

Zeitschrift: Gesundheitsnachrichten / A. Vogel
Herausgeber: A. Vogel
Band: 58 (2001)
Heft: 4: Kuren mit Moor und vielem mehr

Artikel: Der Unsinn des Ausgefallenen oder : "Retour à la nature"
Autor: [s.n.]
DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-557614>

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: 16.04.2026

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

Einschlägigen Untersuchungen zufolge haben Kinder zunehmend Mühe, selbst einfache Geschmacksrichtungen wie bitter, sauer, süß, fruchtig oder cremig zu unterscheiden. Denn sie erleben kaum noch wie zuhause gehackt, passiert, geschnetzelt und gebrutzelt wird, welche Düfte beim Kochen die Wohnung durchziehen.

Mit der Abschaffung der Jahreszeiten geht ein weiterer Verlust der Sinnesfreuden und des Geschmacksempfindens einher. Wo sind sie, die süßen Pfirsiche, so saftig, dass sie beim Hineinbeissen auf den Boden tropfen? Wo ist die Vorfreude auf

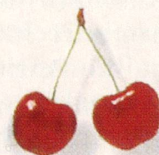


die wenigen Wochen, in denen es Spargel mit brauner Butter gibt und zum Dessert reife Erdbeeren? Solche Jahreszeiten gibt es nicht mehr. Schon im Januar werden weisse und grüne Spargel angeboten, und weil sie so fad sind, isst man sie überbacken mit Käse. Und die roten Wattle-Klicker, die schon ab März im Handel sind, erträgt man nur mit Schlagrahm, Glacé oder grünem Pfeffer.

Felix Häfliger, leidenschaftlicher Hobbykoch und Autor des untenstehenden Beitrags, hat sich Gedanken gemacht, warum wir im Schlaraffenland der Supermärkte nicht auf die Transportlogistik reinfallen und uns mit dem Ausgefallenen abpeisen lassen sollten.



Der Unsinn des Ausgefallenen oder: «Retour à la nature»

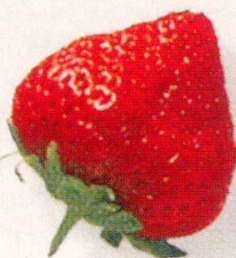


Trüffel, Kaviar, Lachs?

Nein danke! Hat die Überflusgesellschaft nicht dies alles bis zum Abwinken bereits genossen? Etwas Neues, Spezielles, Aussergewöhnliches muss auf den Tisch – und dies zu jedem Preis! Allgegenwärtig sind denn auch die Angebote, und sie verfolgen uns auf Schritt und Tritt:

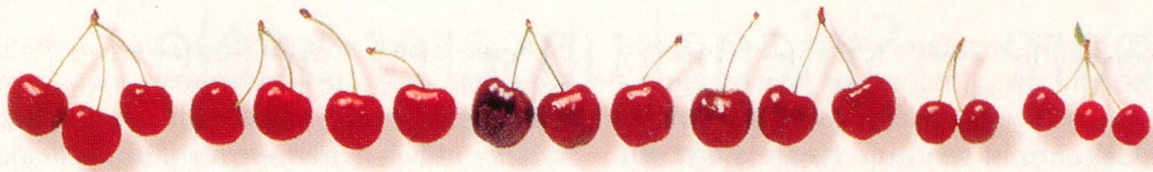
Erdbeeren aus Südafrika im Dezember? Toll! Aber leider ganz ohne Aroma, ganz abgesehen vom irrsinnigen Transportweg – möglich machen es nur unsere (ach so geliebten) Kühlketten ...

