Gurken... Gurken... Gurken

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

Objekttyp: **Article**

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

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

Heft 6

PDF erstellt am: **26.05.2024**

Persistenter Link: https://doi.org/10.5169/seals-519565

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

Gurken . . . Gurken . . . Gurken

(SGU/mr) Gurken werden heute praktisch das ganze Jahr über in Verkaufsregalen angeboten. Deshalb mag es kaum erstaunen, dass die meisten unter uns nicht mehr wissen, wann dieses Fruchtgemüse bei uns in Saison ist.

Die Herkunft der Gurke (Cucumis sativus L.) ist bis heute nicht ganz geklärt. Forscher sind sich aber einig, dass der Ursprung im tropisch feuchtwarmen Ostindien oder in Afrika zu finden ist. Dementsprechend zeichnet sich die Gurke auch durch ihre hohen Wärme- und Feuchtigkeitsansprüche aus.

Nur durch den Anbau unter Glas wurde es möglich, diese tropische Gemüsefrucht das ganze Jahr über in unseren Breitengraden anzubieten.

In den geschützten Kulturräumen kann durch computergesteuerte Temperatur- und Feuchtigkeitsregulierung der Erntezeitpunkt von Gemüse beliebig verfrüht werden.

In den Wintermonaten führen die Schweizer Importeure die Gewächshausgurken hauptsächlich aus Holland ein. Zu diesem Zeitpunkt befindet sich die Gurke in der 1. Phase des sogenannten Dreiphasensystems. Im Gegensatz zu den übrigen landwirtschaftlichen Produkten gelangen die Schweizer Gemüseproduzenten nicht in die Gunst von Subventionen. Ihre Erzeugnisse können, um die inländische Nachfrage voll zu dekken, mit Importprodukten ergänzt werden. Umgekehrt ist der Bundesrat laut Artikel 23 des Landwirtschaftsgesetzes befugt, die Einfuhr gleichartiger Erzeugnisse mengenmässig zu beschränken, um den Absatz landwirtschaftlicher Produkte zu angemessenen Preisen zu gewährleisten. Ziel ist es, ein gesundes Nebeneinander von in- und ausländischen Agrarprodukten zur Sicherung der inländischen Marktversorgung zu erhalten.

Die *1. Phase* umfasst die Zeitspanne, in der ein bestimmtes Gemüse nicht im Inland produziert werden kann (d.h. in der Schweiz hauptsächlich im Winter). Während dieser Zeit können die Produkte mengenmässig unbeschränkt eingefügt werden.

In der *2. Phase* wird im Inland bereits eine gewisse Menge produziert, sie reicht aber nicht zur vollen Bedarfsdeckung aus. Der Import ist in dieser Zeit mengenmässig beschränkt.

Sobald das inländische Angebot die Nachfrage decken kann, ist die *3. Phase* erreicht. Gleichartige Produkte dürfen in dieser Zeitspanne nicht mehr eingeführt werden.

Aber nun zurück zur Gurke. Spitzfindige Leser haben sicherlich unterdessen herausgetüftelt, wann die Gurken in unseren Verkaufsregalen auch wirklich aus der Schweiz stammen. Dass zu dieser Zeit diese saftigen, gesunden Gemüsefrüchte auch am billigsten sind, versteht sich von selbst.

Aus ernährungsphysiologischer Sicht ist der geringe Energiegehalt der Gurke von Vorteil; sie soll vor allem als erfrischende Beigabe zu Mahlzeiten verwendet werden. Das typische Gurkenaroma entfaltet sich erst in Anwesenheit von Sauerstoff, also beim Zubereiten.

Unterschieden wird einerseits nach dem Anbau zwischen *Haus- und Freilandgurken* und der Art der Verwendung zwischen *Salat- und Einlegegurken* andererseits. Heute werden hochproduktive, lange, schlanke, mit einer glatten, dunkelgrünen Schale umgebene Salatgurken in grossen Mengen im Gewächshaus kultiviert.

