

<b>Zeitschrift:</b>	Der Fourier : officielles Organ des Schweizerischen Fourier-Verbandes und des Verbandes Schweizerischer Fouriergehilfen
<b>Herausgeber:</b>	Schweizerischer Fourierverband
<b>Band:</b>	59 (1986)
<b>Heft:</b>	12
<b>Artikel:</b>	Küchenkräuter können tiefgekühlt werden!
<b>Autor:</b>	[s.n.]
<b>DOI:</b>	<a href="https://doi.org/10.5169/seals-519230">https://doi.org/10.5169/seals-519230</a>

### 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:** 19.02.2026

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

16 Mio	für den Sold	
8 Mio	für die Urlauberbillette eingeführt am 1. 1. 86	
10 Mio	für die Unterkunft allgemeine Erhöhung	4 Mio
	Essgeschirr	3 Mio
	Kurzeinquartierungen	2 Mio
	übrige Logisentschädigungen	1 Mio
<hr/>	<hr/>	
<b>34 Mio</b>	<b>Franken total</b>	

Wir sind überzeugt, dass diese Ausgaben begründet und gerechtfertigt sind. Es ist nicht ausser acht zu lassen, dass die oben erwähnten Entschädigungen während Jahren unverändert geblieben sind, obschon insbesondere die Gemeinden und Privaten in bezug auf Truppen-

unterkünfte grosse Anstrengungen zu deren Verbesserung gemacht haben. Für die Angehörigen der Armee stellen die Neuerungen sicher kein Luxus dar, sondern bedeuten eine lang erwartete Anpassung an die heutigen hygienischen und üblichen Verhältnisse.

Es liegt somit in Zukunft bei jedem Organ der Armee, dem Wortlaut der VR-Ziffer 25

«Im Dienstbetrieb ist bei allen Ausgaben grösste Sparsamkeit zu üben. Alle nicht notwendigen Ausgaben sind zu vermeiden»

nachzuleben. Dadurch wird das OKK von der Anwendung von Absatz 2 dieser Ziffer entlastet und muss einschränkende Bestimmungen nur soweit als unbedingt nötig und so wenig wie möglich erlassen.

*Oberst Pfaffhauser*

---

## Küchenkräuter können tiefgekühlt werden!

STI – Nicht nur in Gärten sondern auch auf zahllosen Balkonen werden des öfters liebenvoll verschiedenste Küchenkräuter gehegt und gepflegt. Da findet man je nachdem Schnittlauch, Dill und Petersilie, Basilikum, Salbei und Liebstöckel (Maggikraut), Estragon und Bohnenkraut, Thymian und Rosmarin usw. Leider ist die Saison einiger dieser Gewürzkräuter beschränkt, und man möchte sie auf irgend eine Weise haltbar machen. Oftmals werden diese Kräuter getrocknet oder gedörrt; leider büssen die meisten dabei viel von ihrem herrlichen Aroma ein.

Anders verhält es sich beim Tiefkühlen, den tiefgekühlte Gewürzkräuter behalten ihren vollen, charakteristischen Eigengeschmack. Zudem ist das Einfrieren einfach und praktisch, den Küchenkräuter müssen vorgängig nicht blanchiert (erwelt) werden.

Wie soll man nun am besten vorgehen? Nachfolgend einige Tips aus der Versuchsküche des Schweiz. Tiefkühl-Instituts:

**Wichtig:** Tiefgekühlte Kräuter später immer im gefrorenen Zustand weiterverwenden (verfärbten sonst).

*Alle* Küchenkräuter zuerst gut waschen und zwischen 2 Lagen Küchenpapier trocknen.

*Petersilie, Schnittlauch und Dill* mit Vorteil hakken und anschliessend locker in einen tiefkühlbeständigen Behälter einfüllen z. B. Joghurtbecher oder -gläser oder kleine Kunststoffdosen. Ein gutes, möglichst luftdichtes Verschliessen ist selbstverständlich.

*Basilikum, Salbei und Liebstöckel* d.h. typische «Blattkräuter» werden mit besserem Erfolg wie folgt eingefroren:

Blätter von den Stengeln wegziehen und in einzelnen Portionen (einige Blätter miteinander) in Klarsichtfolie einwickeln. Diese Folienpäckli gibt man anschliessend in einen Plastikbeutel, welchen man vorgängig beschriftet hat. So ist die Bedienung aus dem Tiefkühler praktisch und die gefrorenen Kräuter lassen sich mühelos mit den Fingern verreiben.

*Estragon, Bohnenkraut, Thymian und Rosmarin* können als ganze Zweiglein tiefgekühlt werden (wobei sich Thymian und Rosmarin allerdings auch gut trocknen lassen). Auch hier lohnt es sich, jeweils einige Zweiglein in ein Portionenpäckli zu verpacken. *Lagerzeit* aller tiefgekühlten Kräuter: 6–8 Monate.