

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

**Band:** 64 (1991)

**Heft:** 11

**Artikel:** Kümmel-Kenntnisse

**Autor:** E.R.

**DOI:** <https://doi.org/10.5169/seals-519712>

### **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:** 17.11.2024

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

## Kümmel-Kenntnisse

---

*Den Kümmel kennt man allgemein nur von seinen fünf Millimeter langen Früchtchen her. Wenige wissen, wie die grüne Pflanze dieses Gewürzkräutes aussieht und was sie uns alles zu bieten hat.*

Nun, die Kümmelpflanze ist ein in Mitteleuropa heimischer sogenannter Doldenblütler von einem halben bis einem Meter Höhe. Er blüht erst im zweiten Jahr weiss. Seine Früchtchen können im Juni/Juli geerntet werden. Für einen Haushalt genügt meist der Ertrag von 2 bis 3 Stauden. Im Grossen angebaut, ist der Kümmel für den Produzenten besonders interessant. Man kann die Pflanze im ersten Jahr gegen den Herbst hin weit herunter abmähen und das Kraut dem Vieh verfüttern. Im folgenden Jahr werden dann die ausgewachsenen Dolden zum Trocknen in Büscheln eingebracht und später die Sämchen ausgedrescht. Die Spreu, die anfällt, kann zu Kümmelöl verarbeitet werden, wobei der entstehende Rückstand noch ein gutes Futtermittel ergibt. Das Kümmelstroh dient auch als Schaffutter, dann zum Einstreuen und etwa noch zum Besenbinden. Auch die Wurzel der Pflanze ist verwendbar, etwa als Gemüse, doch ist ihr Geschmack nicht jedermanns Sache. Was hat der Kümmel und als Gewürz nun zu bieten? Schon von seinen Inhaltsstoffen her recht viel. So enthält er nebst Eiweiss Kohlenhydrate, Fettsäuren, ätherisches Öl, Gerbstoff und Zellulose. Doch ausschlaggebend für seine Verwendung ist wohl sein feiner gewürzhafter Geschmack. Er kommt besonders bei gemahlenem Kümmel stark zur Geltung. Meist wird er

aber im natürlichen Zustand verwendet, und da kann man die Sämchen in einem Leinensäckchen mit den Speisen kochen und so verhindern, dass die Körnchen in den Gerichten verbleiben.

Wo wird der Kümmel nun am häufigsten in der Küche benützt? Wohl bei Kohlgemüsen, im Sauerkraut, bei Rübengerichten, in Suppen, an Salaten und auch bei Kartoffelspeisen und fettem Fleisch. In der Käsefabrikation spielt der Kümmel auch eine Rolle. Wer Kümmel selbst pflanzt, kann auch frische Blätter der Pflanze gehackt Rohkostplatten und Salaten als feine Würze begeben.

Aber nicht nur zur Verfeinerung unserer Speisen wird Kümmel geschätzt, er hat auch seine gesundheitsfördernde Wirkung. So regt er den Appetit an, hilft zu besserer Verdaulichkeit fetter Speisen und löst Koliken und Blähungen. Kümmelöl, das man tropfenweise auf Zucker einnimmt, kann nebst Verdauungsstörungen auch bei Migräne günstige Wirkung haben. Der als feiner Likör bekannt «Kümmel», zwar kein eigentliches Heilmittel, sei hier auch erwähnt. Man stellt ihn aus Kümmelöl, Spiritus, Zucker und Wasser her. Man sieht aus alledem, wie vielseitig und für unsere Gesundheit wertvoll Kümmel ist.

*E. R.*

---

sich die Sonne hervor, so dass wir von der herrlichen Bergwelt einige Eindrücke sammeln konnten. Der letzte Aufstieg bis zum Gipfel hatte es wirklich in sich. Aber dank der ausgezeichneten Arbeit unserer einheimischen Bergführer schaffte es jeder Teilnehmer bis zum Gipfel. Die kalte Witterung liess eine längere Pause auf dem Gipfel nicht zu, so dass wir bald einmal den Abstieg in Angriff nehmen konnten. Hptm Remo Godly durfte am Sonntag nachmittag müde, aber glückliche Teilnehmer verabschieden.

Es hat sich gezeigt, dass sowohl die Besteigung des Piz Palü als auch des Piz Buin einem Bedürf-

nis unserer Mitglieder entspricht. Bei solchen Gebirgsübungen bedarf es keines technischen Parcours, sondern eine solche Gebirgstour dient der körperlichen Ertüchtigung und dem gemeinsamen kameradschaftlichen Erlebnis. Ganz erfreulich war die Teilnahme vieler junger Offiziere – ein Garant für das Weiterbestehen unserer Gesellschaft.

Ich hoffe, Sie (auch als Gast) bei der nächsten Gebirgsübung begrüssen zu dürfen.

*Hptm Remo Godly, Übungsleiter*