Zeitschrift: Zivilschutz = Protection civile = Protezione civile
Herausgeber: Schweizerischer Zivilschutzverband
Band: 16 (1969)
Heft: 10

Werbung

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

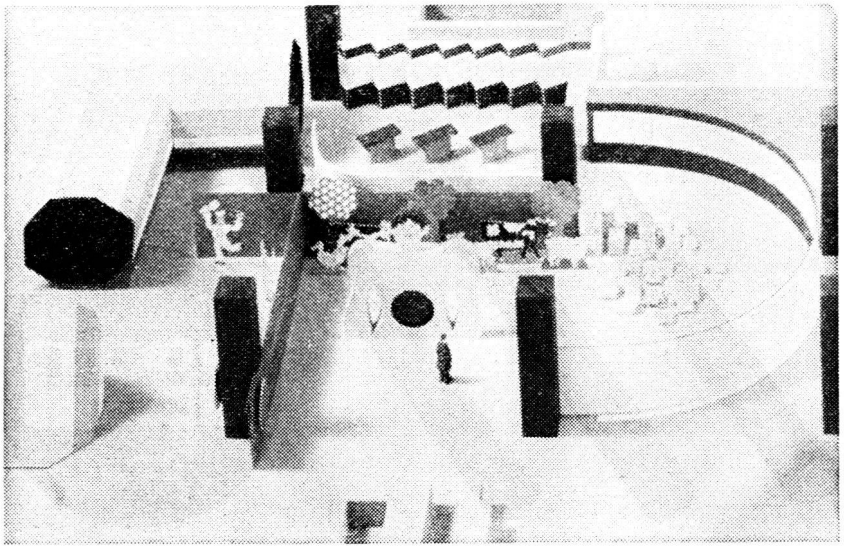
Terms of use
The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. Publishing images in print and online publications, as well as on social media channels or websites, is only permitted with the prior consent of the rights holders. Find out more

Download PDF: 14.12.2025

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

Kochen nach Mass – wirtschaftlich, rasch und gut

Thematische Sonderschau der Gruppe Nahrungsmittel und Getränke an der IGEHO 69



Eine informative, übersichtliche und leicht verständliche thematische Sonderschau, die eine Gesamtfläche von über 400 m² beansprucht, bildet die Einleitung zur eigentlichen Nahrungsmittel- und Getränkeausstellung in der Halle 25 (2. Obergeschoss).

Die von der Messeleitung beauftragte Studiengruppe hat in Zusammenarbeit mit Vertretern des Eidgenössischen Gesundheitsamtes, der Eidgenössischen Alkoholverwaltung, der Schweizerischen Käseunion AG, dem Zentralverband schweizerischer Milchproduzenten und der Schweizerischen Gemüse-Union das Konzept hiezu erarbeitet; es wurde vom Grafiker Paul Derron, Adliswil, realisiert.

Ueber die Rolltreppe erreicht der Besucher die Halle 25, wo seine Aufmerksamkeit unmittelbar auf die grosszügige und eindrucksvolle Anordnung der thematischen Sonderschau gelenkt wird. Sein erster Blick fällt auf ein speziell geschaffenes Signet, welches die für den gesamten Sektor gültige Thematik «Kochen nach Mass — wirtschaftlich, rasch und gut» symbolisiert und ihn als Wegweiser durch die ganze Nahrungsmittel- und Getränkeausstellung führen wird.

Anschliessend sieht er sich einem überlebensgross dargestellten Menschen gegenüber, der veranschaulicht und daran mahnt, dass trotz wirtschaftlicher und rationeller Verpflegung dem Menschen die zu seiner Erhaltung lebensnotwendigen Nährstoffe in einer abwechslungsreichen und vollwertigen Nahrung zugeführt werden sollen.

Nur ein paar Schritte weiter findet der Besucher die vielseitigen Lieferanten der lebensnotwendigen Nährstoffe auf einem originell angelegten, farbenprächtigen Frischmarkt. Das reichhaltige Gemüse- und Früchteangebot wird in nagelneuen Harassen «gluschtig» präsentiert, die Milch und Molkereiprodukte sind appetitlich zusammengestellt und die leicht verderblichen Waren, wie Fleisch und Fisch, in einer fröhlichen Art stilisiert.

Gestützt auf Angaben in der von Fräulein Margret Ryser herausgegebenen Broschüre «gut essen — gesund essen» zeigt die gegenüberliegende Wand auf instruktiven, farbigen Bilderbuchseiten, was jeder Koch von der ausgeglichenen Ernährung im Alltag wissen sollte.

In der Fortsetzung informiert eine bunte Bildergeschichte über die vielseitigen und aufwendigen Forschungs- und Entwicklungsarbeiten der Nahrungsmittelindustrie, die sich laufend bemüht, unter Berücksichtigung der lebensnotwendigen Nährstoffe einerseits und der enormen Verbraucherprobleme anderseits, arbeitssparende Produkte herzustellen, die helfen sollen, eine gute, wirtschaftliche und rasche Küche zu gewährleisten.

Von hier aus führt der weitere Weg nun direkt in die Praxis der Fabrikation. Zahlreich montierte Filmstreifen vermitteln einen Einblick in einige typische Produktionsabläufe. Zudem geben die zahlreichen, instruktiven Schemen und Photos einen gesamthaften Ueberblick über die industrielle Verarbeitung in der Nahrungsmittelindustrie, wobei auch gleichzeitig demonstriert wird, wieviel Arbeit, Aufwand und Sorgfalt dahintersteckt, bis die Produkte die Fabriken marktgerecht verlassen können.

Im anschliessenden Tunneldurchgang durchschreitet der Besucher das umfassende und vielfältige Angebot der Nahrungsmittel- und Getränkeindustrie, welches in Fülle dargeboten und durch die zusätzlichen Dienstleistungen noch besonders unterstrichen wird. Beim Verlassen dieses originell gestalteten Reiches trifft der Besucher eine fröhliche, von allen Verpflegungssorgen befreite Kochbrigade, die abwechslungsweise das Geheimnis ihrer guten Laune preisgibt. (Gehen Sie hin und hören Sie gut zu!)

Als Abschluss der thematischen Sonderschau vermittelt ein spiegelndes Kaleidoskop Ideen und Anregungen, wie die verschiedenen Produkte der Nahrungsmittel- und Getränkeindustrie wirtschaftlich, rasch und gut, sowohl für Frühstück, Mittag- und Abendessen als auch für die Zwischenverpflegung verwendet werden können.

Zum Schluss wird dem Besucher das bereits zu Beginn der thematischen Sonderschau vorgestellte Symbol nochmals in Erinnerung gerufen und darauf hingewiesen, dass ihm dieses bei seinem anschliessenden Rundgang durch die Ausstellung als Wegweiser helfen wird, die speziellen Vorteile und Dienstleistungen verschiedener Produkte auf den ersten Blick zu erkennen.

Laissez-vous conseiller par les annonces