

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

Herausgeber: Schweizerischer Fourierverband

Band: 68 (1995)

Heft: 11

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: 18.04.2026

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

Viel Freude am Kaffee

E.R. Eine alte türkische Verordnung besagte, dass eine Frau einen gesetzlichen Grund zur Scheidung habe, wenn ihr der Mann den Kaffee verweigere. Auch heute könnte bei einem solchen Ansinnen des Mannes an seine Frau eine Ehe in die Brüche gehen, denn Kaffee ist nicht nur ein Genussmittel, es ist für viele Menschen geradezu ein wohltätiges Medikament. Wohl ist das im Kaffee enthaltene Koffein ein Alkaloid, also ein Gift, das in grösserer Dosis Beschwerden bringen kann wie Übelkeit, Herzjagen, Atemnot und anderes mehr. Doch so, wie es in einem

Tässchen schwarzen Kaffees mit 0,1 bis 0,2 Gramm enthalten ist, hat es eine ungemein anregende Wirkung und verscheucht Müdigkeit und Lebensunlust. Selbst der Arzt verordnet gelegentlich Kaffee bei Herz- und Kreislaufschwächen sowie bei Migräne. Er könnte auch Tabletten verschreiben, die künstlich hergestelltes Koffein enthalten, doch wird ein Patient den duftenden Kaffee, der die gleiche Wirkung hat, vorziehen.

Trotz dem die Freude am Kaffeering um uns fast ausnahmslos zu sein scheint, sind die Kaffeetrinker, wenn man alle Völker der

Wie allem, was das Leben erleichtert oder erfreulicher macht, sind auch dem Kaffee Gegner gewachsen, die dieser «Lüsternheitsware», wie sie es nannten, den Kampf ansagten. Zahlreiche harte Verbotserordnungen sind im Laufe der Jahrhunderte an die Freunde des Kaffees ergangen. Nach einem Erlass des Landgrafen Ludwig zu Hessen (12. September 1766) hatten diejenigen, welche die Verfügung zu Kaffe-Enthaltbarkeit überschritten, mit 14 Tagen Gefängnis und zehn Talern Strafgeld zu rechnen. Wohl von dieser Zeit her überlieferte sich eine gewisse ängstliche Einstellung gegenüber dem Kaffee mit seiner anregenden Wirkung, so dass manche Leute lange das köstlich duftende Getränk mieden, ja sogar agitierten. Um auch diesen, um ihre Gesundheit so Besorgten, die Freude am aromatischen Kaffeetrinken zugänglich zu machen, sann man nach Möglichkeiten, das von ihnen beanstandete Koffein dem Getränk zu entziehen. Nach jahrelangen Versuchen gelang es 1906 dem Bremer Grosskaufmann Dr. hc. Ludwig Roselius ein entsprechend wirkendes Verfahren zu entwickeln. Er liess die rohen Bohnen bei hohen Temperaturen und unter

Erde zu einem Vergleich einbezieht, in der Minderzahl. Sie werden übertroffen von den Teetrinkern: den Engländern, Chinesen, Japanern, Russen und anderen.



In den wohlverdienten Pausen schätzt man das besonders Feine!

**Blaser Café,
031 380 55 55**

**Kennen Sie unser WK/EK-Angebot?
(Kombi: Mahlkaffee und Filtermaschine...)**

Der neue Armeekalender 1996

Forum Jugend und Armee

Das Forum Jugend und Armee (FJA) ist eine Vereinigung von jungen Leuten mit folgenden Zielen: die Öffentlichkeit über die Armee und Ihre Aufgaben informieren, angehende Rekruten auf die Militärzeit vorbereiten und ein Gegengewicht zu armeerfeindlichen Gruppierungen bilden.

Letztes Jahr hat das FJA zum dritten Mal den Armeekalender herausgegeben. Aufgrund des positiven Echos möchten wir das Projekt weiterführen und auch 1996 einen Kalender publizieren. Der Verkauf dieses Kalenders hilft dem FJHA, seine diversen Tätigkeiten, wie Schaffung von Broschüren, Stand- und Flugblattaktionen usw. zu finanzieren.

