

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

**Herausgeber:** Schweizerischer Fourierverband

**Band:** 67 (1994)

**Heft:** 3

**Rubrik:** Marktplatz

### **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:** 30.01.2025

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

*Gentech-Lebensmittel in Deutschland*

## Kaum Chancen

F+G. In den USA will eine grosse Mehrheit der Konsumenten gentechnisch veränderte Lebensmittel zumindest einmal probieren. In Deutschland ist das gerade umgekehrt: Über 80 Prozent wollen grundsätzlich keine Art von «Gen-Food» kaufen. In der repräsentativen Umfrage der Nürnberger Gesellschaft für Konsumforschung sprachen sich überdies mehr als 90 Prozent der Befragten dafür aus, gentechnisch erzeugte oder «manipulierte» Produkte auch klar zu kennzeichnen. Obwohl solche Produkte in Deutschland noch gar nicht zugelassen sind, meinten knapp 90 Prozent sogar, dass Lebensmittel durch den Einsatz von Gentechnik nicht verbessert würden...

*Schweiz nicht mehr in EWR-Statistik*

## Quantité négligeable

chh. Wer die statistischen Publikationen in Fachmedien kontinuierlich verfolgt, hat es schon seit einigen Monaten bemerkt: Die Schweiz fehlt darin immer häufiger. Nach der Unterzeichnung des EWR-Vertrages am 2. Mai 1992 in Porto hatte immerhin Eurostat, das europäische Statistische Amt, auch die Schweiz in Publikationen zum EWR-Raum einbezogen. In den neuen Statistiken ist das nicht mehr der Fall. Nach dem Nein in unserer Volksabstimmung vom 6. Dezember 1992 besteht dazu auch keine Veranlassung mehr. Denn ob sich die Datenbasis der EWR-Statistiken zum Beispiel auf 373 oder auf 380 Millionen Menschen bezieht, macht für Europa

keinen grossen Unterschied. Aber für die Schweiz: Um die wirtschaftliche Entwicklung verlässlich zu beurteilen, ist eine methodisch einwandfreie Vergleichsbasis statistischer Zahlen unerlässlich.

*Neue resistente Bananensorte*

## «Goldfinger»

F+G. Wissenschaftler in Honduras haben eine resistente Banane gezüchtet, die ohne chemischen Pflanzenschutz auskommt. Diese neue Sorte, der man den Namen «Goldfinger» gegeben hat, soll auch gegen die gefürchtete schwarze Sigatoka-Krankheit resistent sein. Diese in vielen Produktionsgebieten verbreitete Krankheit verursacht eine vorzeitige Reife der Frucht und macht sie dadurch für den Export unbrauchbar. «Goldfinger» soll einen intensiveren Fruchtgeschmack haben und nicht so süss sein wie die Sorten, die heute auf dem Markt sind.

*Fruchtsaft-Kongress 1996*

## Wohl in der Schweiz

F+G. Der nächste Kongress der Internationalen Fruchtsaft-Union (IFU) soll in der Schweiz stattfinden. Das hat der Vorstand der Fachgruppe der Technischen Obst-

verarbeitung an seiner Sitzung Ende Januar beschlossen. Sein Angebot an die IFU muss von deren Gremien aber noch genehmigt werden, doch ist – anders als bei der Vergabe von Olympiaden – nicht mit einer Kampfkandidatur zu rechnen.

## Einkaufstaschen füllen sich schneller

Immer weniger Arbeitszeit ist nötig, um sich einen bestimmten Warenkorb an Nahrungsmitteln leisten zu können. Musste etwa 1952 für den Kauf von einem Liter Vollmilch noch elf Minuten gearbeitet werden, so waren es 1991 nur noch fünf Minuten, wie die Gesellschaft zur Förderung der

## Quiz-Auflösung

- 1) In einem französischen Kloster formte ein Mönch aus Teigstreifen Kinderarme, deren Hände zum Gebet gefaltet waren.
- 2) 1814 wurde auf dem Wiener Kongress bei einer Abstimmung der (Brie)käse zum schönsten Käse gewählt.
- 3) 1819 stellte die Firma Cailler in Vevey die erste Tafel Schokolade her.

## So sah der Warenkorb im letzten Jahr aus:

	1993	1982	Differenz
Wohnungsmiete/Energie	25,2 %	23,5 %	+ 1,7 %
Nahrungsmittel/Getränke/Tabak	16,3 %	20,1 %	- 3,8 %
Übrige Waren und Dienstleistungen	14,7 %	14,6 %	+ 0,1 %
Verkehr/Kommunikation	11,4 %	14,0 %	- 2,6 %
Gesundheitspflege	10,2 %	5,9 %	+ 4,3 %
Unterhaltung/Bildung	8,9 %	9,5 %	- 0,6 %
Wohnungseinrichtung	6,8 %	5,4 %	+ 1,4 %
Bekleidung/Schuhe	6,5 %	7,0 %	- 0,5 %

schweizerischen Wirtschaft (wf) in einem Communiqué mitteilte.

