: 6

Rubrik: Marktplatz

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: 05.12.2025

ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, https://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-Produzenten 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 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. ■

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.

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!