- Das ideale Weihnachtsgeschenk
 - Für zu Hause oder am Arbeitsplatz
 - Mit 12 packenden A3-Farbfotos. zum Teil noch unveröffentlicht
- Jetzt bestellen, da begrenzte Auflage. Preis sFr. 20.- (exklusive Versandkosten)

Bestelltalon:

Name: _____ Vorname: _____
 Strasse: _____
 PLZ: _____ Ort: _____
 Anzahl: _____ Unterschrift: _____

Bestelltalon senden an: Forum Jugend und Armee, Armeekalender
 Postfach 3001 Bern

Druck aufquellen und konnte so das Koffein bis auf einen winzigen Rest ausschwemmen. Der koffeinfreie Kaffee war Wirklichkeit geworden und eroberte sich bald diejenigen, die den Kaffee in seiner vollen Zusammensetzung nicht vertrugen oder ihn sonst ablehnten.

Da es schwer war, das Aroma des gemahlten Kaffee längere Zeit zu erhalten, suchten Chemiker auch einen Weg, um zu einer brauchbaren Kaffeeconserven zu gelangen. Man schreibt es dem Schweizer Dr. A. Morgenthaler zu, erstmals einen Kaffee in Pulverform entwickelt zu haben, der, gut verschlossen, längere Zeit keinen Aromaverlust erleidet und sich, ohne einen Satz zu hinterlassen, in Wasser auflöst. Und ein in Wien lebender Mann namens Kolschitzky kam auf die Idee, Kaffee zu süssen und mit etwas ungekochter Milch seinen Geschmack zu lindern. Damit hat er etwas erfunden, das dem Kaffee zur weltweiten Beliebtheit verhalf.

**Die Gastgewerbeschule Luzern
GSL teilt mit:**

Schweizer Gastromaster

pd. Angehende Wirtinnen und Wirte, die den berufsbegleitenden Wirtekurs der Gastgewerbeschule Luzern (GSL) mit Erfolg absolviert haben, können in das Schweizer Gastromaster-Programm aufgenommen werden. Der Schweizer Gastromaster ist die Antwort an die ständig gestiegenen und immer noch steigenden Anforderungen an die Betriebsinhaberinnen und Be-

Tiertransport in der Schweiz

So schonend wie möglich

pd. Das Thema «Tierschutz beim Tiertransport» wird seit Jahren in der Öffentlichkeit heiss diskutiert - jeder kennt die erschütternden Medienbilder von Schlachttieren, die unter erbärmlichen Bedingungen quer durch Europa geführt werden.

In der Schweiz jedoch werden grosse Anstrengungen unternommen, um solche Transporte schonend durchzuführen. Die dritte Ausgabe der «Fleischinformation» befasst sich mit diesem Thema. Sie liegt an den schweizerischen Fleisch-Verkaufsstellen auf.

Tiergerechtere Tiertransporte

Um die Schlachttiere auf ihrem letzten Weg vor Qualen zu schützen, wurde in der Schweiz der Transport von Tieren in verschiedenen Gesetzen und Verordnungen festgelegt. Die Tierschutzgesetzgebung regelt die Verantwortlichkeiten, das Ein- und Ausladen der Tiere sowie die Anforderungen an die Transportmittel und -behälter, und im Anhang 1 der Verordnung über die Ein-, Durch- und Ausfuhr von Tieren und Tierprodukten (EDAV) werden verbindliche Mindestlade-

triedsinhaber im Gastgewerbe. Der Schweizer Gastromaster ist Schulung und Zusammenarbeit gleichzeitig. Ausgelöst wurden die Aktivitäten durch den Schweizer Gastgewerbe-Verein (SGV), die Organisation der Ehemaligen der GSL mit rund tausend Mitgliedern.

flächen für Tiere im Transportfahrzeug vorgeschrieben.

