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

Herausgeber: Schweizerischer Fourierverband

Band: 70 (1997)

Heft: 9

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: 05.08.2025

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

Kleinste Mostobsternte der letzten 10 Jahre

F+G/-r. Diesen Herbst wird es sehr wenig Mostobst geben: Bei den Mostäpfeln wird die kleinste Ernte seit 1991 vorhergesagt, während man bei den Mostbirnen mit der kleinsten Ernte überhaupt rechnen muss. Die Mostereien können damit bestenfalls ihren Bedarf von acht Monaten deckten. Dank Ernteausgleichsreserven wird es aber nicht zu Versorgungsengpässen kommen.

Regionen unterschiedlich betroffen

Thurgau und St. Gallen als mit Abstand grösste Produktionsregion liegen mit je etwa 31 Prozent der letztjährigen Mostäpfel-Ernte leicht über, mit 71 Prozent und 75 Prozent der letztjährigen Mostbirnen-Ernte dafür leicht unter dem gesamtschweizerischen Mittel von 27 Prozent bei den Mostäpfeln und 78 Prozent bei den Mostbirnen. Interessant wird ein Blick auf die Prognosen für Luzern: Hier erwartet man nur gerade 15 Prozent der letztjährigen Mostbirnen. Prozentual am besten weg kommt das Wallis mit 74 Prozent der letztjährigen Mostäpfeln und der Aargau mit 83 Prozent der letztjährigen Mostbirnen.

Haben wir bald auch zuwenig Äpfel?

Die häufigste Frage dieses Herbstes! Denn nicht zum erstenmal in diesem Jahrzehnt folgt auf eine «Rekordernte» ein Jahr mit massiven Ernteeinbussen. Schuld daran tragen - wie bei der Mostobsternte - die vielen aufeinanderfolgenden Frostnächte vom April. Sie haben die Ernte 1997 nicht nur beinahe auf das Niveau des letzten grossen Frostjahres von 1991 reduziert, sondern auch noch überdurchschnittlich viele Früchte so stark deformiert, dass sie nicht mehr als Tafeläpfel verkauft werden können. So versucht die Obstbranche, das Angebot wie jedes Jahr mit einem Vermarktungskonzept so gut wie möglich auf die Nachfrage abzustimmen.

Wenigstens die Zwetschgen...

... ergeben eine einigermassen befriedigende Ernte. Zwar hängen an den Bäumen 20 Prozent weniger als 1996, doch dürfte sich die Handelsmenge nur um knapp zehn Prozent reduzieren. Sie entspricht damit bis auf wenige Tonnen genau dem Zehnjahresmittel.

---

se aus den Bergen statt Filetsteaks aus Argentinien, raffinierter, saisongerechter Eintopf statt Champagnertrüffel-Menü - ist wichtig.

Klaus Neidhart, Silencehotel und Restaurant Gottfried, Moos bei Radolfzell (Deutschland):

Die Trends beim Essen und Trinken sind: Natur erleben, riechen, sehen, fühlen und schmecken können. Natürliche Produkte aus der Region und Saison. Gemäss neuen Umfragen möchten 18 Millionen Deutsche sich gesund ernähren und gesund leben.

Damit der Tag gut beginnt

«Zwee Rekrute sind am z'Morge
und tüend s' Esse abeworge;
do sait dä eint: 'Du Xavi, du,
merksch nöd, dä Kaif hät en Gu?
Druff meint dä ander:
'Da isch kei Kafi, da isch Thé',
so strittet denn diä zwee.
Dä Chuchichef, dä isch denn cho:
'Wer will no chli - Kakao?'»

Damit den Kollegen ähnliches nicht passiert, habe ich einen guten Tip: Braue einen frischen Kaffee von Blaser AG, Bern, serviere frisches Bauernbrot und frische Molkereibutter mit Baer Camembert dazu, und in der Znünipause gibt's dann Sputnik, den einzigartigen Nussgipfel von Hero als Zwischenverpflegung. Hero-Sputnik sind ganz einfach herzustellen und kosten erst noch nicht viel.

Nähere Auskünfte darüber erteilt gerne die Hero, Lenzburg. Beachtet auch das entsprechende Inserat im «Der Fourier».

Schweizerische Neuerscheinung

FP/-r. Die traditionelle Schweizer Küche kennt das Sauerkraut und die Sauerrüben in Form von Berner Platte mit geräuchertem Fleisch und Wurstwaren aller Art. Mit einer schweizerischen Ersterscheinung ist ein Kochbuch entstanden, in dem man das Kraut und die Rüben von einer ganz neuen und kontrastreichen Seite kennen lernt. Die gelungenen, immer aber harmonischen Kombinationen mit Saisongemüse, manchmal auch mit Früchten, machen Sauerkraut und Sauerrüben zum kulinarischen Trendsetter in der gesunden Alltagsküche. Und was wichtig ist: mit Rezepten für Suppen, Vorspeisen, Salate und Hauptgerichte werden beide zu Gerichten, welche während des ganzen Jahres genossen werden können.

Erhältlich in allen Buchhandlungen oder gegen Rechnung bei der Schweiz. Gemüse-Union, Bahnhofstrasse 87, 3232 Ins, zum Preis von 19 Franken je Exemplar.