

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

Herausgeber: Schweizerischer Fourierverband

Band: 40 (1967)

Heft: 9

Artikel: Die Schweizerische Käseunion AG bringt ein "Käse-Brevier" heraus

Autor: Grimm, Hans Beat

DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-517870>

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: 13.01.2026

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

Die Schweizerische Käseunion AG bringt ein «Käse-Brevier» heraus



Wie wir bereits in unserer Juni-Nummer kurz mitteilen konnten, wird die Schweizerische Käseunion in Bern allen Funktionären des hellgrünen Dienstes ein neu geschaffenes, interessantes «Käse-Brevier für den Truppenhaushalt» abgeben.

Bevor wir uns diesem zweckdienlichen, originellen und gut aufgemachten Werk über die Rolle des Schweizer Käses in der Armee zuwenden, finden wir es richtig, einen Blick auf die Firma zu richten, die das erwähnte Büchlein herausgibt.

Die Schweizerische Käseunion als Herausgeber ist wohl dem Namen nach vielen bekannt. Über ihre Funktion und ihren Aufgabenkreis herrschen jedoch so missverständliche und von wenig Kenntnis getragene Meinungen, dass es durchaus dienlich erscheint, wieder einmal festzustellen, wie diese Firma aufgebaut ist. Ein Blick in die Statuten zeigt folgendes:

Die Schweizerische Käseunion AG mit Sitz in Bern ist eine Aktiengesellschaft im Sinne des Schweizerischen Obligationenrechts. Ihr Zweck besteht in der «Ordnung des Absatzes von Schweizer Käse im In- und Ausland sowie die Förderung der Käsequalität im Interesse der Schweizerischen Milchwirtschaft». Natürlich erschöpfen sich mit diesen Sätzen die Statuten noch lange nicht, jedoch ist damit der Zweck der Firma klar umschrieben.

Es erscheint uns denn auch durchaus im Rahmen der vorbestimmten Aufgaben der Käseunion zu liegen, wenn sie sich auch innerhalb der Armee des Schweizer Käses annimmt. Das neu geschaffene Käse-Brevier stellt unbestreitbar einen positiven Schritt dar, um auch dem Wehrmann den Käse so zu servieren wie dieses hochklassige Schweizer Naturalprodukt es verdient.

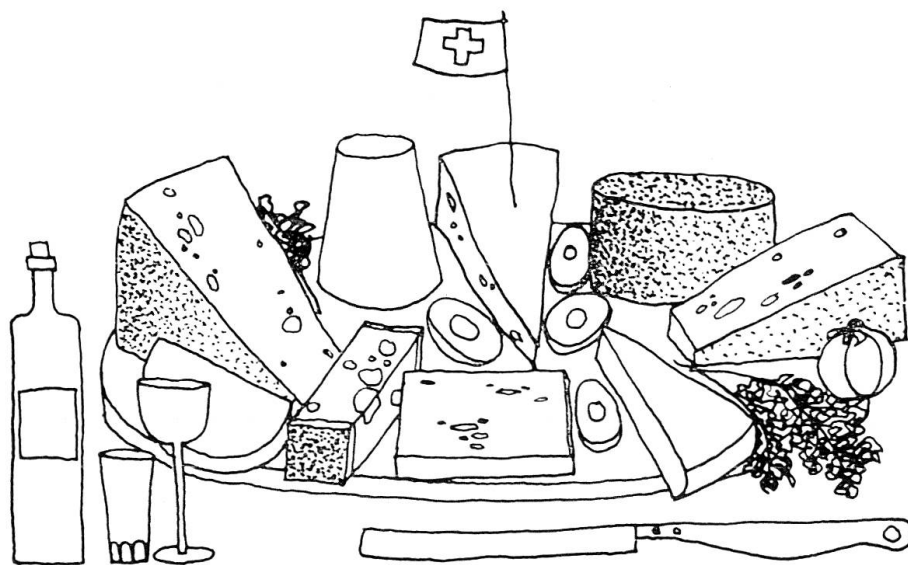
Das Käse-Brevier für den Truppenhaushalt