Gemäss Aussage von Fachleuten und Tierschützern sind die Transportverhältnisse in der Schweiz bereits heute deutlich besser als in der EU. Trotzdem setzen sich auf privater Ebene Arbeitsgruppen dafür ein, die Transport-Voraussetzungen weiter zu verbessern, Prozesse zu optimieren sowie Ausbildungslücken zu erfassen und zu schliessen. Zum Beispiel wird der Forderung aus Tierschutzkreisen Rechnung getragen, von gewerbsmässigen Tiertransporteuren einen Fähigkeitsausweis zu verlangen. Bereits werden entsprechende Kurse angeboten, mit dem Ziel, dass alle Schlachtbetriebe von den Chauffeuren den Besuch eines solchen Kurses verlangen.

Tierschutz - Sache eines jeden einzelnen

Für die Tiere bedeutet der Transport eine psychische und physische Belastung. Bereits das Verladen vom gewohnten Stall in die fremde Umgebung des Lastwagens ist für die Tiere schwierig. Haben sie jedoch genügend Zeit, um die neue Umgebung zu erkunden, und machen sie keine negativen Erfahrungen mit den beteiligten Personen, so werden sie das Fahrzeug problemlos betreten. Ein guter Chauffeur passt seine Fahrweise den Tieren an: Er fährt zügig aber schonend direkt vom Aufladeort zum Schlachthof und verhindert unnötige Standpausen. In der Schweiz sind die Schlachthöfe gleichmässig auf die wichtigsten Tierproduktionsgebiete verteilt,

Rosenkohl-Aktion

Das vitamin- und nährstoffreiche Wintergemüse hat jetzt wieder Hochsaison. Bis zum Start der nächsten Fasnacht, am 11. November 1995, profitieren alle von einem Sonderangebot.

Sobald die Nächte wieder länger und kühler werden und sich das Grün an den Bäumen bunt verfärbt, naht der Herbst und mit ihm die Zeit des Rosenkohls. In der Rosenkohlzentrale in Kerzers werden seit dem 11. September täglich Rosenkohl vom Strunk getrennt und frisch an den Handel geliefert. Die anfänglich verarbeitete Wochenmenge betrug 10 Tonnen, jetzt beträgt sie 40 Tonnen. Die Anbaufläche der etwa 40 Familienbetriebe im bernisch-freiburgischen Seeland beträgt 55 ha, die über 75% der gesamtschweizerischen Fläche deckt. Die Menge von etwa 600 Tonnen Rosenkohl dürfte dieses Jahr kaum übertroffen werden. Ein starker Befall durch die

Kohldrehherzmücke sowie die Phoma-Strunkfäule setzten den Kulturen arg zu.

Rosenkohl gehört zur Familie der Kreuzblütler. Der Name «Brüsseler Kohl» verrät seine ursprüngliche belgische Herkunft. Die Kulturzeit erstreckt sich von Juni bis September oder Dezember, je nach Sorte. Die Hybridsorten stammen aus dem Ausland, die meisten von ihnen aus Holland. Die Schweiz bildet das südlichste Anbauggebiet Europas für Rosenkohl. Sommerliche Hitze und Fröste bilden die klimatischen Grenzen für den Erwerbsanbau. Sobald die zarten Rosen, von denen sich in jeder Blattachsel der Rosenkohlpflanze eines befindet, reif sind, beginnt die Ernte mit dem Entlauben der Pflanzen auf dem Feld. Die etwa 1 m langen Strünke werden abgeschnitten und auf einem Wagen gestapelt - und dies alles von Hand. In der Rosenkohlzentrale von Kerzers stehen sieben Erntelinien zur Verfügung. Die Rosen werden maschinell durch rotierende Messer vom Strunk getrennt. Die nachfolgende Sortieranlage unterscheidet die Grössen: kleiner 20 mm, 20-25 mm, 25-40 mm und grösser als 40 mm. Die kleinen und die grossen Rosen werden vom Produzenten zurückgenommen. Die grössere Kalibrierung gelangt in den Handel. Sechs Personen entlang des Förderbandes erlesen die «Spreu vom Weizen», denn in den Verkauf gelangt nur einwandfreie Qualität: frische, gesunde und saubere Röschen,

