

Zeitschrift: Zeitlupe : für Menschen mit Lebenserfahrung
Herausgeber: Pro Senectute Schweiz
Band: 86 (2008)
Heft: 11

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: 25.01.2026

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

Für Generationen, die uns erhalten bleiben.



Die orangen, süsslichen Fleischtomaten wurden durch die Genbank Changings vor dem Aussterben bewahrt, bis wir sie wieder anbauen liessen.

Orange à gros Fruits



Das weisse Wurzelgemüse aus Küttigen wird bis heute im Aargau angebaut. Sein intensiver Geschmack kommt gekocht am besten zur Geltung.

Küttiger Rüebli



Der Name der gelben Karotte bezieht sich auf ihre Herkunft am Fluss Doubs. Der kräftige Geschmack macht sie gekocht und roh zum Leckerbissen.

Jaune Longue du Doubs



Die dekorative Kartoffelsorte kam vermutlich über Skandinavien in die Schweiz und eignet sich bestens für Suppen, Kartoffelstock und Gnocchi.

Kartoffel Blaue Schweden



Die milde Peperoni stammt ursprünglich aus Italien. Mit ihrem aromatisch süssen Geschmack eignet sie sich bestens zum Füllen und Grillieren.

Hornpeperoni



Das mild-aromatische Blattgemüse wird seit Jahrtausenden gerne verspeist. Es lässt sich wie Spinat nutzen und bringt Farbe in jedes Gericht.

Rote Gartenmelde



Das von den Römern geschätzte Wurzelgemüse wurde durch Karotten und Kartoffeln verdrängt. Dank süssem Aroma erlebt es heute ein Revival.

Pastinake



Die unter dem Namen «Zapotec» bereits von den Inkas angebaute Fleischtomate ist als Salat oder gefüllt auf jedem Teller eine Augenweide.

Gezahnte Tomate



Die dekorativen, rot-weisen Knollen aus dem italienischen Fischerdorf Chioggia können in Scheiben roh oder kurz blanchiert serviert werden.

Chioggia Randen

