

Zeitschrift: Fachblatt für schweizerisches Heim- und Anstaltswesen = Revue suisse des établissements hospitaliers

Herausgeber: Verein für Schweizerisches Heim- und Anstaltswesen

Band: 43 (1972)

Heft: 7

Artikel: Orangensaft : Bericht aus Israel von Dr. H. Brandenberger, Inhaber der Biotta Gemüsebau AG Tägerwilen

Autor: Brandenberger, H.

DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-806866>

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: 23.01.2025

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

Getränkessorte wird übergangen. Es gilt somit — was längst jeder Verkaufsmanager weiss — wie in jedem Selbstbedienungsladen bei der Organisation der Bereitstellung gewisse Getränke vermehrt in den Vordergrund zu stellen als andere. Die Inspektorinnen des Schweiz. Volksdienstes, der Militärkioske, Soldatenstuben, aber auch Industriekantinen betreut, weisen denn auch ihre Angestellten hinter der Theke an, von jedem Getränk genügend Vorrat bereitzustellen. Bedient sich nämlich der erste Mann in der «Schlange» mit einer Süssmostflasche (oder einem Glas Apfelsaft aus dem Automaten), wird ihm eine ganze Reihe Kameraden folgen. Was die Offizierskantine Bremgarten betrifft, benötigt man dort pro Mahlzeit ebensoviel Apfelsaft wie Getränke anderer Art.

Für die brennlose Verwertung unseres Kernobstes wichtig und für das Wohlbefinden der Mannschaft ist es daher wünschenswert, dass der Süssmost an erster Stelle greifbar ist. Das OKK (Oberkriegskommissariat) hat für die Unteroffiziere und Mannschaften eine «Preisliste bei Selbstbedienung durch den Wehrmann am Buffet» herausgegeben (Jan. 1971). Für 55 Rappen erhält der Wehrmann 3 dl Süssmost; die Tafelwässer auf Essenzbasis sowie diejenigen auf Saftbasis kosten für dieselbe Menge fünf bzw. zehn Rappen mehr. Dennoch ist ein ausländisches Colagetränk ganz besonders beliebt. . . . Immerhin wurden im vergangenen Juli in der Bremgartner Kaserne 1800 Flaschen Süssmost zu einem halben Liter verkauft, aber auch 8000 «Gütterli» aller anderen dort erhältlichen Getränkessorten. (Abends ist die Mannschaft meistens im nahen Städtchen.) Daraus wäre zu schliessen, dass offenbar «Süssmostdrinks», die attraktiv auf die Jungen wirken, auf dem Markt noch weitgehend fehlen. Zu erwähnen ist hier, dass unter Mitwirkung der Alkoholverwaltung zurzeit und bis Jahresende in der Region Zürich ein Test mit einem neuen, hundertprozentig naturreinen Apfelsaftkonzentrat (dem «pom-pom») durchgeführt wird, das, fünffach mit gewöhnlichem oder Mineralwasser verdünnt, einen erfrischenden Apfelsaft ergibt, sich aber auch zur Herstellung von Phantasiedrinks eignet. Erwähnt sei auch die Idee, die wir aus Reiterkreisen erhielten, dass Süssmost mit Beimischung von Zitronensaft ein geschmacklich hervorragendes durststillendes Getränk ergibt, was Leuten, denen Apfelsaft zu süß ist, empfohlen werden kann.

Hoherfreulich sind die Ausschankzahlen von Süssmost (Apfelsaft) in der Mensa der Universität Zürich, die vom Frauenverein für alkoholfreie Wirtschaften geführt wird. Im Jahre 1970 wurden dort 39 593 Liter Apfelsaft gebraucht; er steht an erster Stelle. Von einem alkoholfreien Getränk, das an zweiter Popularitätsstelle steht, wurden nur 29 % und von demjenigen an dritter Stelle nur 25 % des Süssmostverbrauchs benötigt. Die studentische Jugend hat offensichtlich den gesundheitlichen Wert unseres Nationalgetränks erkannt.

Weniger günstig klingen die Zahlen aus der Mensa der neuen Kantonsschule Rämibühl (Zürich), wo der Süssmost weit hinter dem Konsum eines ausländischen Getränkes steht, nämlich hinter auch noch anderen aromatisierten Mineralwassergetränken und Schoggi-drinks erst an vierter Stelle des Absatzes. Verfügen unsere Mittelschüler über zuviel Taschengeld?

Paula Maag

Orangensaft

Bericht aus Israel von Dr. H. Brandenberger, Inhaber der Biotta Gemüsebau AG Tägerwilen

Es schwebt uns ein Orangensaft vor, der aus ungespritzten baumreifen Orangen ohne irgendwelche Veränderung frisch gepresst in die Flasche abgefüllt wird. Das grosse Problem dabei war, ungespritzte Orangen zu finden. Auf der Suche nach solchen sind wir im letzten Herbst nach Israel gekommen, da wir hörten, dass dort die biologische Schädlingsbekämpfung für Zitrusfrüchte, das heisst Orangen, Grapefruits und Zitronen, sehr weit entwickelt sei.