weshalb höchstens Tiere aus Randregionen längere Transportzeiten in Kauf nehmen müssen. Fehler beim Tiertransport - ungeeignete Fahrzeuge, unsachgemässes Be- und Entladen, mangelnde Sorgfalt beim Fahren - bereiten den Tieren Angst und Schmerz, was zu erheblichen finanziellen Einbussen führen kann. Deshalb sind alle Beteiligten daran interessiert, sich im Umgang mit heimischen Nutztieren klar von der ausländischen Konkurrenz abzuheben.

Tierschutz ist Sache der Menschen - auf dem Bauernhof, beim Transport und im Schlachthof!

Bester Weinkellner 1995

pd. Philippe Piou vom Restaurant Le Gourmet in Martigny ist der beste Weinkellner der Schweiz. Er wurde anlässlich der 10. Austragung der Trophee Ruinart im Hotel Palace in Gstaad ermittelt. Zweiter wurde Ezio de Bernardi, Hotel Parco Paradiso, Lugano, und dritter Marc-Roger Balzan, Hôtel Noga Hilton, Genf.

In anspruchsvollen Prüfungen über die Weinherstellung und den Weinbau mussten die insgesamt neun qualifizierten Kandidatinnen und Kandidaten ihr Fachwissen als «Sommelier» unter Beweis stellen.

Kein Spinser Käse mehr

bz. Erneut muss im Seeland eine Käserei ihre Käseproduktion aufgeben. Mit dem Ende der Käserei in Spins verliert die Gemeinde Aarberg gar ihre letzte Käserei. Mit dem Ende der Spinser Käsi bleibt in Aarbergs Umgebung praktisch nur noch jene in Wiler. Die Käsi in Aspi ging bereits vor rund drei Jahren ein.

Kleine Ernte, kleine Äpfel

BZ. Die diesjährige Apfelernte dürfte kleiner ausfallen als erwartet. Die geschätzte Erntemenge von 85 000 Tonnen verkäuflicher Tafeläpfel wird voraussichtlich nicht erreicht, wie der Landwirtschaftliche Informationsdienst (LID) mitteilte. Die Früchte fallen klein aus. Der Grund: Der Temperatursturz Ende August. Beim verkäuflichen Tafelobst seien vor allem die Sorten Boskoop, Cox Orange oder Idared Mangelware.

die frei von tierischen oder pilzlichen Schädlingen sind und keine mechanischen Beschädigungen aufweisen. Bereits einzelne Schlagstellen an den Rosen verfärben sich innert kurzer Zeit schwarz, was zur Unverkäuflichkeit führt. Im weiteren sind die Qualifikationsanforderungen: grüne Rosen, zart und fest geschlossen, sauber geputzt und ohne lose Deckblätter einzuhalten. Dieses hohe Anforderungsprofil erfordert vom Produzenten gut fundierte Fachkenntnisse und viel Erfahrung. Eine Mindestanbaufläche von 50 Aren wird zudem vom Ausschuss der Rosenkohlproduzenten verlangt, ansonst die Qualität bereits auf dem Felde leiden kann.

Die zentrale Ernte in Kerzers bietet einige Vorteile: einheitliche Qualität der Rosen wie oben erwähnt, eine Anlaufstelle für Produktion und Handel, hervorragende Koordination nach Angebot und Nachfrage, Produktionskostensenkung. Die Rosenkohlzentrale Kerzers wird von den Produzenten, von 10 Händlern und der Genossenschaft getragen. Sie finanzieren auch den Rosenkohlfonds, dank dem die laufende Aktion für 100 Tonnen Rosenkohl durchgeführt werden kann. Dank der Erntestaffelung kann dem Konsumenten stets frischer Rosenkohl angeboten werden. Ein Lager an sortiertem Rosenkohl ist bei der Rosenkohlzentrale nicht auffindbar. Dies spricht für die Qualität, denn es gelangt nur frische Ware aus erster Qualität in den Handel.