Die sogenannten Nostrano-Gurken sind etwa 20 cm lang und werden im Freiland angebaut. Im Sommer sind sie immer öfter auf Wochenmärkten zu finden. Die Einlegegurke ist die in der Schweiz am häufigsten kultivierte Freilandgurke. Die kleinen Früchte werden sehr klein, in jungem, unreifen Zustand geerntet und konserviert.

Die einfachste und schonendste Methode, Gurken zu konservieren, ist sicher das Tiefkühlen. Dazu werden sie in Scheiben oder Würfel geschnitten und in Plastikbeutel abgefüllt eingefroren. Für die Konservierung sollten aber keine überreifen Früchte verwendet werden. Die optimal ausgereifte Gurke erkennt man an einer glatten Schale und einer gleichmässig ausgefärbten Frucht mit stumpfem Ende. Beginnende Farbaufhellungen zeigen Überreife an.

Als Salat oder Gemüse, als Suppe oder als Gratin, die Gurke ist ein für diese Jahreszeit vorzügliches Gemüse!

Für die Menüplanung im Monat Juni/Juli

Salatgemüse:

Blumenkohl, Broccoli, Eisberg, Fenchel, Gurken, Karotten, Kopfsalat, Krachsalat, Lattughino, Rettiche, Tomaten.

Kochgemüse:

Blumenkohl, Bohnen, Broccoli, Catalogna, Cima di rapa, Fenchel, Karotten, Kefen, Kohlrabi, Krautstiele, Lattich, Lauch, Spargeln, Spinat, Tomaten, Zucchetti, Zwiebeln.

Rezept für Gurkensalat

(Normalmengen für 100 Mann)

Gurken	30 kg
Speiseöl	1 Liter
Essig	2 Liter
Salz, Pfeffer	

1. Gurken schälen und halbieren.
2. Kerne mittels Löffel entfernen.
3. Mit Messer, Hobel oder Maschine fein schneiden, salzen und ca. 1 Stunde ruhen lassen.
4. Wasser abschütten, mit Essig und Oel anmachen, Pfeffer beifügen.
5. Abschmecken.

Kamerad, was meinst Du?

Vorschlag für Einrückungsverpflegung

In der letzten Zeit hat man beim OKK tüchtig über die Optimierung der Truppenverpflegung nachgedacht und sie nun auch auf den 1. Januar 1990 realisiert.

Bekanntlich hat der Angehörige der Armee (AdA) bei einer Mobilmachung haltbare Verpflegung für zwei Tage mitzubringen. Dass diese Verpflegung bzw. dieser Auftrag sehr individuell gehandhabt wird und dass sie kaum in einem Haushalt bereit steht, haben schon viele Fouriere und Rechnungsführer festgestellt.

Im Sinne einer weiteren Optimierung könnte ich mir vorstellen, dass auch diese Verpflegung für die zwei Tage durch die Armee abgegeben werden könnte, analog zur Taschenmunition. Über haltbare Artikel verfügt die Armee ja genügend.

Diese würde am ersten WK-Tag eingezogen und in der Truppenküche verwertet. Am Entlassungstag erhält jeder AdA sein Säcklein (bereits vorportioniert durch das AVM), das zu Hause an einem trockenen Ort aufbewahrt werden soll.

Somit würden wir folgendes erreichen:

- jeder hat bei einer Mobilmachung oder bei einer Mobilmachungsübung die gleiche Verpflegung
- so könnte Pflichtkonsum sinnvoll eingesetzt werden
- die Auszahlung einer Mundportion würde dahinfallen
- kein AdA müsste sich zu Hause um die Beschaffung und Ergänzung der Mobilmachungsverpflegung kümmern (ausser natürlich dem üblichen Notvorrat).

Kamerad, was meinst Du? Wäre dies nicht eine praktikable Lösung?

Stellungnahme des OKK zu diesem Vorschlag siehe nebenstehende Seite.