

Zeitschrift:	Der Fourier : officielles Organ des Schweizerischen Fourier-Verbandes und des Verbandes Schweizerischer Fouriergehilfen
Herausgeber:	Schweizerischer Fourierverband
Band:	67 (1994)
Heft:	10
Rubrik:	OKK-Informationen

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>

UOS für Küchenchefs

Was ist «Cuisson sous vide» (CSV)?

Unter «Cuisson sous vide» versteht man die schonende Zubereitungsart von Speisen unter Vakuum. Bei niedrigen Temperaturen werden die Lebensmittel in speziellen, dreifach beschichteten Plastikbeuteln verpackt, vakuumiert, gegart, abgekühlt, bei 0°-2° gelagert und für den Service wiedererwärmmt.

Die Erhaltung von Vitaminen und Nährstoffen, des Eigengeschmackes der Lebensmittel sowie eine Vermeidung von grossen Gewichtsverlusten beim Garen, Salz- und Fettkonzentrationen sind Hauptziele dieser Methode.

Vor einigen Jahrzehnten haben die Franzosen erste Versuche mit dieser Methode gemacht, um ihre weltbekannte «Foie-gras» herzustellen. Der kurzen Haltbarkeit und der unumgänglichen Kühlkette wegen sind sie aber wieder davon abgekommen.

Vor einigen Jahren haben sogenannte «Gastro-Revolutionäre» diese Methode wieder aufgegriffen und weiterentwickelt. Heutzutage bestehend nun in unserem Lande bereits einige Hersteller-Firmen sowie auch diverse Endverbraucher.

Im Unterschied zu den zivilen Betrieben, welche einerseits die Produzenten und andererseits die Verbraucher (meist nicht identisch) kennen, ist im militärischen CSV-Bereich Produzent und Endverbraucher dieselbe Küche.

Warum «CSV» in der Militärküche?

Momentan bestehen in zwei militärischen Anlagen «CSV»-Küchen. Weitere sind in Planung. In solchen Anlagen wird meist ein 24-Stunden-Betrieb für den Ernstfall geübt, was automatisch auch einen 24-Stunden-Verpflegungsdienst mit sich zieht. Aus diesem Grunde wurde, nebst vielen ande-

ren Vorteilen, für das Militär die CSV-Methode vom zivilen Bereich übernommen.

Nachstehend einige, sich positiv auswirkende Faktoren:

- Vorproduktion während wenig ausgelasteten Phasen;
- Haltbarkeit ohne Qualitätseinbusse bis zu 21 Tagen;
- Mikrobiologische Stabilisierung bei 2°C (keine Oxydationsprozesse);
- schonendes Garen bei 75°-85°C;
- Erhaltung des Eigengeschmackes, der Vitamine und Nährstoffe;
- kein Auslaugen, da sehr kurzfristig erwärmt wird;
- weniger Gewichtsverlust;
- keine Annahme von Fremdgeschmack;
- schnelle und einfache Handha-

bung beim Erwärmen (Regenerieren);

- Simultankochen verschiedener Produkte in derselben Wärmequelle;
- Rohstoffersparnisse durch optimale Restenverwertung;
- Ernährung ohne Konservierungsmittel mit weniger Salz und Fett.

Nebst all diesen Vorteilen verlangt diese Methode von den beteiligten Küchenmannschaften mehr:

- Einhaltung der Hygienevorschriften in allen Bereichen; (Persönliche Hygiene, z.B. arbeiten mit Mütze, Mundschutz, Handschuhen; Lebensmittelhygiene sowie Hygiene der Gerätschaften und der Umgebung);
- Einhaltung der Rezepturen und Vorschriften;
- Optimale Organisation der Produktion und Regenerierung sowie Durchsetzen einer präzisen Arbeitsweise.

Im Vergleich zu den sich bietenden Vorteilen sind diese wenigen Auflagen praktisch identisch mit den bis anhin festgestellten Schwachpunkten vieler Truppenküchen und somit überhaupt nichts Neues.

Telefon- und Telefaxgebühren in den Schulen und Kursen der Armee

In den letzten Jahren musste ein starker Anstieg der Telefon- und Telefaxgebühren bei den Truppen festgestellt werden. Wir ersuchen Sie, durch geeignete Massnahmen mitzuhelpen, damit die Kostenexplosion in diesem Bereich eingedämmt werden kann.

Insbesondere sind folgende Grundsätze zu berücksichtigen:

- Telefonanschlüsse sind rechtzeitig zu bestellen, da spätere Bestellungen zu Mehrkosten führen, die durch den Bund nicht gewährleistet werden können.
- Die Dauer der Gespräche ist auf das absolut Notwendige zu beschränken. Das Oberkriegskommissariat kann für besonders hohe Telefonauslagen Begründungen verlangen und Kosten gegebenenfalls der Truppe beladen.
- Für private Gespräche sind in der Regel die zivilen Telefonstationen zu benutzen.
- Die Benützung von militärischen Telefonstationen für private Telefongespräche ist nur ausnahmsweise und gegen Bezahlung gestattet.
- Die Übermittlung von Meldungen und Unterlagen ist nur dann per Telefax vorzunehmen, wenn der gleiche Zweck nicht innert nützlicher Frist auch per Kurier erreicht werden kann.

