Zeitschrift: Armee-Logistik : unabhängige Fachzeitschrift für Logistiker = Organo indipendente per logistica = Organ independenta per logistichers = Organ indépendent pour les logisticiens

Herausgeber: Schweizerischer Fourierverband

Band: 74 (2001)

Heft: 3

Rubrik: Reportage

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: 12.12.2025

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

ERSCHLOSSEN EMDDOK
MF /

Produkte aus dem Freiburgerland / Produits du Terroir du Pays de Fribourg. Fotos: Claude François, Vevey

Bulle: 125 Jahre Verpflegung in der Armee

Unter diesem Motto wird sich das Kommando der Unteroffiziersschule für Militärküchenchefs am diesjährigen Goûts & Terroirs vom 13. bis 17. Juni im Espace Gruyère in Bulle präsentieren.

VON MEINRAD A. SCHULER

Die zweite Westschweizer Gastromesse für bodenständige Erzeugnisse wird vom 13. bis zum 17. Juni in Bulle stattfinden. Sie belegt über 8000 m² und ist von sehr grosser Aktualität. Diese Messe, die über 100 Aussteller umfassen wird, richtet sich nicht nur an die Besucher auf der Suche nach traditionellen Werten, an die anspruchsvollen Konsumenten in Sachen Gütezeichen und an die Touristen, sondern auch an die Fachleute der verschiedenen Nahrungsmittel- und Gastronomiebranchen, für welche im Verlaufe der ganzen Messe viele Ansprachen und Vorträge organisiert werden. Überdies: Alle Westschweizer Kantone nehmen mit Unterstützung ihrer Promotionsdienste und Berufsorganisationen an der Gastromesse für bodenständige Erzeugnisse teil.

Auch Köstlichkeiten aus St. Gallen

Die Organisatoren sind bestrebt, den gastronomisch interessierten Besuchern zu erlauben, den rein westschweizerischen Rahmen zu sprengen und empfangen dazu dieses Jahr den Kanton St. Gallen.

Auf keinen Fall verpassen

Eine grosse Attraktion bietet an dieser Veranstaltung das Kommando der Unteroffiziersschule für Militärküchenchefs aus Thun. Auf rund 650 m² Fläche werden aus früheren Zeiten die Infanterieküche 1875, die Fahrküche 1909 und die Motor-Anhänger-Küche 1939 zu sehen sein.

Aus der heutigen Zeit wird eine Feldküche, eine Detachementsküche und das Kochen in der Gamelle präsentiert.

Stabsadj Meier, Führergehilfe Kdo UOS für Küchenchefs, verrät weiter: «Natürlich darf auch das leibliche Wohl nicht zu kurz kommen. So werden aus der Containerküche, welche auch für friedenserhaltende Operationen im Ausland verwendet wird, verschiedene Speisen abgegeben. Die typischen Militärgerichte, wie die Käseschnitte und das berühmte Pot-au-feu dürfen darum sicher nicht fehlen. Das Angebot wird durch einen täglich wechselnden Tageshit inklusive Dessert abgerundet.»

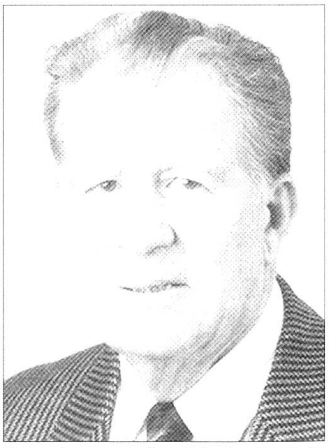
Kurzum: Gestützt auf die gewonnenen Erfahrungen haben die Organisatoren ihr Konzept verfeinert. Eingeladen wurde zudem eine für ihre Gastronomie berühmte ausländische Region zum grossen Stelldichein der Gaumenfreuden: das Piemont ... mit seinen weissen Trüffeln!

INFOTHEK

Zusätzliche Auskünfte auf der Internetseite www.Gouts-et-Terroirs.ch oder Secrétariat général du Salon: Fédération patronale, Condémine 56, CP 2175, 1630 Bulle 2, Telefon 026 919 87 50, Fax 026 919 97 59.

IN EIGENER SACHE

-r. In der letzten Ausgabe berichtete unser Deutschland-Mitarbeiter Hartmut Schauer über die Zusammenarbeit von Industrie, Handwerk und Armee in der Logistik. Dabei hat sich leider ein falsches Bild eingeschlichen. Richtig gewesen wäre obige Darstellung, wonach Zivilangestellte und Soldaten künftig vermehrt «Hand in Hand» arbeiten. Wir bitten Sie, dieses Versehen zu entschuldigen.



ARMEE-LOGISTIK wünschte in der letzten Ausgabe dem Sekretär und Kassier der Zeitungskommission, Four Ernst Gabathuler (unser Bild), nach seiner Knieoperation baldige und gute Genesung. Inzwischen musste er leider unerwartet nochmals ins Triemli-Spital eingeliefert werden und sich einer Herzoperation unterziehen, die zufriedenstellend verlaufen ist. Nachdem sich Ernst Gabathuler nun einer längeren Erholungspause zu unterziehen hat, wird die im März vorgesehene Sitzung der Zeitungskommission von ARMEE-LOGISTIK auf Anfang April verschoben. Weitere Details folgen auf dem Korrespondenzweg. Verlag und Redaktion bitten die Direktbetroffenen um entsprechende Disposition.

«10 Regeln der DGE» in aktuellem Gewand

Neu formulierte Regeln auf der Basis aktueller wissenschaftlicher Erkenntnisse nach dem deutschen Ernährungsbericht 2000.