Der statistische Vergleich zeigt zudem, dass für den Kauf von 100 Gramm Emmentaler/Greyerzer der Güteklasse Ia 1952 noch 11,9 Arbeitsminuten aufgewendet werden mussten, während es 39 Jahre später nur noch 5,7 Minuten waren.

Wesentlich schneller könne sich der Konsument heute auch 100 Gramm Tafelbutter (21,7 verglichen mit 4,7 Arbeitsminuten), ein inländisches Ei (sieben verglichen mit zwei Minuten), 100 Gramm Schweinsvossen (16,3 verglichen mit 5,1 Minuten), ein Kilogramm Kartoffeln (8 verglichen mit 4 Minuten) oder ein Kilo-

gramm Äpfel der Klasse I (19 verglichen mit 9 Minuten) leisten.

*Immer noch kaum bekannt:*

## Die Sharon-Frucht

F+G. Sie ist zwar schon einige Jahre auf dem Markt, konnte aber – trotz ihrer Besonderheit – erst wenig regelmässige Freunde finden. Die Sharon-Frucht trägt auch den Namen «China-Apfel» und stammt aus Asien. Israelische Agronomen haben sie neu entdeckt und im Sharon-Tal durch Kreuzungen auf die heutige Qualität gebracht.

Die Sharon-Frucht enthält die Vitamine A, B und C sowie Magnesium und Phosphor, Eiweiss und Eisen. Sie ist kernlos, ihre Schale essbar. Eine Sharon-Frucht wird hart gegessen, wie ein Apfel, oder als Nachspeise, als kleine Stücklein in einem Fruchtsalat. Sharon-Früchte eignen sich auch für ein rasch zubereitetes, leicht bekömmliches Dessert: Mit Joghurt oder Sauerrahm munden sie hervorragend. Ihr charakteristischer Geschmack erinnert etwas an Birne und Aprikosen und einen Hauch Quitten.

Die Saison der Sharon-Früchte dauert von November bis Anfang März. ■

## Blick in den Kochtopf

*Alles, was Sie schon immer über Kartoffeln wissen wollten:*

### Kleines Kartoffel-ABC

**Seit gut zweihundert Jahren gehört die Kartoffel zu den unentbehrlichen Grundnahrungsmitteln in der Schweiz. Vor hundert Jahren führte das Überangebot an Kartoffelschnaps zur ersten Alkoholgesetzgebung: Auch heute sind Ernteüberschüsse ein Problem: Rund 859 000 Tonnen wurden 1993 geerntet, auf einer Anbaufläche von 17 600 Hektaren. Die Kartoffel in unserer heimischen Kultur weist aber noch ganz andere Aspekte auf: Das anschauliche kleine Kartoffel-ABC verschafft einen Überblick.**

#### Angebot

EAV. Kartoffeln können bei uns jederzeit praktisch erntefrisch gekauft werden. Das aber ist gar nicht so selbstverständlich, denn dazu braucht es die grossen Anstrengungen der Handelsfirmen und Verkaufsorganisationen: Einkauf, Lagerung, Abpacken und Verteilung müssen reibungslos funktionieren, damit der Markt lückenlos versorgt werden kann. Dass nicht ständig alle Kartoffelsorten angeboten werden können, hängt unter anderem damit

zusammen, dass es für die ganzjährige Marktversorgung Sorten mit unterschiedlichen Erntezeiten braucht.

#### Bauer

Ihm (oft auch Produzent genannt) verdanken wir, dass es Jahr für Jahr Kartoffeln gibt. Der Anbau von Kartoffeln ist anspruchsvoll und sehr arbeitsintensiv. Er verlangt ein grosses Fachwissen und zudem beträchtliche Investitionen für das Saatgut und den Maschinenpark.

#### Convenience Food

Ein aus Amerika stammender Begriff für küchenfertige Produkte. In der Schweiz gibt es ein breitgefächertes und sehr beliebtes Sortiment von tiefgekühlten oder wärmebehandelten Gerichten, Trockenprodukten, Chips und Snacks, die alle aus Kartoffeln zubereitet werden.

#### Dämme

Auf dem Kartoffelacker sind Dämme und Furchen zu sehen. Die Erde wird zu Dämmen «gehäufelt». So geschützt, wachsen und gedeihen darunter die Knollen.

#### Ernte

Lohn der Arbeit und zugleich Geschenk der Natur. Die Ernte 1993 ergab bei uns auf einer Anbaufläche von 17 600 Hektaren rund 859 000 Tonnen Kartoffeln. Mit durchschnittlichen Hektarerträgen von über 450 Zentnern zählt die Schweiz weltweit zu den Spitzennationen.