Objekttyp: **Advertising**

Zeitschrift: **Schweizer Monatshefte : Zeitschrift für Politik, Wirtschaft, Kultur**

Band (Jahr): **60 (1980)**

Heft 6

PDF erstellt am: **16.07.2024**

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

bleibt, dass nur um den Preis eines relativ kurzfristigen politischen Selbstmordes gegen ihre Interessen gehandelt werden kann. Die Verhältnisse sind in Helvetien sicherlich nicht so dramatisch. Sind sie aber grundsätzlich anders?

In der Bundesrepublik entstand eine Welle der Empörung, weil Arbeitnehmervertreter Informationen an ihre Belegschaften weiterleiteten, die sie in Aufsichtsratssitzungen erhalten hatten. Selbstverständlich muss es Grenzen des Geschäftsgeheimnisses geben. Wer jedoch dabei übersieht, dass der gleiche Fragenkomplex zugleich auf jene Aufsichtsratsmitglieder zutrifft, die auch noch andere Geschäftsinteressen vertreten, betreibt Heuchelei. Die Insider-Problematik gilt für beide Seiten.

Diese Beispiele stehen für zahlreiche andere. Sie haben keine nationale Färbung, sondern sind *genereller Natur*. Das Jammern, sagt ein Sprichwort, ist der Gruss der Kaufleute. Die Klagen gegen die Macht der Gewerkschaften oder die Inkompetenz von Politikern ist indessen solange wenig wert, als die Unternehmer oder ihre Verbände nicht nachweisen, dass sie die besseren Argumente haben –, meint Reuter. Wer wollte widersprechen? Wer dies wagen wollte, würde gewiss wiederum den Tatbestand der Heuchelei zumindest streifen.

Willy Linder

LONZA

LONZA. Chemie ist Zukunft.

LONZA AG, CH-4002 Basel, eine Konzerngesellschaft der Schweizerischen Aluminium AG.

THOMY

INFORMATION

Saucen-Reigen um den Salat

Gut, viel und lange – waren die Tafelregeln früherer Jahrhunderte. In der «nouvelle cuisine» hingegen gilt das Motto «gut, mässig und gesund». Das Berücksichtigen des Vitamin- und Kaloriengehaltes ist ein relativ neuer Begriff. Manches Gemüse, das man einst kochte, wird heute roh gegessen. Ausserdem ermöglichen die modernen Transportmittel eine grössere Varietät, auch aus fernen und exotischen Ländern. Kurzum, Salate und Rohkost nehmen jetzt einen wichtigeren Platz ein denn je, und den Salatsaucen wird dementsprechend – auch bei THOMY – grosse Beachtung geschenkt.

Angefangen hat es mit den drei klassischen Essigsorten, Tafel-, Wein- und Kräuteressig, die zum Anmachen von Salatsaucen mit Öl, Senf, Salz und Pfeffer schon lange zur Tradition gehören. Aber auch zum Marinieren und Einmachen, für Fischsud und manches schöne Rezept ist Essig unentbehrlich.

Dann kamen Saladessa rassig und Saladessa mild auf den Markt. Diese Grundsaucen ohne Öl, aber mit einem ganzen Kräuterbouquet aromatisiert, sind für persönliche Kombinationen geradezu geschaffen. Öl ist die naheliegendste Ergänzung, aber auch mit Joghurt, Quark, Rahm oder Bouillon lässt sich spielen, und Mayonnaise rundet die Salatsauce besonders schön ab. Jede Variante wird zur «Sauce maison» per excellence, die sich dem Geschmack jedes Salates individuell anpasst.

Von nun an gab es nur noch einen kleinen Schritt zum French dressing, der fixfertigen Salatsauce mit Öl und ausgewogener Würzung. Sie ist so cremig, dass sie sich dem Salat sozusagen anschmiegt. Auch hier steht es jeder Hausfrau immer noch frei, der Salatsauce mit Zwiebeln, Knoblauch und Kräutern ihre persönliche Note zu geben. Selbst kleine, raffinierte Vorspeisen lassen sich mit French dressing einfach zubereiten.

Der neue «Vin vinaigré» ist unter dem Zeichen des «Rôtisseurs» geboren, also ein Salatwein mit Klasse für den Feinschmecker. Mit seinem ausgesprochenen Weinbouquet – temperamentvoll beim Roten und pikant beim Weissen – ruft er Erinnerungen an Italien wach, wo Öl- und Essig-Fläschchen immer auf den Tisch gehören, damit jeder seinen Salat nach Lust und Laune beträufeln kann