Konservengemüse so nahrhaft wie Frischgemüse

Autor(en): **[s.n.]**

Objekttyp: **Article**

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

Band (Jahr): **58 (1985)**

Heft 11

PDF erstellt am: **27.05.2024**

Persistenter Link: https://doi.org/10.5169/seals-519193

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.

Ein Dienst der *ETH-Bibliothek*
ETH Zürich, Rämistrasse 101, 8092 Zürich, Schweiz, www.library.ethz.ch

http://www.e-periodica.ch

Die Lärmimmissionen sind unbestritten der gewichtigste Stein des Anstosses im Verhältnis zwischen Armee und Bevölkerung, wobei nicht der Schiess-, sondern der Fluglärm im Vordergrund steht. Er hat in den letzten Jahren ein Ausmass angenommen, welches das Verständnis der Bevölkerung arg strapaziert und einigen Unmut auslöste. Das Entlebuch ist eines der wenigen Gebiete der Schweiz, welches frei von internationalen Luftstrassen ist. Dies ist denn auch einer der Hauptgründe, weshalb die Luftwaffe so häufig in diesem «Flieger-Eldorado» herumkurvt.

Beurteilung und Ausblick

Die militärischen Aktivitäten lösten in der Region Entlebuch jährlich einen Zahlungsstrom von durchschnittlich 5,2 Mio. Franken aus und gaben 1% aller Erwerbstätigen eine Verdienstmöglichkeit. Ist dies für die Region eine Quantité négligeable? Vergleichsweise verzeichnete der Tourismusbereich im Jahre 81/82 einen Gesamtumsatz von 19,8 Mio. und beschäftigte 7% der Erwerbstätigen.

Die Gemeinden sind sich sehr wohl bewusst, welche positive Auswirkungen von den militärischen Aktivitäten ausgehen. Obwohl militärische Truppen nicht überall eitel Freude auslösen – fürs örtliche Gewerbe stellten sie allemal einen Gewinn dar. Wachstumsimpulse gehen von diesen Aktivitäten nicht aus. Vielmehr haben sie eine Erhaltungs- und Ausgleichsfunktion, indem sie beispielsweise saisonale Schwankungen im Gastgewerbe ausgleichen, den lokalen Handel stützen und einzelnen Gewerbebetrieben die Existenz sichern und damit einen Beitrag zur Erhaltung von Arbeitsplätzen leisten. In diesen Auswirkungen ist denn auch die eigentliche Bedeutung des Militärs für die Region Entlebuch zu sehen.

Aufteilung der Ausgaben 1982–1984 nach Empfängerkategorie

Empfänger	Anteil an den Ausgaben in %	
Unterkunftskosten:		
Gemeinde	22,8	
Gastgewerbe	32,4	
Private	6,7	61,9
Verpflegung:		
Metzgereien	16,0	
Käsereien	8,1	
Bäckereien	4,8	
Lebensmittelhandlungen	5,4	34,3
Diverse Ausgaben:		
Schützengesellschaften	0,6	
Schuhmachereien	2,8	
versch. Empfänger	0,4	3,8
Total	100	

Konservengemüse so nahrhaft wie Frischgemüse

Laut einer Studie des amerikanischen Landwirtschaftsdepartementes in Zusammenarbeit mit der National Food Processors Assocation sind aus Konserven stammende Gemüse gleich nahrhaft wie frisch zubereitete oder tiefgefrorene Gemüse.

Die Studie untersuchte 13 Minerale, acht Vitamine und verschiedene Faserstoffe in gekochten oder mit Mikrowellen zubereiteten Gemüsen und verglich die Werte mit jenen von Gemüsen, die gemäss Packungsaufdruck zubereitet wurden. Das Konservengemüse schnitt bei allen Werten gleich gut ab wie das frische oder gefrorene, teilweise sogar besser.

Das auf den ersten Blick gängigem Wissen widersprechende Resultat ist auf die einfache Tatsache zurückzuführen, dass bisher stets die Werte von Konservengemüse mit ungekochtem Frischgemüse verglichen wurden. Diese Resultate sind wenig relevant, weil Gemüse in der Regel nicht roh verspiesen wird.

(Entnommen aus «Food Institute Report» vom 27. Juli 1985)