

Die «globale» Berner Platte

Ein richtiger Winter macht Appetit auf währschafte und bodenständige Kost. Eine feine Berner Platte – je nach persönlicher Vorliebe entweder mit Sauerkraut oder mit Dörrbohnen.

Zumindest die Berner Platte mit den beliebten Dörrbohnen ist seit Jahren «global» geworden und führt jeden Winter zu zahlreichen Beschwerden auf der Beratungsstelle der Konsumenten-Vereinigung Nordwestschweiz. Einige Dutzend Konsumenten entdeckten jedes Jahr nur rein zufällig den Aufdruck «China» auf der Verpackung der Dörrbohnen und sind masslos entsetzt. Eine altbekannte Tatsache ist offensichtlich noch nicht ausreichend bekannt.

Erstens wäre es für Konsumenten empfehlenswert, beim Einkauf nicht

nur auf den Preis zu achten, sondern auch der Deklaration auf der Verpackung Beachtung zu schenken. Zweitens müsste man wissen, was ein Kilo frische grüne Bohnen aus Schweizer Produktion im Handel kostet. Dann wäre nämlich sofort klar, dass der Preis für 100 Gramm Dörrbohnen bereits darauf hinweist, dass diese niemals aus Schweizer Produktion stammen können. Wenn man weiss, dass es zur Herstellung von 100 Gramm Dörrbohnen etwa ein Kilo frische Bohnen braucht, dann ist der Fall eigentlich glasklar. Denn ohne «Zauberei» lässt sich ein verarbeitetes Produkt nicht zum Preis anbieten, der mehr als 50 Prozent günstiger ist als das Rohprodukt.

Seit einiger Zeit werden wieder Dörr-

bohnen mit Bohnen aus Schweizer Produktion hergestellt und sind in geringen Mengen im Handel erhältlich – allerdings zu einem der Qualität angemessenen Preis.

An der Berner Platte zeigt sich die Entwicklung sehr deutlich. Ein ehemals einfaches und bodenständiges Gericht wird zum Luxusgericht, wenn man dazu Zutaten verwendet, die den strengen Produktionsbedingungen der Schweiz genügen – die preisgünstige Alternative liegt sonst in chinesischen Dörrbohnen oder dem Ausweichen auf Schweizer Sauerkraut.

Konsumenten-Vereinigung Nordwestschweiz, Postfach, 4418 Reigoldswil, Telefon: 061 281 93 00 oder www.konsumenten.ch