

# Die Schweizerische Gemüse-Union orientiert...

Objektyp: **Group**

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

Band (Jahr): **41 (1968)**

Heft 3

PDF erstellt am: **06.08.2024**

## **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.

## Die Schweizerische Gemüse-Union orientiert . . .

Die Lage auf dem Gemüsemarkt hat in den letzten vier Wochen keine Änderung erfahren, wenigstens was den Anfall an Inlandgemüsen anbetrifft. Nach wie vor ist die Versorgung an allen Kohllarten, Karotten, Randen, Knollensellerie und Lauch sehr gut; besonders an Randen und Knollensellerie sind noch überdurchschnittlich grosse Lager vorhanden. Immerhin ist der Verbrauch an Randen sehr erfreulich, nicht zuletzt infolge der teuren und qualitativ nicht befriedigenden Importe an Grünsalaten wie Kopfsalat usw. Wenn wir schon von Importgemüsen sprechen, darf festgehalten werden, dass entgegen der letzten Meldung ausländischer Fenchel heute preisgünstig erhältlich ist.

Nun aber etwas Anderes. Bereits beschäftigt uns wieder die *Tomatensaison 1968*. In der Tagespresse erschien vor Mitte Januar eine ag-Meldung, der zu entnehmen war, dass sich in Saxon rund 100 Produzenten zu einer informativen Sitzung zusammenfanden. Weiter heisst es dann wörtlich: «Dem Produzentenverband gelang es nun, sich mit einer Schweizer Fabrik zu einigen, die sich bereit erklärt hat, grosse Quantitäten von Tomatenkonzentrat zu kaufen, die man von Überschüssen herstellen könne.» — Bereits früher vielfach durchgeführte Versuche der schweizerischen Verarbeitungsindustrie zeigen aber, dass sich die bei uns für den Frischkonsum gepflanzten Sorten zufolge geringem Gehalt an Trockensubstanz und zu hohem Säuregrad nicht für die Herstellung von Konzentraten eignen und die nähere Prüfung der zitierten Meldung anlässlich einer durch die Schweizerische Gemüse-Union einberufenen «Tomatenkonferenz» erbrachte die Nichtstichhaltigkeit der in der Presse erschienenen Behauptung bezüglich der Überschussverwertung. Wohl werden verschiedene Versuche zur Verarbeitung (auch Jus) weitergetrieben, ein positives Resultat ist aber für die Saison 1968 nicht zu erwarten.

Um so erfreulicher darf aber die Tatsache festgehalten werden, dass sowohl von den zuständigen Instanzen im Tessin wie im Wallis bereits strikte Weisungen für den Tomatenanbau 1968 herausgegeben worden sind. So wird vom Walliser Pflanzler verlangt, dass der Anbau um 20 % reduziert wird. Statt 3 Millionen Pflanzen sollen nur deren 2,3 Millionen angebaut werden. Es dürfte im eigenen Interesse der Walliser Produzenten liegen, diese Weisungen, die sich mit denjenigen der Schweizerischen Gemüse-Union decken, einzuhalten, denn nur auf diese Weise ist eine reguläre Marktversorgung ohne Überschüsse in den Monaten August und September gewährleistet, und nur unter dieser Voraussetzung könnte der Titel in der Presse: «Keine Tomatenvernichtung mehr» zu seiner Berechtigung gelangen.

Erwähnenswert ist die Tatsache, dass in den beiden Hauptproduktionsgebieten Tessin und Wallis grosse Fortschritte bezüglich der Sortenfrage gemacht wurden. Im Tessin werden nur noch 3, im Wallis 4 Sorten angebaut, die in Fruchtfestigkeit, Aroma und Farbe voll und ganz den Ansprüchen des Konsumenten für den Frischverbrauch entsprechen.

*Produkte, die sich zur Zeit besonders für die Truppenküche eignen:*

Weisskabis, Rotkabis, Wirz	Lauch grün und gebleicht
Karotten, Randen, Knollensellerie	Fenchel

*Produkte, die zur Zeit schwer erhältlich oder im Preis nicht sehr günstig sind:*

Tomaten, Blumenkohl,	Kohlrabi und
Kopfsalat, frische Bohnen,	andere Feingemüse