

Termine

Objektyp: **Group**

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

Band (Jahr): **63 (1990)**

Heft 3

PDF erstellt am: **16.05.2024**

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.

Termine

8.–18. März	60. Internationaler Automobilsalon	Genève
10.–19. März	74. Basler Mustermesse	Basel
10.–19. März	Natura 90: Ausstellung für gesunde Lebensweise	Basel
10./11. März	UOV Obersimmental: 28. Schweizerischer Gebirgs-Skilauf	Lenk i.S.
17. März	Ausbildungstag OVOG *	
17. März	Mech Div 4: Winter-Mannschaftswettkämpfe	Gantrisch
17. März	FF-Trp: Ausscheidungsschiessen	Wangen a/A
17./18. März	F Div 7: Winter-Mannschaftswettkämpfe/Einzellauf	Urnäsch
18. März	31. St. Galler Waffenlauf	St. Gallen
23.–25. März	SIMM: 49. Schweizermeisterschaft im Militärischen Winter-Mehrkampf	Grindelwald
31. März	MFD: Festakt 50 Jahre FHD/MFD	Bern
5./6. April	UOV Stadt Bern: Berner Zwei-Abend-Marsch	Bern-Köniz

* Detailprogramm des OVOG-Ausbildungstages vom 17. März 1990 siehe Februar-Nummer.

«Gesalzener» Pizza-Test

(STI) Die im Zusammenhang mit dem Pizza-Test erschienenen Artikel lassen die Konsumenten vermuten, Fertipizzen, also tiefgekühlte und gekühlte, enthielten zuviel Salz, die selber gemachten oder in Pizzerien frisch hergestellten nicht.

Das Schweiz. Tiefkühl-Institut (STI) möchte jedoch darauf aufmerksam machen, dass nicht die Form der Herstellung bzw. Konservierungsart (gekühlt oder tiefgekühlt) für den Salzgehalt einer Pizza verantwortlich ist, sondern ganz klar die dafür verwendeten Zutaten.

Pizzen bestehen im wesentlichen aus dem Boden (Brotteig oder ähnlich), Tomatensauce und Käse. Alle diese Zutaten und Garnituren wie z. B. Schinken, Sardellen, Wurst, Peperoni, Oliven usw. enthalten Salz, unabhängig davon, ob sie für Pizzen oder andere Gerichte verwendet werden, insbesondere aber unabhängig davon, ob die Pizza tiefgekühlt wird oder nicht. Im Gegenteil: Da die Haltbarmachung durch Tiefkühlung keine zusätzlichen Konservierungsstoffe benötigt, ist es bei der industriellen Herstellung eher möglich, den Salzgehalt konstant und so tief wie möglich zu halten. Dagegen sind bei der

manuellen Frischzubereitung – zu Hause oder in einem Restaurant – grössere Schwankungen beim Salzgehalt möglich.

Nennenswertere Salzreduktionen könnten nur durch Rezeptänderungen erreicht werden. Dies würde aber den Geschmack der Produkte und dadurch erfahrungsgemäss auch die Akzeptanz beim Konsumenten beeinflussen.

Der Salzgehalt von Pizza beträgt gemäss der Untersuchung des Konsumentinnenforums 4 – 5 g; dies entspricht 1 – 1,3%. Dieser Wert liegt beispielsweise unter dem Salzgehalt von vielen Brotsorten oder Käse wie Tilsiter, Emmentaler oder Gruyère und deutlich unter dem Salzgehalt von Würsten wie Cervelats, Wienerli und beträgt ein Bruchteil des Salzgehaltes von Produkten wie Bündnerfleisch oder Salami.

Schweiz. Tiefkühl-Institut, Minervastrasse 99, Postfach, 8032 Zürich.