

| | |
|---------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Zeitschrift: | Der Fourier : officielles Organ des Schweizerischen Fourier-Verbandes und des Verbandes Schweizerischer Fouriergehilfen |
| Herausgeber: | Schweizerischer Fourierverband |
| Band: | 68 (1995) |
| Heft: | 4 |
| 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: 23.02.2026

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

Bisher vermutete man einen beschleunigten Altersprozess als Ursache. Doch neue Untersuchungen deuten jetzt eher auf einen altersunabhängigen Krankheitsprozess hin.

Betroffen vom Verlust an Hirnzellen ist vor allem der mittlere Schläfenlappen. Diese Hirnregion spielt bei der geistigen Verarbei-

tung von Informationen eine wichtige Rolle. Britische Forscher messen bei Alzheimer-Patienten und bei gesunden Vergleichspersonen jährlich die Dicke der Hirnrinde mit dem Computertomografen. Bei Alzheimerkranken nahm die Hirnmasse jährlich um 15 Prozent ab – unabhängig von ihrem Alter. Dieser Verlust ist zehnmal grösser als die altersbedingte Abnahme der

Hirnzellen bei gesunden Personen. Die Forscher sprechen von einem eigentlichen Katastrophenereignis, das durch eine noch unbekannte Ursache ausgelöst wird und sich dann lawinenartig ausbreitet. Andererseits lassen die neuen Ergebnisse hoffen, dass sich die Krankheit verhüten oder behandeln lässt, sobald die Ursache gefunden ist. ■

Marktplatz

Echte Innovation

Geschälte Spargeln

Geschälte, aber rohe Spargeln, die nur noch gekocht werden müssen: das war bis vor kurzem undenkbar. Nun macht es ein spanischer Spargelproduzent möglich – dank einer neuartigen Schälmaschine und einer ausgeklügelten Verpackung.

ch. Wer bislang Spargeln schälte und sie nicht gleich kochte, nahm in Kauf, dass sie schnell austrockneten und oxidierten. Das wird nun anders. Aber nicht die Arbeits erleichterung für den Endverbraucher stand am Anfang der Innovation von Luis Garcia Bergas in Talayuela in der nördlichen Extremadura, sondern der Wunsch, die hohe Qualität seiner konventionellen Spargeln noch länger zu garantieren.

Zarter geht's nicht

Denn Bergas verarbeitet ausschliesslich Spargeln aus eigener Produktion. Dadurch kann er nicht nur eine homogene Qualität gewährleisten, sondern auch eine schnelle Verarbeitung und vor allem eine unübertroffen schnelle Kühlung. Man weiss heute, dass Spargeln in den ersten Stunden nach dem Schnitt am meisten Fasern bilden. Dem begegnet Ber-

gas mit einer unübertroffen schnellen Kühlung: alle Spargeln kommen innert weniger als einer Stunde und vor jeder weiteren Verarbeitung ins Hydrocooling und sind spätestens drei Stunden nach der Ernte auf 3°C abgekühlt. Das ist nur möglich, weil sich die Verarbeitungsanlagen auf der Finca Lomas del Poniente im Zentrum der Anbaufläche befinden. Erst nach dem Hydrocooling, wenn jeder weitere Stoffwechsel unterbunden ist, werden die gekühlten Spargeln weiterverarbeitet.

Eine Folge der Perfektion

Wegen ihres geringen Faseranteils sind sie weniger stabil und brechen leichter: Schon in der Verarbeitung fallen 20% Spitzen ab; andere Produzenten, die erst nach der Verarbeitung hydrokühlen, rechnen bloss mit 5% Bruch. Dafür löst Bergas in der Regel auch den

besseren Preis für seine Spargeln. Trotzdem überlegte er sich schon lange, wie er den unbestrittenen Qualitätsvorsprung einem weiteren Kundenkreis bieten könnte: Wenn schon faserarme, warum dann nicht gleich geschälte Spargeln anbieten?

Konkurrenzloses Produkt

Von dieser Idee zum marktfähigen Produkt war gleichwohl ein langer Weg. Die Schälmaschine war dabei nur eines von mehreren Problemen, die Bergas zu lösen hatte. Schwieriger war, die geschälten Spargeln dann auch vor Oxidation und Feuchtigkeitsverlust zu schützen. Das gelang dank einer Spezialverpackung. Sie ist Bergas' Betriebs- und auch ein Stück Erfolgsgeheimnis, das er auch heute noch streng hütet und keinem Besucher demonstriert, nicht mal seinen eigenen Vertretern. Dass diese Spezialverpackung aber funktioniert, belegen unabhängige Laboranalysen. Deren Werte zeigen, dass die geschälten Spargeln – bei einer lückenlosen Kühlkette mit maximal 6°C – mindestens zehn Tage lang erntefrisch bleiben.

Aus «Früchte+Gemüse» 4/95 ■