Marktplatz

Objekttyp: **Group**

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

Band (Jahr): **67 (1994)**

Heft 5

PDF erstellt am: **26.05.2024**

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.

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

http://www.e-periodica.ch

Long-life

Revolution auf dem Tomatenmarkt?

Mit über 130 Millionen Franken Jahresumsatz ist der Tomatenmarkt der mit Abstand wichtigste Umsatzträger in der schweizerischen Gemüsebranche. Nicht weniger als 8 kg Tomaten werden von jeder Schweizerin und jedem Schweizer durchschnittlich gekauft. Der Verzehr dürfte weit höher liegen, wenn der Hobbygartenanbau noch hinzugerechnet wird. Dementsprechend aufmerksam werden Veränderungen auf dem Tomatenmarkt beobachtet und verfolgt. Noch steckt die Branche mitten in den Hors-Sol-Diskussionen, und bereits erscheint mit den Long-Life-Züchtungen ein neuer Stern am Tomatenhimmel.

JE. Gegen 200 Personen nahmen an den zwei von der Schweizerischen Gemüse-Union organisierten Tagungen über Long-Life-Tomaten in Winterthur und Lausanne teil. Die Referenten aus der Forschung, der Züchtung, dem Handel und der Konsumentenorganisation konnten teilweise bereits auf längere Erfahrungen mit den Long-Life-Sorten zurückblikken. Sowohl Fritz Keller (Forschungsanstalt Wädenswil) wie auch André Granges (RAC Fougères) erläuterten anhand der angelegten Versuche, dass unter dem Begriff «Long-Life» zahlreiche Typen und Sorten vereinheitlicht werden. Als Semi-Long-Life werden alle Sorten zusammengefasst, welche nach der Ernte zwei bis drei Wochen unbeschadet haltbar sind. Die echten Long-Life-Typen sind sieben Wochen lang haltbar.

Keine Genmanipulation

Die neuen Züchtungen sind nicht, wie oft fälschlicherweise angenommen, genmanipuliert. Allein durch die Einkreuzung einer gelbfruchtigen Tomatensorte aus Israel und einer gezielten Selektion konnte die Haltbarkeit und die Transportfähigkeit deutlich verbessert werden. Sowohl Werner Koch von (Samen Mauser, Dübendorf) wie Hans Häberli (Geissler Samen, Zürich) tendieren in ihren Empfehlungen auf die Semi-Long-Life-Typen, da in der Schweiz keine grösseren Transporte über längere Zeit vorgenommen werden. Dagegen ist der Anbau der echten Long-Life-Sorten in südlichen Ländern wie Marokko und Spanien bereits weit verbreitet, da diese Sorten auf den billigeren See- oder Landwegen transportiert werden können.

Rot, schnittfest, aromatisch

Der Handel wünscht sich rote, schnittfeste und vor allem aromatische Tomaten, welche wieder nach Tomaten schmecken. Daniel Marinello (Marinello AG, Zürich) sowie Peter Gugger (Coop Genève) kritisieren die Züchter, in den letzten Jahren vor allem auf Höchstertrag und auf Resistenzen gezüchtet und dabei die innere Qualität, insbesondere Aroma und Geschmack, vernachlässigt zu haben. In Zukunft müssen solche Kriterien bei der Selektion von neuen Sorten vermehrt im Vordergund stehen. Ein Bericht aus Deutschland liefert für die Holland-Tomaten ein vernichtendes Urteil. Dementsprechend haben sich die Marktanteile zugunsten südlicher Provenienzen verschoben. Da Holland den grössten Anteil der Tomatenproduktion nach Deutschland liefert, ist der holländische Markt sowohl quantitativ (-12 %) wie auch preislich (-30 %) eingebrochen. Die Umstellung auf Long-Life-Typen ist für Holland nicht so einfach, da sich die heutigen Sorten nicht für den Hors-Sol-Anbau eignen.

Auch in der Schweiz lässt sich kein einheitlicher Tomatenmarkt ausmachen. Die Ansprüche sind ge-

Blinddegustation vom 29. September 1993 in Lausanne

Tomatensorte	Grösse	Form	Farbe	Konsistenz	Aroma
Typ Montfavet	6,00	6,65	6,75	5,90	5,30
Typ Hellfrucht	6,30	6,20	5,05	5,70	4,95
Long-Life	6,00	6,05	5,85	5,75	3,40
San Marzano	6,00	6,50	6,45	5,40	4,55
Berner Rose	3,80	5,60	6,85	5,80	5,35
Roma	5,80	6,30	6,85	5,80	5,35
Cherry	5,00	6,75	5,90	6,20	6,40
Holland	6,10	7,20	6,15	6,10	3,95
Freiland Wallis	5,80	6,50	6,60	5,00	3,80

Legende:

1 = sehr schlecht	4 = knapp genügend	7 = gut
2 = schlecht	5 = genügend	8 = sehr gut
3 = ungenügend	6 = gut mit Fehler	9 = ausgezeichnet

mäss Jacques Blondin (Union Maraîchère, Genève) sehr unterschiedlich. So wünschen Abnehmer in der Westschweiz eher rote Tomaten und auf den Plätzen in der Zentral- und Ostschweiz lieber grünliche oder tournante Tomaten.

