Aktuelles vom Rindfleisch

Autor(en): **[s.n.]**

Objekttyp: **Article**

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

Band (Jahr): **62 (1989)**

Heft 4

PDF erstellt am: **30.04.2024**

Persistenter Link: https://doi.org/10.5169/seals-519447

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Inhalten der Zeitschriften. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern.
Die auf der Plattform e-periodica veröffentlichten Dokumente stehen für nicht-kommerzielle Zwecke in Lehre und Forschung sowie für die private Nutzung frei zur Verfügung. Einzelne Dateien oder Ausdrucke aus diesem Angebot können zusammen mit diesen Nutzungsbedingungen und den korrekten Herkunftsbezeichnungen weitergegeben werden.
Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Die systematische Speicherung von Teilen des elektronischen Angebots auf anderen Servern bedarf ebenfalls des schriftlichen Einverständnisses der Rechteinhaber.

Haftungsausschluss

Alle Angaben erfolgen ohne Gewähr für Vollständigkeit oder Richtigkeit. Es wird keine Haftung übernommen für Schäden durch die Verwendung von Informationen aus diesem Online-Angebot oder durch das Fehlen von Informationen. Dies gilt auch für Inhalte Dritter, die über dieses Angebot zugänglich sind.

Ein Dienst der *ETH-Bibliothek*
ETH Zürich, Rämistrasse 101, 8092 Zürich, Schweiz, www.library.ethz.ch

http://www.e-periodica.ch

Für die zivile Gourmet-Küche sind Erdbeeren natürlich das ganze Jahr über erhältlich, wobei der Preis bekanntlich keine Rolle spielt. Viele Köche haben dieses Denken verlernt und können oft nicht einmal den Tagespreis für ein Produkt des täglichen Küchenbedarfs richtig nennen!

Der Küchenchef ist bereit, bei den vordienstlichen Arbeiten des Fouriers – Erstellen des Verpflegungsplanes mit den Bestellungen – mitzuhelfen. Der Fourier muss sich nur an seinen Küchenchef wenden. Oder, wenn er Glück hat, meldet sich der gewiefte Küchenchef bei seinem Fourier.

Schlussbemerkungen

Die Küchenchefschule hinterlässt dem Besucher einen guten Eindruck. Es ist erfreulich zu sehen, wie die jungen und zukünftigen Mitglieder der Gilde der Militärküchenchefs mit Eifer und Sachkenntnis ihre Ausbildung absolvieren und sich auf die neue Aufgabe als Militärküchenchef freuen. Test bestanden!

Hptm Hanspeter Steger

Aktuelles vom Rindfleisch

Preissturz zum Jahresbeginn

Rindfleisch, neben Kalb- und Schweinefleisch wichtigste inländische Fleischart, erlebte letzthin bewegte Zeiten. Das seit einigen Wochen allmählich zunehmende Angebot an schlachtreifen Rindern, Ochsen und Muni, zugleich eine leichte Verbrauchsverlagerung zum sehr günstig angebotenen Schweinefleisch, liessen die Preise auf dem Schlachtviehmarkt kräftig fallen; im Februar dieses Jahres sogar unterhalb des vom Bundesrat festgelegten untersten Richtpreises. Die Konsumenten können von dieser für die Bauern eher unbefriedigenden Marktlage profitieren. In den meisten Fleischverkaufsstellen haben die Preise für Rindfleisch erheblich abgeschlagen.

An sich kam die veränderte Marktlage beim grossen Schlachtvieh nicht ganz unerwartet. Die Auswirkungen auf die Schlachtviehpreise überraschten aber selbst Fachleute. Die stark rückgängige Rind- und Kalbfleischproduktion im vergangenen Jahr (–10% gegenüber 1987) bescherte den Bauern noch erfreulich hohe Schlachtviehpreise. Dieser Umstand dürfte wohl eine grössere Zahl von Landwirten dazu verleitet haben, ihre nicht für die Milchviehhaltung bestimmten Kälber über längere Zeit hinweg zu hegen und zu pflegen und anstatt Kalbeben Rindfleisch zu produzieren. Die ausgezeichnete Futterversorgung im vergangenen Jahr und nun auch während den Wintermonaten dürfte bei diesem Entscheid ebenfalls mitgespielt haben.

Stufato, ein Schmorbraten nach Tessiner Art

Der seit Mitte Januar dieses Jahres anhaltende Preissturz beim grossen Schlachtvieh unter die untere Grenze des ordentlichen Richtpreisbandes veranlasste die GSF, gemäss ihrer Aufgabe der Marktregulierung, Entlastungsmassnahmen einzuleiten. Gegenwärtig werden geringe Mengen an Rindfleisch eingelagert, was zu einer Marktberuhigung und Preisstabilisierung führen dürfte.

