

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

Herausgeber: Schweizerischer Fourierverband

Band: 62 (1989)

Heft: 7

Artikel: Tomaten : 3 x Hochgenuss

Autor: [s.n.]

DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-519473>

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. 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. [Siehe Rechtliche Hinweise.](#)

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. [Voir Informations légales.](#)

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. [See Legal notice.](#)

Download PDF: 16.05.2025

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

Tomaten: 3 x Hochgenuss

(SGU/ik) Erstaunlich sind sie, die drei Geschmacksrichtungen der roten Früchte, genannt Tomaten. Wohl, weil sie als paradiesisch gut empfunden wurden, erhielten sie in unserem östlichen Nachbarland gar den Namen Paradeiser.

Als *rohe Früchte* landen die Tomaten meist in der Salatschüssel. Beliebt sind auch die gefüllten Tomaten, zum Beispiel mit kaltem Reissalat, bereichert mit Schinken-, Peperoni- und Essiggurkenwürfeln oder vermischt mit Zuckermais Körnern. Ideal dafür eignen sich Fleischtomaten, das heisst die mehrkammrigen Sorten. Will man von den «normalen» oder 2–3kammrigen Tomaten einen kräftigen Tomatensalat machen, werden die roten Kugeln aufgeschnitten und die wässrigen Kerne herausgedrückt. Ein Teil der Kerne wird in die Salatsauce eingerührt.

Bei *gekochten Tomaten* könnte man aufgrund des komplett anderen Aromas meinen, ein neues Gemüse vor sich zu haben. Klassisch für gekochte Tomaten ist die Füllung mit Hackfleisch. Zu Provence-Tomaten werden sie, indem Tomatenhälften mit einer Paste aus Paniermehl, Provence-Kräutern und Kochbutter bestrichen werden. Und ab unter den Grill damit!

Beim *Tomatenpüree* lässt sich geschmacklich fast vergessen, dass es einmal aus rohen Tomaten hergestellt worden ist. Wobei wir auf diesen dritten Goût kaum verzichten möchten, vor allem nicht in der Bolognesesauce. Eine angemessene Menge Tomatenpüree wird auch jedem Voressen, Geschnetzelten, Gehackten usw. nach dem Andünsten von Zwiebeln beigegeben und kurz mitgedünstet (Dünsten verstärkt das Aroma).

Schweizer Tomatenpüree aus der Dose

Fertiges Tomatenpüree kann beim OKK bezogen werden. Es lohnt sich, die Etikette auf der Kilodose des OKK-Tomatenpürees anzuschauen, denn nicht vielen wird bekannt sein, dass dieses Püree aus Schweizer Tomaten hergestellt wird (nur 10% ausländisches Tomatenkonzentrat wird wegen der Farbgebung beigegeben). 1988 wurden bei der Hero Lenzburg 155 Tonnen Tomaten ungefähr dreifach konzentriert zu 55 Tonnen Püree verarbeitet.

Wichtiger Verarbeitungsgemüseanbau

Gegenüber den 62'852 Tonnen Gemüse, die für die Konserven- und Tiefkühlindustrie 1988 im Inland angebaut worden sind, nehmen sich die obenerwähnten 155 Tonnen «OKK-Tomaten» zwar geradezu mickrig aus. Mit Bestimmtheit darf gesagt werden, dass ein Anteil des verarbeiteten Spinats (rund 12'800 Tonnen), der Bohnen (rund 10'000 Tonnen), der Erbsen (rund 8'600 Tonnen) und diverser anderer Gemüsesorten auch in den Töpfen der Armeeküche landen. Übrigens, diesem Industriegemüseanbau steht ein Frischgemüseanbau von 245'539 Tonnen gegenüber, was gesamtschweizerisch einen Gemüseanbau von rund 308'000 Tonnen ergibt. Frankenmässig entspricht der Gemüseanbau etwa 3% von den rund 9200 Mio. Franken Gesamtertrag der Schweizer Landwirtschaft.

Vollausgereift in die Armeeküche

Was den Tessiner Militärküchen recht ist, darf den Deutschschweizern billig sein: In der Hochsaison beziehen Monte Ceneri, Isonne usw. seit vielen Jahren direkt beim Tessiner Verteiler FOFT in Cadenazzo vollausgereifte, aber unterkalibrierte Tomaten. Auch den Gross- und Armeeküchen in der Deutschschweiz ist diese Möglichkeit offen: Hat der örtliche Lieferant normalerweise keine der günstigeren Kleinsortierungen im Sortiment, wird er auf einen festen Auftrag hin die entsprechende Ware zuladen lassen.

Für die Menügestaltung im September:

Kochgemüse:

Bohnen, Blumenkohl, Broccoli, Fenchel, Herbstspinat, Kabis, Wirz, Rot- und Weisskabis, Karotten, Krautstiel, Lattich, Peperoni und Auberginen, Zucchetti, Zwiebeln.

Salatgemüse:

Tomaten (Fleischtomaten, «normale» 2–3kammrige, auch Kleinsortierungen), Endivie-, Kopf-, Eisberg-, Batavia- und Schnittsalate, Kresse, Gurken, Rettich, viele Kochgemüse.