Deklaration über alles

Die zahlreich anwesenden Konsumentenvertreterinnen wie auch Sabine Major (Gemüsebörse Lausanne) wünschen sich wieder mittelgrosse, rote, schnittfeste Tomaten mit dem typischen Tomatenaroma. Es sei bedenklich, festellen zu müssen, dass Tomaten oft nur noch als Dekoration verwendet werden und auf dem Teller meistens unangetastet liegen bleiben. Dieser Vorwurf wurde unmissverständlich an die Adressen der Züchter und der Produktion gerichtet.
Long-Life-Typen würden von den Konsumenten abgelehnt, wenn sie nicht geschmackvoller sind als die bisherigen Typen. Im weiteren wird eine klare Deklaration der Herkunft, der Produktionsmethode, des Erntedatums und neuerdings auch noch des Types gefordert. Postwendend kam in der Diskussion der Einwand, dass, wollte man all diesen Forderungen nachkommen, die Etikette grösser sein müsse als die Packung.
Das Ziel dieser Tagungen, die Diskussion zum Thema Long-Life anzuregen, bevor sich die ganze Branche in eine Sackgasse manövriert, ist erreicht worden. Damit ist eine Basis geschaffen worden, um die Gespräche in den einzelnen Interessengruppen weiterzuführen.

Geschmack ist Geschmacksache

Eine im Anschluss an die Tagung in Lausanne durchgeführte Blinddegustation mit neun verschiedenen Tomatentypen zeigte recht interessante Ergebnisse. Ausser der übergrossen Berner Rosen wurden alle Typen in der Grösse recht einheitlich bonitiert. Der Hellfruchttyp wird farblich eher ungünstig beurteilt, dagegen schneiden die dunkelroten Sorten Berner Rose und Roma sehr gut ab. In der Konsistenz ist eine ziemliche Konstanz festzustellen, wobei auch der Long-Life-Typ nicht speziell herausstich. Grosse Unterschiede lassen sich beim Geschmack und Aroma feststellen. Leicht abgeschlagen wird die Long-Life-Tomate aromatisch am schlechtesten benotet. Auch die Holland-Tomate und erstaunlicherweise die Walliser Freilandtomate werden schlecht beurteilt. Es wird wohl niemand überraschen, dass in dieser Skala mit einigem Abstand die Kirschentomate «Cherry» als am aromatischsten empfunden wird.

Quelle: Früchte+Gemüse

Blick in den Kochtopf

Die Emmentaler Küche

Hauptgericht

Dieses Rezept ist nach einer Figur aus Gotthelfs Buch «Uli der Pächter» benannt.

Hagu-Hans-Gotlett

Schweinskotelett an «chüschtiger» Biersauce, mit gedörrten Zwetschgen, Apfelringen, «ygleite Bire, öppis Gmüesigs» und Speckkartoffeln.

Koteletts:

4 Schweinskoteletts
3 Essl. Butterfett
Salz, Pfeffer
Die Koteletts mit Salz und Pfeffer würzen und im heissen Fett goldig braten.

Biersauce:»

2 1/2 dl Wasser
1/2 Essl. Zwiebeln
Bratensauce, gebunden
1 1/2 dl Bier, hell

Wasser und Bier mit den gehackten Zwiebeln aufkochen und mit Bratensauce binden.

Gedörrte Zwetschgen:

16 gedörrte Zwetschgen
4 dl Rotwein
80 g Zucker
1 Prise Zimt
Geriebene Zitronenschale
1 Lorbeerblatt
2 Nelken

Die am Vortag eingeweichten Zwetschgen im Sud aus Rotwein, Zucker, Zimt, Zitronenschale, Nelken und Lorbeerblatt aufkochen.

Gedörrte Apfelringe:

16 gedörrte Apfelringe
3 dl Süssmost
40 g Zucker
Geriebene Zitronenschale

Die am Vortag eingeweichten Apfelringe im Sud aus Süssmost, Zucker und geriebener Zitronenschale kurz aufkochen.

Essigbirnen:

4 frische Birnen
1 1/2 dl Gewürzessig