Wir danken Ihnen für Ihre Unterstützung, die Kosten im Bereich der Telefon- und Telefaxgebühren zu reduzieren.

Oberkriegskommissär Brigadier Gollut

Vorgehen vom Rohprodukt bis zur Abgabe der Mahlzeit

Konventionelle Zubereitung	Zubereitung CSV
– Einkauf	Einkauf
– evtl. kühle Lagerung	sofortige Zubereitung
– konventionelle Zubereitung	<ul style="list-style-type: none"> – rüsten, waschen, schneiden – evtl. anbraten und sofort abkühlen – würzen – portionieren – vakuumieren – im Steamer oder im Wasserbad garen – unmittelbare Schockkühlung auf 2°C – erwärmen (regenerieren) – servieren
– evtl. warmhalten	
– servieren	

Beschrieb der einzelnen Produktionsphasen

Einkauf

Beim Einkauf ist darauf zu achten, dass nur qualitativ einwandfreie Produkte zur Verarbeitung gelangen. Qualitativ schlechte Produkte können durch die CSV-Methode nicht verbessert werden.

Vorbereitungsarbeiten

Die Vorbereitungsarbeiten fallen teilweise in die Schmutzzone (rüsten, waschen, schneiden). Alle anderen Vorbereitungsarbeiten fallen in die Hygiene-Zone (würzen, anbraten von Fleisch, dünsten von Gemüse, herstellen von Fonds, Saucen oder Bouillon sowie das sofortige Abkühlen dieser Produkte).

Verpacken und vakuumieren der Lebensmittel

Fleischgerichte

Das angebratene Fleisch wird nach dem Anbraten und dem Schockkühlen je nach Gericht mit oder ohne Sauce zu 10 bis 15 Portionen pro Beutel verpackt und vakuumiert.

Gemüse/Kartoffeln

Frische Gemüse werden roh gewürzt, mit wenig Fond oder

Bouillon in Beutel zu 15 Portionen (dampfen im eigenen Saft) verpackt und vakuumiert.

Trockenreis

Reis wird mit der entsprechenden kalten Flüssigkeit verpackt und vakuumiert.

Das Garen bei niedrigen Temperaturen

Als Wärmequellen für das Garen dienen uns einerseits moderne Steamer (Heissluft-Dampfapparat ohne Druck) und andererseits das bekannte Wasserbad mit Thermometer.

Man unterscheidet zwei Arten von Garen:

a) Das Garen nach Temperatur im Wasserbad oder im Garraum (Steamer).

Das Wasserbad oder Garraum (Steamer) wird im Temperaturbereich zwischen 75° und 85°C gegart. Die Garzeit richtet sich nach der Qualität des Produktes.

b) Das Garen nach Kerntemperatur. Bei einer Garraumtemperatur von 80°C wird solange gegart, bis – mittels Sonde gemessen – im Zentrum eines Fleischstückes die erwünschte Kerntemperatur erreicht ist.

Schockkühlen

Um eine Keimvermehrung zu verhindern, ist es unerlässlich, innert kürzester Zeit die gekochten Gerichte auf 2°C abzukühlen. Dazu dienen uns entweder ein Hochleistungskühlraum (Zyklon) oder Eiswasser.

Lagerung

Die so zubereiteten Speisen können nun mit Ausnahme von Fischgerichten während 21 Tagen bei einer ständigen Temperatur von 2°C gelagert werden. Aus Sicherheitsgründen sind Fischgerichte innerhalb einer Woche umzusetzen. Wichtig: Die Kühlkette darf nicht unterbrochen werden.

Regenerieren (Wiedererwärmen der Speisen für die Abgabe)

Für das Regenerieren werden dieselben Wärmequellen wie für das Garen verwendet.

Das Wiedererwärmen geschieht phasenweise. Je nach Bestand und Arbeitsprogramm der Truppe (Essenszeit bis zu 3 Std.) wird das Essen partienweise in mehreren Phasen erwärmt. Die Warmhaltezeiten werden dadurch massiv verkürzt, und es bleiben pro Mahlzeit nur minimale, bereits erwärmte Speiseresten.

Restenverwertung

Die beste Restenverwertung ist die Restenvermeidung!

Durch das Regenerieren in mehreren Phasen bietet uns die CSV-Methode in dieser Hinsicht optimale Bedingungen. Selbst kleinste Mengen können sofort wieder abgekühlt, vakuumiert und wieder pasteurisiert werden und leisten uns bei einer anderen Mahlzeit gute Dienste. Allein die finanzielle Einsparung zugunsten der gesamten Verpflegung würde diese neue Methode rechtfertigen.