Die israelische Landwirtschaft

In Israel haben uns Land und Volk sehr beeindruckt. Es ist unfasslich, was hier in 15 Jahren aus einer Steinwüste geschaffen worden ist.

Israel ist heute wieder das Land, wo Milch und Honig fliessen. Mit seinen rund 20 000 Quadratkilometern ist es kaum halb so gross wie die Schweiz. Die Bevölkerung, die bei der Errichtung des Staates im Jahre 1948 etwa 800 000 Einwohner zählte, wuchs bis heute auf 2,3 Millionen an. Eine schnelle und grosszügige landwirtschaftliche Entwicklung als Arbeitsbeschaffung und zur Ernährung der rasch wachsenden Bevölkerung war notwendig. Die landwirtschaftliche Bevölkerung, die 1948 110 000 Seelen betrug, ist heute auf zirka 400 000 angestiegen. Die unter Bearbeitung stehende Bodenfläche stieg von 160 000 Hektaren auf 420 000 Hektaren, wovon heute zirka ein Drittel bewässert wird.

Zur Fruchtbarmachung der Wüste Negev im Süden wird das vielumstrittene Jordanwasser aus dem Norden des Landes in grosszügig angelegten Kanälen hergeleitet. Im weiteren ist die Umwandlung von Meerwasser in Süsswasser mit Hilfe von Atomkraft geplant. Voraussetzung für diese gewaltige landwirtschaftliche Entwicklung war eine klimatische Aenderung durch eine intensive Aufforstung. Ueber 30 Millionen Bäume sind in den letzten 15 Jahren angepflanzt worden, und bereits haben die Niederschläge in der Winterszeit wesentlich zugenommen.

Heute ist die landwirtschaftliche Produktion schon längst imstande, über den Bedarf der Bevölkerung hinaus Ueberschüsse für den Export zu erzeugen. Als Exportprodukte kommen in erster Linie Zitrusfrüchte, Frühobst und Gemüse in Frage. Die mit Zitrusfrüchten bepflanzte Bodenfläche umfasst heute gegen 50 000 Hektaren, was einen jährlichen Export von mindestens 25 Millionen Kisten Orangen, Grapefruits, Zitronen und Mandarinen erlaubt.

Eines der interessantesten Experimente sind die sogenannten Kibbuzims, das sind neu gegründete Dörfer auf genossenschaftlicher Basis mit einer Einwohnerzahl von einigen hundert bis einigen tausend Menschen. Das Geld ist im Kibbuz praktisch ausgeschaltet. Löhne erhalten die Leute, mit Ausnahme eines kleinen Taschengeldes, nicht. Wir hatten Glück, zweimal in einem Kibbuz zu leben. Was uns dabei am meisten beeindruckt hat war die Gast-

freundschaft, die Opferbereitschaft und die Nächstenliebe dieser Menschen. Hier wird gelebt, wovon wir Christen sehr viel reden. Die meisten dieser Menschen haben ein furchtbares Schicksal hinter sich, wie Konzentrationslager, Ermordung sämtlicher Verwandten usw. Der Leiter eines Kibbuz hat uns abends beim Spaziergang durch die Obsthaine erzählt, wie vor 17 Jahren begonnen wurde. Man war sich dabei absolut bewusst, dass die unerlässliche Voraussetzung für einen Neuanfang und Wiederaufbau sei, den Christen im gesamten und dem deutschen Volk im besonderen im Herzen zu vergeben. Diese menschliche Grösse, die ja zutiefst christlich ist, hat uns erschüttert.

Biologische Schädlingsbekämpfung auf neuen Wegen

Das Wesentliche für uns aber war die Feststellung, dass es diesem Land gelingt, die Bekämpfung von Schädlingen und Krankheiten bei Zitrusfrüchten weitgehend auf biologische Weise vorzunehmen. Es ist im wissenschaftlichen Zentrum des Landes, im sogenannten Weizmann-Institut in Rehovoth, ein besonderes Laboratorium unter der Leitung des amerikanischen Wissenschafters Dr. Koen geschaffen worden, das sich seit 15 Jahren mit der biologischen Schädlingsbekämpfung für Zitrusfrüchte befasst.

