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

Herausgeber: Schweizerischer Fourierverband

Band: 45 (1972)

Heft: 8

Buchbesprechung: Wir haben für Sie gelesen...

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: 11.12.2025

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

Wir haben für Sie gelesen . . .

Tiefgekühltes für 10 000 Olympiakämpfer

Sportler in aller Welt, die sich gegenwärtig auf die Olympischen Spiele in München vorbereiten, können sich schon heute in einem bis ins letzte ausgetüftelten Plan darüber informieren, mit welchem Menu sie am 29. August oder am 8. September ihre Kräfte für den Ausscheidungskampf oder für die entscheidende Endrunde mobilisieren können. Ebenso wie der Ablaufplan der Spiele selbst liegt auch der Speiseplan für die 10 000 Olympiakämpfer und ihre rund 2000 Betreuer im Olympia-Dorf längst fest. Der Plan enthält mehr als 1200 Positionen.

Aufgrund der Erfahrungen der letzten Olympischen Spiele hat Olympia-Chefkoch Bindert zusammen mit Medizinern und der Ernährungsindustrie — vor allem der Tiefkühlindustrie — einen Speiseplan zusammengestellt, der von den beteiligten Nationen als derart optimal betrachtet wird, dass fast alle nationalen Mannschaften darauf verzichten, eigene Köche mitzubringen.

Für die Organisatoren des Speiseplanes ist diese Tatsache ein grosses Lob. Denn das Essen ist während der Wettkämpfe gewiss keine Nebensache. Prof. Dr. med. Josef Nöcker, der Chefarzt der Medizinischen Klinik im Städtischen Krankenhaus Leverkusen und Chef der Mission der bundesdeutschen Olympia-Mannschaft in München, meint: «Zu einem guten Leistungssportler gehören ein exakter Trainingsplan und ein darauf abgestimmter Ernährungsplan». Was für das Training gilt, gilt für die Tage der entscheidenden Wettkämpfe ganz besonders.

Nahezu alle Speisen, die die 10 000 Sportler im Olympia-Dorf einnehmen werden, sind fertig zubereitet und tiefgefroren. Dadurch ist der reibungslose Ablauf dieses riesigen Restaurants gewährleistet, das mit den modernsten Grossküchenanlagen arbeitet, die es gegenwärtig in Europa gibt.

Die Tiefkühlindustrie steuert für die Verpflegung der Sportler einen erheblichen Teil bei. Vor allem die bei Sportlern wegen ihres hohen Eiweissgehaltes sehr geschätzten Fischgerichte spielen dabei eine bedeutende Rolle; auf dem Zehn-Tage-Speiseplan ist allein an fünf Tagen Fisch als Hauptgericht beim Mittagessen vorgesehen. Die Tiefkühlindustrie stellt deshalb unter anderem 25 500 kg Fischfilet bereit, davon 10 000 kg paniert. Hinzu kommen 1100 kg Krabben und 2500 kg Scampi. Fisch ist, wie die Ernährungswissenschaftler betonen, ein besonders wichtiges Nahrungsmittel — nicht nur für Sportler. Verglichen mit den anderen Nahrungsmitteln, die uns mit tierischem Eiweiss versorgen, ist er zudem recht preiswert.

Bei den Fleischspeisen dominieren die Fertiggerichte, die tiefgekühlt bereitstehen. So etwa 7000 kg Kalbsfrikassee mit Weissweinsauce oder 8300 kg Rindsroulade mit Burgundersauce. Es gibt 8000 kg Rindsgulasch in ungarischer Paprikasauce oder 3000 kg Damhirschkeule mit Wildrahmsauce. Natürlich spielt das Rumpsteak eine grosse Rolle — hier sind 19 000 kg vorgesehen — und noch mehr das Filetsteak, von dem in Portionen zu 200 g mehr als 23 000 kg auf dem Vorratszettel stehen. Der Sportler kann unter 30 verschiedenen Fleisch-Fertiggerichten wählen. Tiefgekühlt ist natürlich auch das Gemüse — vom Spinat über Rosenkohl bis zu Bohnen und Erbsen. An Pommes frites stehen tiefgekühlt 43 500 kg bereit. Und schliesslich warten 600 000 Eistortenportionen darauf, von hungrigen und medaillenehrgeizigen Olympiakämpfern verzehrt zu werden.

Kameraden, beteiligt Euch an der technischen Übung der Association Romande vom 23. September 1972.

Die Übung dient nicht nur der Pflege der Kameradschaft, sondern auch der Förderung der ausserdienstlichen Weiterbildung. Beachtet die Ausschreibung in der Julinummer.