

Reitzel

Schweizer Cornichons-Anbauer gesucht

Der Cornichons-Hersteller Reitzel möchte in der Schweiz weitere Landwirte als Cornichons-Anbauer gewinnen. «Wir richten einen Appell an alle potenziell interessierten Landwirte», wird Reitzel-CEO Philippe Michels in einer Medienmitteilung zitiert. Man werde jede Empfehlung prüfen und sei interessiert an einer langfristigen Zusammenarbeit. Derzeit liefern nur fünf Landwirte aus der Schweiz an Reitzel, die diesjährige Ernte betrug 255 Tonnen. In der Region Thurgau sei die Ernte dank milden Temperaturen zufriedenstellend gewesen, im



Chablais dagegen hätten Krankheiten und häufiger Regen die Arbeit erschwert. Reitzel bietet seit 2015 Schweizer Cornichons im Glas an. Diese seien ein grosser Erfolg und hätten auch in der Blinddegustation der Westschwei-

zer TV-Sendung «À Bon Entendeur» den 1. Platz bei süss-sauren Cornichons erreicht, schreibt Reitzel. Reitzel bezieht den grössten Teil der in Aigle verarbeiteten Cornichons aus Indien, dem Ursprungsland des Produktes, wo das Klima drei Ernten pro Jahr ermöglicht. *pd/wy*

Recherche cultivateurs suisses de cornichons

Le fabricant de cornichons Reitzel souhaite gagner d'autres agriculteurs à la culture de cornichons et se dit intéressé à une collaboration

à long terme. A l'heure actuelle seuls cinq agriculteurs de Suisse livrent à l'entreprise d'Aigle, pour une production annuelle totale de 255 tonnes. La Thurgovie se présente avérée propice, alors que beaucoup de maladies auraient survécu dans le Chablais. Reitzel propose depuis 2015 des cornichons suisses en verres. Le succès est très grand et le produit aurait obtenu la première place dans une dégustation à l'aveugle. A ce jour, la majeure partie de la matière première vient du pays d'origine de la cucurbitacée, l'Inde, où le climat permet trois récoltes par an. *cp/wy*

PRODUKTNEUHEITEN · NOUVEAUTÉS PRODUITS

Dampfsaugersysteme Blue Evolution

Die Firma Infratek AG in Uetikon am See vertreibt neu die innovativen Dampfsaugersysteme Blue Evolution der Firma beam. Das leistungsstarke Multifunktionsgerät,

auf Herz und Niere getestet. Nach der powervollen Reinigung mit Dampfstufe drei waren keine Proteine mehr nachweisbar. Somit erfüllt das Reinigungsverfahren die allerhöchsten Ansprüche für die Lebensmittelbranche, Gastronomie und im medizinischen Bereich.

In einem Arbeitsgang

Das Dampfsaugersystem Blue Evolution dampft und saugt in einem Arbeitsgang und spart nebst Wasser auch Zeit. Es wird ausschliesslich mit klarem Wasser befüllt und arbeitet ohne chemische Reinigungsmittel. Mit dem Blaulicht-Effekt haben die Keime keine Chance mehr. Die Schmutzpartikel werden im Wasserfilter gebunden und mit dem UV-Blaulicht abgetötet. Alles in allem ein tolles Produkt, das begeistert.

www.infratek-ag.com oder www.dampfsauger-beam.ch



das in einem Arbeitsgang dampft und saugt, ist HACCP zertifiziert. Das Institut für Hygiene und Mikrobiologie, Dr. Brill & Partner in Hamburg, hat den Blue Evolution

Oleum

EU-Projekt für Qualitätssicherung beim Olivenöl



die Entwicklung eines Netzwerks aus qualifizierten Analyselabors. Daneben soll auch die EU-Gesetzgebung gegen Betrug erneut überprüft werden und die Kommunikation mit der Öffentlichkeit verbessert werden.

Das Projekt wird von der Universität Bologna in Italien koordiniert. 20 Partnerorganisationen sind daran beteiligt. *pd/wy*

Im Oleum-Projekt, einem Projekt zur Qualitätssicherung bei Olivenöl, werden während vier Jahren neue Analyseverfahren zum Fälschungsnachweis von Olivenöl entwickelt und bestehende Verfahren verbessert. Oleum wird aus Fördermitteln des EU-Rahmenprogramms für Forschung und Innovation, Horizont 2020, finanziert. Fälschungen von Olivenöl sind laut der Europäischen Union eine der grössten Quellen für landwirtschaftlichen Betrug.

Die drei Ziele des Projekts sind die Entwicklung neuer und Verbesserung bestehender Analysemethoden für die Echtheit, die Qualitätssicherung durch Datenanalyse und sensorische Erfahrung, und

Assurance-qualité de l'huile d'olive

Le projet Oleum visant l'assurance-qualité de l'huile d'olive vise à développer des procédures d'analyse et améliorer les procédures existantes permettant de découvrir les fraudes. Selon l'UE, les falsifications d'huile d'olive sont l'une des plus grandes sources de fraude agricole. On veut donc développer et améliorer les méthodes d'analyse, développer un réseau de laboratoires qualifiés et revoir la législation contre les fraudes, afin qu'améliorer la communication avec la population. *cp/wy*