Trauben im Mai? Prall und saftig (aus Australien!), leider für den Transportweg zu früh geerntet und bar jeglichen Geschmacks. Dergleichen Ananas, die lediglich im Ursprungsland ihr volles Aroma ent-



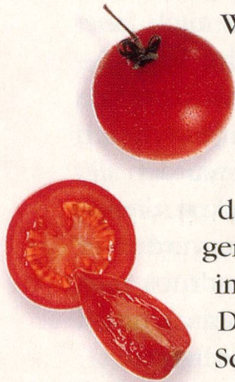
falten können; und Bananen, die sich lang und langweilig ihres Supermarkt-Daseins erfreuen. Ausser «Chiquita» und allenfalls «Max Havelaar» (die Marke, die wenigstens den Anbauern etwas bringt), ist ja nun wirklich fast nichts zu kriegen ...

Kommen wir nun zu den eher einheimischen Früchten des Feldes: Wie Tomaten schmecken können und sollen, haben die meisten Konsumenten schon vergessen. Man



bekommt sie halt das ganze Jahr hindurch aus dem sterilen Treibhaus, und daher sehen sie auch immer hübsch aus. Nur riechen und schmecken tun sie nach gar nix.

Womöglich hatte diese Ernte auch nie die Chance, ihren Geschmack bis zur Reife aus einem bisschen Erde anzureichern – man darf sich glücklich schätzen, wenn das «paradiesische» Gemüse nicht gentechnisch verändert ist, um für immer rot und nicht-faulend sein Dasein zu fristen; zu ewiger Schnittfestigkeit verdammt ...



Äpfel zählen fast zum gleichen Kapitel: In Gaskammern hoffen sie – ist der Herbst vorbei – auf Verzehr im Frühling und Sommer. Kommen auf den Tisch, um nach dem ersten (weil leider meist mehligem) Bissen sogleich wieder beiseite gelegt zu werden, und taugen bestenfalls noch zum Kochen, weil der dafür geeignete «Boskoop» wegen mangelnder Nachfrage längst nicht mehr verfügbar ist ...

Zurück zur Wintersaison: Kopfsalat kann im Winter bei aller Liebe und bester Behandlung nicht knackig sein. Warum dann nicht einfach auf Chicorée zurückgreifen? Weil dieser dann in Hülle und Fülle im Angebot ist? Nicht Grund genug ...

Vollreife, duftende Cavaillon-Melonen. Im Sommer ein Traum – im Winter schmecken sie (trotz oder wegen Aufenthalts im Kühlschrank) wie gefrorene Badeschwämme ...

Zum Glück kann man frische Kirschen noch nicht in den Winter retten! Eingemachtes ist ein anderes Thema. Diesbezüglich



hat man früher wahrlich aus der Not eine Tugend gemacht. Auch saftige Birnen, die aufgrund des Saisonangebotes (auch sauer) eingeweckt wurden, entsprechen einem Bedürfnis, das mit Tiefkühlen nun wirklich nicht sehr viel gemein hat ...

Ein weiteres Thema: Grüne Bohnen. Ich lobe mir im Juli ein Gericht aus Stangenbohnen mit Speck. Und was bekomme ich zu hören? «Das ist doch aber wohl eher ein deftiges Wintergericht, oder?» Schon wieder so ein Klischee. Wann haben Bohnen denn Saison? Doch wohl eher, wenn sie prall und reif an den Stangen ranken, als wenn sie im Tiefkühlbeutel ihr mattes, blanchiertes Dasein fristen. Aber in unserer Konservengesellschaft lässt sich die Saison natürlich (??) problemlos (und unbemerkt) auch in den Winter verschieben ...



Während viele den ausgefallensten Köstlichkeiten nachhetzen, freue ich mich jetzt schon auf die feinen Rheintaler Spargeln – und die gibts erst im Mai; die aromatischen Erdbeeren aus dem Thurgau; oder lehne mich (aber wirklich erst, wenn die harten «knusprigen» Nektarinen bereits ihre Abnehmer gefunden haben) genüsslich mit einem gelben, vollreifen Pfirsich zurück.

«Retour à la nature». Besinnen wir uns doch darauf, was die Natur saisongerecht zu bieten hat!

• FH