Rindfleisch hat bestes Image aller Fleischsorten

Rindfleisch geniesst in der Schweiz die von allen Fleischsorten höchste Wertschätzung. Dies ergab eine umfangreiche Studie des Marktforschungsinstitutes GfM in Hergiswil. Mit einem Produktionsanteil von über 90% am gesamten Inlandverbrauch gehört Rindfleisch zusammen mit Milch zu den wichtigsten Erzeugnissen der einheimischen Landwirtschaft. Zudem sind Milch- und Rindfleischproduktion natürlicherweise eng miteinander verbunden; das eine ohne das andere ist nicht denkbar. Und schliesslich ist es das Rindvieh, welches das Grasland Schweiz pflegt und damit den wichtigsten unserer wenigen Bodenschätze für die Ernährung des Menschen veredelt. Rindfleisch ist in der traditionellen Küche aller Landesteile stark verankert und hat einen unbestritten hohen Stellenwert in einer ausgewogenen Ernährung. Seine Verwendung und Zubereitung lässt sich je nach Jahreszeit und Geschmack mannigfach variieren. Zudem wird Rindfleisch gegenwärtig äusserst preiswert angeboten, zum Beispiel für einen Schmorbraten nach Tessiner Art wie im folgenden Rezept.

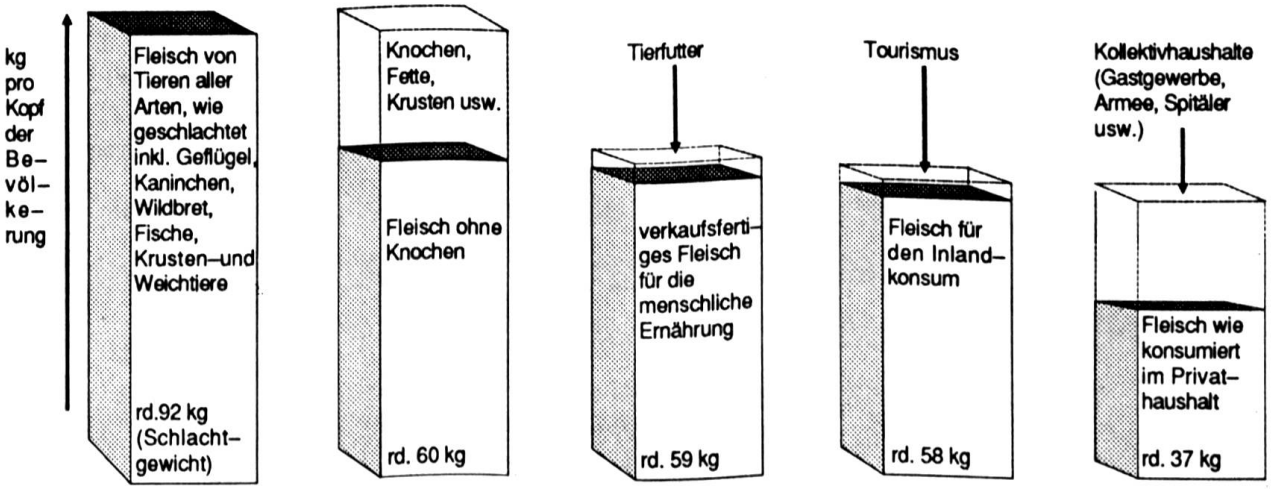
Stufato (Schmorbraten nach Tessinerart)

Zutaten:

1 kg Rindsbraten
½ Schweinefüsschen
½ l Rotwein
1 Esslöffel Fett oder Oel
je 1 Zwiebel und Karotte
½ Knollensellerie
1 Lauchstengel
1 Esslöffel Steinpilze, eingeweicht oder frische Pilze
1 Esslöffel Mehl
1 Esslöffel Tomatenpüree
Rosmarin, Salbei, Oregano, Salz, Pfeffer

Zubereitung:

Braten und Schweinsfüsschen mit Wein übergiessen und 24 – 36 Stunden ziehen lassen. Fleisch gut abtrocknen und im heissen Fett anbraten. Gerüstetes und kleingeschnittenes Gemüse sowie die eingeweichten Steinpilze beigeben und etwas mitrösten. Mit Mehl bestäuben, würzen und mit Rotwein ablöschen. Bei schwacher Hitze im Ofen zugedeckt ca. 2½ Stunden schmoren lassen. Von Zeit zu Zeit wenden und nötigenfalls etwas Flüssigkeit nachgiessen. Schweinsfüsschen in Streifen schneiden und über das tranchierte Fleisch geben. Mit Sauce überziehen.

Effektiver Pro-Kopf-Verbrauch von Fleisch im Privathaushalt = 37 kg

Quelle: Schätzungen der GSF und des VSM