

Westlands Traubenfabriken

Autor(en): **Frey, Theo**

Objektyp: **Article**

Zeitschrift: **Zürcher Illustrierte**

Band (Jahr): **10 (1934)**

Heft 40

PDF erstellt am: **24.09.2024**

Persistenter Link: <https://doi.org/10.5169/seals-754892>

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Inhalten der Zeitschriften. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern. Die auf der Plattform e-periodica veröffentlichten Dokumente stehen für nicht-kommerzielle Zwecke in Lehre und Forschung sowie für die private Nutzung frei zur Verfügung. Einzelne Dateien oder Ausdrucke aus diesem Angebot können zusammen mit diesen Nutzungsbedingungen und den korrekten Herkunftsbezeichnungen weitergegeben werden. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Die systematische Speicherung von Teilen des elektronischen Angebots auf anderen Servern bedarf ebenfalls des schriftlichen Einverständnisses der Rechteinhaber.

Haftungsausschluss

Alle Angaben erfolgen ohne Gewähr für Vollständigkeit oder Richtigkeit. Es wird keine Haftung übernommen für Schäden durch die Verwendung von Informationen aus diesem Online-Angebot oder durch das Fehlen von Informationen. Dies gilt auch für Inhalte Dritter, die über dieses Angebot zugänglich sind.

WESTLANDS TRAUBEN- FABRIKEN.

Das ist kein Industrieschlot, sondern der Hochkamin der Zentralheizungsanlage einer Traubenkultur bei Delft. Kilometerweit reihen sich in Westland die Treibhäuser und stechen die Schöte in den klaren Himmel.



Das ist keine tessinische Pergola, sondern ein Treibhaus in Delft. Ueppig, mit dem feinen Tau belagert, hängen die großen, reifen Früchte in Reih und Glied.



In diesen kleinen, ländlichen Standardkisten gelangen die Westland-Trauben zum Versand in alle Welt, selbst nach Ländern, die selber riesige Quantitäten Trauben produzieren. Wer weiß, vielleicht sind gerade diese Trauben dazu ausersehen, einem Schweizer, der nicht auf das einheimische Gewächs warten kann, zum Dessert zu dienen.

Man reist durch Holland und kommt nach Edam, des weltbekanntesten Käses wegen. Man kommt nach Haarlem, um die bunten Riesentulpenfelder zu bewundern. In Delft will man die berühmten Fayencefabriken besuchen und geht auf den ersten besten Wald von Hochkaminen zu. Statt Koalinlagern und Schmelzöfen findet man Treibhäuser, zehn Kilometer im Umkreis, eines neben dem andern, darin die großen blauen Tafeltrauben gezogen werden. Auf einem Rundgang durch einen der vielen Betriebe erfährt man eindrucklich, was holländische Gartenkunst zustande gebracht hat. — Diese Kulturen könnten ebensogut in Grönland oder Alaska stehen, auch dort würden die Trauben reifen — so raffiniert hat man sich da über die Gesetze der Natur hinweggesetzt. Die unzuverlässige Sonne wird durch Zentralheizungsanlagen ersetzt, auf Niederschläge braucht man nicht tagelang zu warten, man regnet zur richtigen Zeit mit Hilfe von Wassertürmen. Nur das Sonnenlicht konnte man bis jetzt nicht synthetisch herstellen, aber das spürt der Konsument beim Genuß der Trauben schon heraus, auch dann, wenn er kein Feinschmecker ist. Diese Eingriffe in die Natur erlauben es dem holländischen Winzer, seine Trauben schon Ende Juli zu ernten. Alle Achtung vor so entwickelter Technik, aber in der schwülen Treibhausluft wird doch jede frohe Empfindung, die sich sonst beim Anblick von reifenden und reifen Reben einstellt, radikal zerstört.

Text und Aufnahmen von Theo Frey

Bild unten:
Der Regenspender der Delfter Traubenkulturen.

