

Zeitschrift:	Der Fourier : officielles Organ des Schweizerischen Fourier-Verbandes und des Verbandes Schweizerischer Fouriergehilfen
Herausgeber:	Schweizerischer Fourierverband
Band:	62 (1989)
Heft:	12
Rubrik:	Sie lesen im nächsten 'Der Fourier'

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>

II C!). Sprechen Sie doch mit ihrem Fleischlieferanten über Qualität und Preis. Denn auch er liefert Geflügel zu vergleichbaren Bedingungen. Zur Beachtung: Einmal Geflügel pro Woche ist genug!

Zum Thema Beilagen

Schade, steht nicht mehr Platz zur Verfügung! Viele ungenügende Vpf Pläne könnten an dieser Stelle gedruckt werden, auf denen nur 1–2 Kartoffelgerichte pro Woche verzeichnet sind. Und solche, die überhaupt keine Gemüsegerichte enthalten. Woran liegt's? Gewohnheit aus dem Zivilleben? Fehlt's an Ideen: siehe Kochrezepte! Fehlt's an Kartoffeln: beinahe jeder Bauer und sicher jede Landi haben genügend Vorräte. Übrigens, zur persönlichen Weiterbildung: Coop und Migros führen seit einiger Zeit ein erstaunlich breites Angebot an verschiedenen Kartoffelsorten. Versehen sind die Tragtaschen mit interessanten Informationen. Ein Muss für jeden Küchenchef und Fourier: Lernen Sie die Unterschiede der Kocheigenschaften der Kartoffelsorten Kochtyp A und B/C kennen. Sonst weiss ihre Partnerin, sofern sie kochen kann, bald mehr über die Knolle – obwohl sie nicht einem Grosshaushalt von 100 und mehr Personen vorsteht. Übrigens, zur Erinnerung: Kartoffelstock kann auch aus frischen Kartoffeln zubereitet werden!

Mehr Gemüse in der Truppenküche!

Informationen der Gemüseunion und Angebote der Lieferanten beachten! Für die Küchenchefs: Gemüse nicht verkochen, sondern versuchen, sie «knackig» zu servieren. Und bei Gelegenheit mischen und dabei die Farben beachten.

Salate: Es gibt, gerade in den Wintermonaten, drei hervorragend geeignete Salatsorten für die Truppenküche:

Chinakohl – Endivien – Zuckerhut

Für alle gilt exakt schneiden, kurz und gründlich waschen, gut abtropfen und dann mischen. Dazu eignen sich:

- Rotkraut, Rüebli, Ciccorino, Brüsseler Endivie, Treibhausgurken
- aber auch Peperoni, Brotcroûtons, Eier
- in kleinen Mengen Lollo (Blattbatavia), Petersilie, Schnittlauch
- in der Saison Radieschen, Rettiche, Fenchel, Tomaten.

Auf dem Vpf Plan erscheint dann die Bezeichnung Mischesalat und in Klammer der Grundsalsalat, also z. B. *Mischesalat (Chinakohl)*. Die Kostenberechnung: ca. 10 kg Salat (Chinakohl und Zuckerhut werden meist kg-weise angeboten), dazu die Salatsauce und die zur Mischung benötigten Zutaten. Das wird einen Preis pro 100 Portionen von ca. Fr. 25.– bis 30.– ergeben. Übrigens, warum nicht für ortsfeste Truppen eine leichte, auf der Basis von Joghurt hergestellte Salatsauce ausprobieren?

So gemischt und angemacht, werden auch Sie mit den Salaten Erfolg haben.

Schlussbemerkung

Die Reduktion der Fleischportionen beim Pflichtkonsum auf neu 6 Portionen pro AdA/WK bringt es mit sich, dass dem Einkauf von Selbstsorgeartikeln vermehrte Bedeutung zufällt. Nutzen Sie die Chance! Bereichern Sie die Truppenverpflegung mit beliebten Gerichten und kaufen Sie die Zutaten wenn immer möglich am Standort der Truppe.

*Adj Uof Peter Wohler
Instruktor Versorgungsgruppen*

Sie lesen im nächsten «Der Fourier»

Die Januar-Ausgabe bringt weitere interessante Neuerungen vom EMD und OKK. Insbesondere die Spalten der Armee und Militärverwaltung im Jahre 1990, die Preisliste für Armeeproviant und Futtermittel, die Preise der Militärspeisen für 100 Mann und der neue Verpflegungskredit und Richtpreise, gültig ab 1. 1. 90.

Ein Fourier berichtet über erste WK-Erfahrungen mit dem FOURPACK und dem verwendeten PC-Laptop Victor P 286.

Mit einem Neujahrswort wendet sich Bundesrat Kaspar Villiger, Chef EMD, an unsere Leser.