Es waren vor allem zwei Schädlinge: die schwarze Schildlaus und die Mittelmeerfliege, die die Ernten sehr beeinträchtigten. Es war bekannt, dass Professor de Bach aus Kalifornien in Hongkong ein Virus entdeckt hatte, das die schwarze Schildlaus vernichtet. Herr Koen ging nun mit seinen Mitarbeitern daran, dieses Virus systematisch zu züchten und im Lande auszustreuen; er erreichte damit nach wenigen Jahren eine vollständige Ausrottung der schwarzen Schildlaus. Schwieriger war die Bekämpfung der Mittelmeerfliege. Es sind viele Parasiten geprüft worden, aber ohne durchschlagenden Erfolg. Heute hat man den Weg gefunden, indem man die Männchen der Mittelmeerfliege in grossen Mengen (bis zu einer Million pro Tag) züchtet, diese durch Röntgenstrahlen sterilisiert und dann im Lande aussetzt. Da die Mittelmeerfliege monogam ist, kommt es wohl zu einer Begattung, nicht aber zu einer Befruchtung. Dieses Vorgehen hat in verhältnismässig kurzer Zeit zu einer starken Reduktion der Mittelmeerfliege geführt. Herr Koen ist überzeugt, dass der Schädling in absehbarer Zeit ausgerottet sein wird. Er wird sich übrigens demnächst auch mit der biologischen Schädlingsbekämpfung bei Aepfeln und Gemüsen befassen. Wir haben Herrn Koen vom biologischen Landbau in der Schweiz und von der besonderen Art unserer Anbauweise mit organischer Düngung, Gründüngung, Bodenbedeckung usw. erzählt, und er wird demnächst einmal in die Schweiz kommen, da es auch ihm klar ist, dass selbst eine biologische Schädlingsbekämpfung nur Symptombekämpfung bleibt, solange wir nicht durch naturgemässe Anbauweise für die beste Gesundheit der Pflanzen sorgen.

Die Gewinnung des Orangensaftes

Es ging nun darum, einen landwirtschaftlichen Grossbetrieb ausfindig zu machen, der über eine

moderne Press- und Abfüllanlage verfügte, wo die ungespritzten Orangen verarbeitet werden konnten. Wir fanden dies in einem Kibbuz, dessen Betriebsleiter 150 Bienenvölker betreut und schon seinen Bienen zuliebe auf jede chemische Behandlung verzichtet. Um dies zu ermöglichen, hat er schon früh auf die biologische Anbauweise mit Gründüngung und Mulchen umgestellt. So hatten wir hier Gewähr, einmal ungespritzte Orangen zu erhalten und zum andern über eine moderne Abfüllanlage zu verfügen.

Zur persönlichen Ueberwachung der Abfüllung waren wir im vergangenen April, als die von uns gewünschte Orangensorte reif war, erneut für drei Wochen in Israel.

Die Orangen werden nach völliger Ausreifung durch junge Leute in grosse Container zu 400 kg gepflückt und dann sofort in den Verarbeitungsbetrieb gefahren. Dort werden sie gewaschen, kontrolliert und auf besonders konstruierten Pressen so ausgepresst, dass keine Schalenteile in den Saft gelangen können. Der anfallende herrliche Rohsaft wird so, wie er aus der Orange fliesst, im Kühltransport in die Schweiz gebracht und hier in die Flaschen abgefüllt.

Es ist selbstverständlich, dass ein solcher Saft teurer zu stehen kommt als ein rückverdünntes Konzentrat. Denken wir nur an die Fracht und den hohen Einfuhrzoll (Gewichtszoll) in die Schweiz. Trotzdem glauben wir, mit dem neuen Biotta-Orangensaft einem echten Bedürfnis zu entsprechen, stellt er doch den ersten Orangensaft aus ungespritzten baumreifen Orangen dar, der auf natürliche Weise gepresst und abgefüllt ist und so die wertvollen Stoffe der Orangen unverändert enthält.

Tomatensaft - ein Gesundheitstrunk

Tomatensaft zu trinken ist heute eine Selbstverständlichkeit und für viele Menschen eine alltägliche Selbstverständlichkeit. Das war gewiss nicht immer so. Die Tomate, in vielen Ländern heute ein beliebtes Volksnahrungsmittel, galt einst als giftige Frucht. Ihr Saft wurde als ungeniessbar für den Menschen betrachtet. Die Tomate ist ein deutliches Beispiel dafür, dass theoretische Lehren die Ernährung des Volkes in steigendem Masse beeinflussen.

Woher kommt ihr Name?

Die Tomate stammt ursprünglich aus Peru. Im 16. Jahrhundert wurde sie von Portugiesen und Spaniern nach Europa gebracht. Dort ist sie in den südlichen Ländern ausserordentlich verbreitet. Sie bildet in Italien zu Spaghetti und anderen Teigwaren, in Spanien und Südfrankreich zu den beliebten Bohnen eine zuträgliche Nahrung.

Als die Spanier nach Mexiko kamen, fanden sie dort rote Tomaten, die in ihrem Aussehen Aepfeln glichen.