Zeitschrift: Der Fourier : offizielles Organ des Schweizerischen Fourier-Verbandes und des Verbandes Schweizerischer Fouriergehilfen

Herausgeber: Schweizerischer Fourierverband

Band: 41 (1968)

Heft: 2

Artikel: Unsere Erfahrungen mit Alu-Folie in der Militärküche

Autor: Moog, A.

DOI: https://doi.org/10.5169/seals-517897

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften auf E-Periodica. 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. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen sowie auf Social Media-Kanälen oder Webseiten ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Mehr erfahren

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. La reproduction d'images dans des publications imprimées ou en ligne ainsi que sur des canaux de médias sociaux ou des sites web n'est autorisée qu'avec l'accord préalable des détenteurs des droits. En savoir plus

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. Publishing images in print and online publications, as well as on social media channels or websites, is only permitted with the prior consent of the rights holders. Find out more

Download PDF: 09.07.2025

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

Unsere Erfahrungen mit Alu-Folie in der Militärküche

In unserem Bataillon arbeiten wir gerne mit der Alu-Folie. Wir haben sie in verschiedenen WK ausprobiert und sind von ihren vielen Vorteilen begeistert.

Denken wir nur daran, dass Alu wasser- und feuerfest ist. Die Alu-Folie schmilzt und brennt nicht beim Kochen und ist undurchlässig für Feuchtigkeit und Fett. Sie schützt nicht nur vor Licht, sondern auch vor Aromaverlust, vor Fremdgerüchen, vor Staub und vor allem vor Luft. Auf Hochgebirgspatrouillen konnten wir zum Beispiel feststellen, dass sich in Folie verpackte Servelats bis zu 24 Stunden länger frisch hielten. Das ist bemerkenswert. Wichtig ist vor allem, dass mit Alu richtig verpackt wird: genügend grosses Stück Folie nehmen, oben und seitlich zweimal falzen und die Ecken einschlagen.

Alu-Folie isoliert. Sie hält Warmes warm und Kaltes kalt. Daneben ist sie strapazierfähig und passt sich ausgezeichnet allen Formen an. Und wenn Sie sie nicht mehr brauchen? Dann wird die Folie im Nu zu einer kleinen Kugel zusammengeknüllt. Aber im Freien nicht einfach wegwerfen, sondern immer vergraben!

Ein gewiegter Fourier oder Küchenchef weiss mit der Alu-Folie oft mehr anzufangen als manche Hausfrau. Dies gilt vor allem im Felddienst. Hier kann der Küchenchef mit Hilfe von Alu einerseits die Truppe besser verpflegen und sich anderseits seine eigene Arbeit sehr erleichtern.

Wieviel Rollen Alu braucht eine Kp. in einem WK? Für den Gebrauch in der Küche reichen zum Beispiel schon 1 – 2 Rollen. Für die Abgabe der Verpflegung auf den Mann rechnen wir mit 2 Rollen für 100 Mann. Durchschnittlich werden in unserm Bataillon pro WK zwischen 4 und 8 Rollen gebraucht, was pro Soldperiode Fr. 5.— bis Fr. 10.— ausmacht. Und wenn es auch einmal mehr Rollen sind, ist Alu preislich immer noch vorteilhaft.

Die nachstehenden Hinweise sollen einige Ideen vermitteln, wie vielfältig die Folie im Dienst verwendet werden kann:

In der Feldküche

Vor allem in schlecht eingerichteten Feldküchen ist Alu ein wertvoller Helfer! Mit der Folie abgedeckte Rüsttische sind praktisch und sauber. Auf einem mit Alu abgedeckten Brett lassen sich Pommes frites, Fischfilets, Käseschnitten usw. zum Ausbacken bereitlegen und können dann samt dem Brett zur Friture transportiert werden.

Fotzelschnitten brennen nicht mehr an, wenn das Gusskessi am Boden mit der praktischen Folie ausgekleidet ist.

Defekte Kessirohre, hölzerne Fensterrahmen, die gerne braun werden — warum nicht mit der Folie abdichten?

Konfitüreteller, Milchkrüge, Fettdosen, Fleisch, angeschnittene Brote, Gemüse usw. sind mit Alu zugedeckt hygienisch geschützt.

Eine leidige Sache ist immer das Aufbewahren der Resten, die am nächsten Tag zum Beispiel in einer Suppe noch verwendet werden können. In der zuverlässigen Alu-Folie aufbewahrt halten sich die Resten einerseits frisch, und Sie sparen ausserdem Geschirr.

Im Lebensmittelmagazin

Nicht immer finden wir Lebensmittelmagazine oder Gemüsemagazine, die allen Ansprüchen genügen. Hier können feuchte Böden mit Alu hermetisch abgedeckt werden. Frischprodukte wie Käse legen wir auf ein mit der Folie abgedecktes Brett. Und das berühmte «feuchte» Käsetüechli (Hobby der Qm.) wird ebenfalls durch Alu ersetzt. (Anmerkung der Redaktion: Die Verwendung des «feuchten Käsetüechli» entspricht ohnehin nicht der zweckmässigen Lagerung und Pflege. Auf Seite 8 des Käse-Brevier ist festgehalten: Käse verlangt eine hohe relative Luftfeuchtigkeit, darf jedoch nicht direkt mit feuchten Gegenständen in Berührung kommen. Deshalb keine feuchten Tücher verwenden!)

