

Zeitschrift:	Der Fourier : officielles Organ des Schweizerischen Fourier-Verbandes und des Verbandes Schweizerischer Fouriergehilfen
Herausgeber:	Schweizerischer Fourierverband
Band:	59 (1986)
Heft:	6
 Artikel:	Aus dem Jahresbericht : SV-Service
Autor:	[s.n.]
DOI:	https://doi.org/10.5169/seals-519146

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: 21.02.2026

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

Das Siedfleisch mit dem Suppenhuhn, dem Gemüsebouquet und den Zwiebeln in kochendes Salzwasser geben und auf kleinem Feuer ca. 1 Stunde leise köcheln lassen. Dann das gerüstete, gewaschene und in Stücke geschnittene Gemüse beigeben und ca. $\frac{3}{4}$ Stunden weiter kochen lassen. 20 Minuten vor Ende der Kochzeit die Markbeine dazugeben und in der Fleischbrühe ziehen lassen. Den grünen und den gesalzenen Speck sowie Zampone separat weich kochen (in Wasser, wenn nötig leicht

gesalzenem). Wenn alles gar ist, möglichst heiß servieren und knuspriges Brot oder Cornetti, Senf, Aioli, grüne Sauce und Mostardafrüchte dazu reichen.

PS: Alle Fleischsorten, die übrig bleiben, schmecken auch kalt ganz ausgezeichnet.

Anmerkung:

Bollito misto ist die südländische Variante zu unserem Pot-au-feu oder Siedfleischttopf, wie man ihn im Tessin oder in Italien zubereitet

Aus dem Jahresbericht – SV-Service



(Lo.) An der Pressekonferenz vom 28. April 1986 konnte bei der Präsentation des Jahresberichtes 1985, Frau E. Pavlović-Kohli, Vorsitzende der Geschäftsleitung des SV-Service, auf einen erheblichen Zuwachs der Konsumationen hinweisen. Der Schweizer Verband Volksdienst (SV) hat im vergangenen Jahr den Umsatz an Konsumationen um 3 Millionen (5 %) auf 63 Millionen steigern können.

Der Schweizer Verband Volksdienst trägt die Verantwortung für die tägliche Verpflegung von 263 500 Menschen und nimmt sich dieser Aufgabe sehr gewissenhaft an. Mit Broschüren und speziellen Aktionen werden die Gäste auf eine vernünftige Ernährung aufmerksam gemacht und man versucht, jedem eine individuelle Kost zu bieten. Aufklärungskampagnen für vernünftige Ernährung sind schon wiederholt durchgeführt worden. Mit der im Frühjahr 1982 angelaufenen Aktion «Speck weg» versuchte der SV den zu Übergewicht neigenden Personen eine echte Hilfe anzubieten. Der Erfolg dieses Aktionsprogrammes zum Abnehmen hat alle Erwartungen übertroffen. Mit dem in 60 Personalrestaurants durchgeführten Versuch konnten ungefähr 40 000 Kilogramm (!) überschüssiges Fett abgebaut werden.

Für 1987 plant der SV-Service eine neue Kampagne für vernünftiges Ernährungsverhalten, die auf Zusammenarbeit mit Ernährungswissenschaftlern beruhen wird. Man ist sich bewusst, dass Änderungen im Ernährungsverhalten nur in ganz kleinen Schritten erreicht werden können. Das Aktionsprogramm wird im Frühjahr 1987 der Öffentlichkeit vorgestellt werden.

Der SV war auch massgeblich am zweiten schweizerischen Ernährungsbericht und dessen vergangenes Jahr erschienene Kurzfassung «Die Schweiz bei Tisch» beteiligt. Die Schlussfolgerungen sind allseits bekannt: Der Schweizer isst zu viel, zu fett, zu süß und zu ballaststoffarm! Mit mehr als 3 000 Mitarbeitern werden heute rund 300 Verpflegungsbetriebe – Personalrestaurants, Schulmensen und Alterswohnheime – sowie 13 Soldatenstuben geführt. Der SV führt auch 10 Sozialberatungsstellen, bei denen Suchtprobleme, insbesondere Alkoholismus, Medikamentenmissbrauch und Rauchsuecht – nicht aber Drogen – im Vordergrund stehen. Als weitere Dienstleistung nimmt der SV auch Beratungsaufträge von Firmen an, die ihre Personalrestaurants in eigener Regie führen, jedoch von den Erfahrungen des Volksdienstes profitieren möchten. Fast verdreifacht hat sich gegenüber 1984 die Zahl der Anfragen für Beratungsaufträge. Das zeigt und ist eine Bestätigung dafür, dass die Dienstleistungen im SV-Service gefragt sind.

Dynamik und Einfallsreichtum sowie Zuverlässigkeit sollen auch weiterhin die Dienstleistungen der Zukunft prägen.