Die Inlandernte dauert etwa bis Weihnachten, die Aktion jedoch nur bis zum 11. November.

Literatur

Armeeфильdienst

-r. «Darf der Bäcker, der Crèmeschnitten bringt, eingelassen werden?» Diese und weitere Fragen beantwortet die Armeeфильdienst-Produktion «Mit Waffe und Verstand». (F 873: Zielpublikum Soldaten, Unteroffiziere und Zugführer aller Truppengattungen. Versionen d,f,i. Dauer 22 Minuten. «Countdown Mob, Teil II» (VP 261) zeigt den Ablauf der Mobilmachung in einer Einheit. Darstellung der Grundsätze, Abläufe, Verantwortungen und Pflichten vor und während den verschiedenen Arten von Mobilmachung. Zielpublikum Einheitskommandanten und Teilnehmer von Führungslehrgängen (Zentralschulen) oder anderen Kaderschulen (z.B. höh Uof). Versionen d,f,i. Dauer 18 Minuten.

40 Jahre «Pro Libertate»

-r. Im kommenden Jahr feiert die Schweizerische Vereinigung «Pro Libertate» für Freiheit, Demokratie und Menschenwürde das 40jährige Bestehen. Nebst den regelmässig erscheinenden «Mitteilungen» haben auch Publikationen historische Bedeutung erlangt und können bei «Pro Libertate», 3000 Bern 11, bezogen werden: «Wer ist der Imperialist?» (7 Franken je Exemplar); «Was heisst POCH und SAP?; eine notwendige Information» (3 Franken), und «Jugend-Unruhen» von Salcia Landmann (5 Franken).

Ein neuer Faltprospekt

Der Zivilschutz in Kürze

Ein neuer Faltprospekt des Bundesamtes für Zivilschutz gibt über die wichtigsten Daten und Fakten im Zivilschutz Auskunft: Das siebenteilige doppelseitige Faltblatt im Taschenformat richtet sich an Behördemitglieder, an Kaderangehörige des Zivilschutzes sowie an weitere am Zivilschutz Interessierte.

pd. «Zivilschutz in Kürze» enthält die wichtigsten Daten und Fakten des Zivilschutzes, angefangen beim Grundsatzartikel in der Bundesverfassung über den Auftrag, den er im Rahmen der Sicherheitspolitik der Schweiz zu erfüllen hat, bis zur Organisation auf der Stufe Gemeinde.

Im föderalistisch organisierten Zivilschutz sind die Aufgaben zwischen Bund, Kantonen und Gemeinden in den verschiedensten Bereichen aufgeteilt. Eine Tabelle gibt Aufschluss über die Art der Aufgabenteilung, die einzelnen Kompetenzen der Träger und die Umsetzung auf den drei Verantwortungsstufen.

Mit der Reform '95 wurde beim Zivilschutz die Hilfeleistung bei natur- und zivilisationsbedingten Katastrophen und in andern Notlagen dem Bevölkerungsschutz bei bewaffneten Konflikten gleichgestellt. Verschiedene Schemata zeigen mögliche Lösungen der Katastrophenorganisation in der Gemeinde sowie der Zivilschutzeinsätze im Verbund mit andern Einsatzdiensten (Armee, Samariter, Feuerwehr, Polizei, Gemeindebetriebe usw.) auf.

Als weitere Bereiche werden in «Zivilschutz in Kürze» die Ausbildung, die Finanzen, die Verantwortungen im baulichen Zivilschutz und die Alarmierung dargestellt.

«Zivilschutz in Kürze» kann unter Beilage einer an sich selbst adressierten Klebeetikette bezogen werden beim Bundesamt für Zivilschutz, Sektion Information, 3003 Bern.

***Bücher haben Ehrgefühl.
Wenn man sie verleiht,
kommen sie nicht mehr
zurück.***

Theodor Fontane (1819-1898)
dt. Schriftsteller