In Notküchen — in Manövern

Kurzer oder langer Halt. Rasch die Kochkisten vom Camion, rüsten, kochen! Die Tische fehlen — und da die ganze Küchenmannschaft ja nicht auf dem Camion arbeiten kann, breiten wir Alu-Folie auf der ebenen Erde aus. Lebensmittel wie Zucker, Tee, Gemüse, Fleisch usw. lassen sich darauf legen und bleiben sauber.

Beim Fassen

Lange Fasswege und Mangel an Fassgeschirr bei kleinen Detachementen bilden ein Problem für sich.

Speisen, in Kessi und Essgeschirren, halten sich länger warm und sind zudem vor Staub geschützt, wenn Sie sie mit Alu-Folie abdecken.

Kleine Detachemente können mit einem einzigen Fassgeschirr verpflegt werden, indem Sie die Speisen darin mit einem Stück Folie trennen.

Beim Abkochen

Wir konnten feststellen, dass die Folie wesentlich mithilft, das Abkochen beliebt zu machen. Dies bedingt in einzelnen Fällen für den Küchenchef etwas mehr Arbeit, aber auch um so mehr Genugtuung. So kann zum Beispiel ein Plätzli in der Küche fertig gewürzt und folienverpackt dem Mann abgegeben werden. Oder eine halbierte Servelat mit einer Scheibe Käse in der Mitte. Salz, Würfelzucker, Teebeutel usw. halten sich in Alu bis zum Gebrauch trocken.

Eine feuchte Feuerstelle legt man am besten mit Folie aus. Verrusste Gamellen? Das gibt's nicht mehr, wenn Sie sie mit Folie umwickeln. Und wenn Sie die Astgabel, an welche Sie die Gamelle hängen, mit Alu einwickeln, haben Sie gleich auch noch das Holz feuerfest gemacht.

Zum Verpacken von Zwischenverpflegungen

Einen gewissen Vorteil gegenüber dem Brotsäckli hat der Plastikbeutel gebracht, obwohl er nur schlecht und meistens auch nicht luftdicht verschlossen werden kann. Es ist nun aber nicht so, dass eine ganze Zwischenverpflegung in einen Plastikbeutel gestopft werden soll. Äpfel und Konserven gehören nicht unbedingt hinein. Aber Brot, Frischwürste und Käse? Wie präsentiert sich diese Verpflegung nach einem langen Marsch? Oft ist das Brot zerdrückt und zerkrümelt, die Würste zerplatzt oder gar schlecht, der Käse schmierig. Und alles schmeckt ein bisschen nach Brot, Wurst, Käse und Plastiksack. Wenn Sie die Lebensmittel, oder einen Teil davon, in die Folie verpacken, kommt das nicht mehr vor. Die Esswaren bleiben dann nicht nur länger frisch, sondern präsentieren sich beim Öffnen — auch nach grosser Strapazierung im Rucksack — viel appetitlicher.

Beim Bezug von Fleisch durch den Nachschub

Ein grosses Stück Fleisch im Fleischkorb (den man so gern zu Hause vergisst)? Das mag in kühlen Jahreszeiten angehen, im Sommer jedoch ist es nicht nur unhygienisch, sondern sogar gefährlich, weil Fleisch ja rasch verdirbt. Packen Sie Ihr Fleisch in die praktische Folie ein oder decken Sie es wenigstens damit zu. Auf diese Weise bleibt das Fleisch länger frisch und ist zudem viel sauberer.

Haben Sie schon einmal ein grosses Stück Leber erhalten? Schneiden Sie davon Plätzli, verpacken Sie diese, schon gewürzt, in Alu, und lassen Sie sie auf dem Feuer vom Mann durchbraten. Eine Delikatesse!

Die angezeigten Verwendungsmöglichkeiten sollen als Anregung dienen. Nachdem nun erfreulicherweise auch das OKK die Alu-Folie eingeführt hat (siehe Dezember-Ausgabe 1967), wird sie in unserer Armee bestimmt bald weitere Liebhaber finden.

Für den Militärdienst eignet sich vor allem die festere Qualität (Rolle zu 15 m Länge × 46 cm Breite), die Sie bei den Armeeverpflegungsmagazinen beziehen können.

Mit der Alu-Folie ist den Funktionären des hellgrünen Dienstes ein preislich günstiges Hilfsmittel in die Hand gegeben, das ihren Forderungen in bezug auf qualtative Verbesserung der Verpflegung, Arbeitserleichterung und Hygiene in bestem Sinne entgegenkommt. Ich kann allen Hellgrünen empfehlen: versuchen Sie es auch einmal!

Oblt. Qm. A. Moog