

Schweizer Cornichons – mehr als nur Beigemüse

08.09.2017, 11:57 | Mode, Trends, Lifestyle

Pressemitteilung von: *Best Swiss Products AG*



Das beliebte Cornichon, das beim traditionellen Schweizer Raclette nicht fehlen darf, wird nicht nur in der Schweiz verzehrt, sondern teils auch geerntet. Deshalb präsentiert die Online-Plattform Bestswiss, die sich zum Ziel gesetzt hat, das Beste aus der Schweiz sichtbar zu machen, einen Beitrag zu Schweizer Cornichons und Essiggurken, die mittlerweile von sechs Schweizer Bauern angebaut werden.

Seit einigen Jahren hat sich die Schweizer Firma Reitzel gegenüber diesen Bauern verpflichtet, ihre gesamte Ernte an Gurken und Cornichons abzunehmen. Die Erzeugnisse des Herstellers für Essigprodukte werden im Kanton Waadt verarbeitet und produziert.

Entscheidend für die Unterscheidung der beiden Labels „Schweizer Gurken von Hugo Reitzel“ oder „Schweizer Cornichons von Hugo Reitzel“ ist die jeweilige Länge. So muss während der Erntesaison von August bis Oktober darauf geachtet werden, dass die Cornichons maximal eine Länge von sechs Zentimeter erreichen. Denn ab einer Grösse zwischen sechs bis zwölf Zentimeter gilt die Gurke nicht mehr als Cornichon sondern als Essiggurke.

Weitere Infos zu dem ursprünglich aus Asien stammenden Kürbisgewächs finden sich unter <https://bestswiss.ch/schweizer-cornichon>.

Portrait

Die Firma Bestswiss wurde 2010 gegründet und ist seither führende Online-Plattform für gute Schweizer Produkte. Bestswiss setzt sich für Schweizer Produkte und Schweizer Design ein und leistet dadurch einen Beitrag zum Werkplatz Schweiz.

News-ID: 967649 • Views: 180 (Stand: 01.10.2026)

Link zur Pressemitteilung:

<https://www.openpr.de/news/967649/Schweizer-Cornichons-mehr-als-nur-Beigemuese.html>