Das Käse-Brevier, dessen Titel wir obenstehend hingesetzt haben, weist noch einen Untertitel «Abwechslung in der Truppenküche» auf. Bereits beim ersten Durchblättern des übersichtlich und im Sinne der Anforderungen der Truppe gestalteten Buches lässt sich erkennen, dass es sich um ein sympathisches «Reglement» handelt. Wir möchten die Lektüre nun hier keineswegs vorweg nehmen und beschränken uns deshalb auf eine summarische Umschreibung des Inhalts. Nach einem allgemeinen Teil über den Käse als wertvolles Nahrungsmittel wird der Einkauf für die Truppe und die Lagerung und Pflege behandelt. Uns ist hier vor allem aufgefallen, dass das berühmte feuchte Tuch verschwunden ist! Hier wird mancher umlernen müssen. Für diejenigen, die es genau wissen wollen, folgt dann eine Zusammenstellung über die Kalorienwerte der einzelnen Käsesorten und unter dem Titel «Galerie berühmter Schweizer Käse» eine farbig illustrierte Aufzählung unserer Käsesorten, die sich zur Verwendung in der Armee besonders eignen. Es ist erfreulich, dass hier neben den «drei Grossen» Emmentaler, Greyerzer und Sbrinz auch der Appenzeller, der Tilsiter und der Walliser Alpkäse nicht fehlen. Über den «Tête de moine» (wir zitieren: Es wäre schade, den Tête de moine nicht auf die traditionelle Weise zu essen: Jeder schabt sich reihum mit dem hochkant geführten Messer Portion um Portion weg. Dazu knuspriges Brot, Kümmel und . . . das ist jedem einzelnen überlassen, ein spritziger Weisswein. Ein gemütliches, fast abendfüllendes Programm!) also wie gesagt über den Tête de moine führt die Aufzählung dann via Vacherin und die verschiedenen Weichkäse bis zum Schabziger und zum wohlbekannten Dosenkäse. Gerade zum letzteren stellen wir fest, dass die Verfasser des Käse-Breviers offensichtlich über die Stimmung bei der Truppe bestens orientiert sind, lesen wir doch unter dem Kapitel «Dosenschmelzkäse»: «Da und dort wird festgestellt, dass die Truppe — vom qualitativen und kulinarischen Standpunkt aus sehr unberechtigterweise — den Dosenschmelzkäse als Zwischenverpflegung nicht schätzt. Für diese Fälle wurden Vorschläge ausgearbeitet,

wie Dosenschmelzkäse in der Küche verwendet werden kann (siehe Rezepte Nr. 8, 10, 12, 22, 34, 64). Übrigens wird ihm auch wesentlich besser zugesprochen, wenn er ausgepackt in Viertel oder Achtel aufgeschnitten und mit andern Käsesorten zusammen auf der Käseplatte präsentiert wird.»

Das Kapitel «Wohlschmeckende Variationen über ein gutes Thema» das die eigentlichen Rezepte unter Verwendung von Käse behandelt, bildet das Rückgrat und die eigentliche pièce de résistance des ganzen Buches. Es ist erstaunlich zu sehen, wie viele Möglichkeiten hier wahrgenommen worden sind. Für die kleine Küche von zehn bis zwanzig Mann über mittlere Bestände bis zum Grossbestand von über 200 Kostgängern gibt es Rezepte in Hülle und Fülle, die geeignet sind, bei der Truppe gut aufgenommen zu werden. Wer sich hier als Küchenchef, Fourier oder Quartiermeister nicht inspirieren lassen kann, dem ist nicht mehr zu helfen. Natürlich ist in den Rezepten auch bereits Bekanntes enthalten. Es ist aber auffallend wie viele neue Spielarten entdeckt und offensichtlich auch ausprobiert worden sind. Überhaupt fällt auf, dass die Rezepte Hand und Fuss haben und in der Praxis ihre Erprobung fanden. Es hat uns imponiert, dass die Rezepte zudem nach vorhandenen Bedingungen gesondert sind, wobei mit kleinen Zeichen angedeutet wird, welche Menus nur realisierbar sind, wenn ein Backofen zur Verfügung steht und welche Rezepte sich besonders für kleine Bestände eignen. Auf rund 60 Seiten werden hier zum Teil schön illustriert kulinarische Tips angeboten, die neben den eigentlichen Rezepten jedem begabten «Hellgrünen» noch genügend Spielraum für die eigene Phantasie lassen.

Hptm. Hans Beat Grimm



Die Verteilung

Das Käse-Brevier wird, wie die Schweizerische Käseunion AG uns mitteilt, nach einem festgelegten Plan sukzessive an alle Organe des hellgrünen Dienstes abgegeben. In der Regel erfolgt die Verteilung (ab Oktober 1967) während oder vor den Wiederholungskursen. Angefangen vom HD-Rechnungsführer bis hinauf zum Kriegskommissär sollen alle Chargen in den Besitz dieser wertvollen Dokumentation gelangen.