Vollwertig essen hält gesund, fördert Leistung und Wohlbefinden. Die Deutsche Gesellschaft für Ernährung hat auf der Grundlage aktueller wissenschaftlicher Erkenntnisse das Basiswerk der DGE, die «10 Regeln für eine vollwertige Ernährung» überarbeitet. Ziel der neuen «10 Regeln der DGE» ist es, der breiten Bevölkerung auf leicht verständliche Weise Tipps für gesundes und genussvolles Essen und Trinken zu geben nach der Devise: Holen Sie das Beste aus Essen und Trinken heraus – für ein langes Leben, für mehr Lebensqualität.

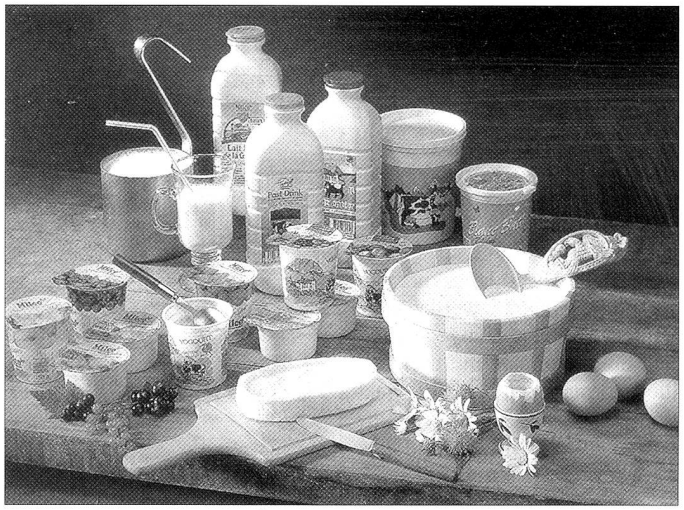


Bild: Claude François für «Produits du Terroir du Pays de Fribourg»

Vielseitiges Essen

Geniessen Sie die Lebensmittelvielfalt. Es gibt keine «gesunden», «ungesunden» oder gar «verbotenen» Lebensmittel. Auf die Menge der Auswahl und Kombination kommt es an.

Zucker und Salz in Massen

Geniessen Sie Zucker und mit Zuckerzusatz hergestellte Lebensmittel beziehungsweise Getränke nur gelegentlich. Würzen Sie kreativ mit Kräutern und Gewürzen und wenig Salz. Verwenden Sie auf jeden Fall jodiertes Speisesalz.

Reichhaltige Flüssigkeit

Wasser ist absolut lebensnotwendig. Trinken Sie rund 1,5 Liter Flüssigkeit jeden Tag. Alkoholische Getränke sollen nur gelegentlich und dann in kleinen Mengen konsumiert werden (bei Männern zum Beispiel 0,5 l Bier oder 0,25 l Wein oder 0,06 l Branntwein pro Tag, bei Frauen die Hälfte davon. Dies entspricht etwa 20 g beziehungsweise 25 ml reinem Alkohol).

Getreideprodukte – mehrmals am Tag und reichlich Kartoffeln

Brot, Nudeln, Reis, Getreideflocken, am besten aus Vollkorn, sowie Kartoffeln enthalten kaum Fett, aber reichlich Vitamine, Mineralstoffe, Spurenelemente sowie Ballaststoffe und sekundäre Pflanzenstoffe.

Gemüse und Obst – Nimm «5» am Tag

Geniessen Sie fünf Portionen Gemüse und Obst am Tag, möglichst frisch, nur kurz gegart oder auch als Saft – idealerweise zu jeder Hauptmahlzeit und auch als Zwischenmahlzeit: Damit werden Sie reichlich mit Vitaminen, Mineralstoffen sowie Ballaststoffen und sekundären Pflanzenstoffen (zum Beispiel Carotinoiden, Flavonoiden) versorgt. Das Beste, was Sie für Ihre Gesundheit tun können.

Schmackhaft und schonend zubereiten

Garen Sie die jeweiligen Speisen bei möglichst niedrigen Temperaturen, soweit es geht kurz, mit wenig Wasser und wenig Fett – das erhält den natürlichen Geschmack, schont die Nährstoffe und verhindert die Bildung schädlicher Verbindungen.

Nehmen Sie sich Zeit, geniessen Sie Ihr Essen

Bewusst Essen hilft, richtig zu essen. Auch das Auge isst mit. Lassen Sie sich Zeit beim Essen. Das macht Spass, regt an, vielseitig zuzugreifen und fördert das Sättigungsempfinden.

Achten Sie auf Ihr Wunschgewicht und bleiben Sie in Bewegung

Mit dem richtigen Gewicht fühlen Sie sich wohl und mit reichlich Bewegung bleiben Sie in Schwung. Tun Sie twas für Fitness, Wohlbefinden und Ihre Figur!

Täglich Milch und Milchprodukte, einmal in der Woche Fisch, Fleisch, Eier, Wurstwaren in Massen

Diese Lebensmittel enthalten wertvolle Nährstoffe, wie z.B. Calcium in Milch, Jod, Selen und Omega-3-Fettsäuren in Seefisch. Fleisch ist wegen des hohen Beitrags an verfügbaren Eisen und an den Vitaminen B1, B6 und B12 vorteilhaft. Mengen von 300 bis 600 g Fleisch und Wurst pro Woche reichen hierfür aus. Bevorzugen Sie fettarme Produkte, vor allem bei Fleischerzeugnissen und Milchprodukten. Wenig Fett und fettreiche Lebensmittel.

Wenig Fett und fettreiche Lebensmittel

Fettreiche Speisen schmecken zumeist besonders gut. Zu viel Nahrungsfett macht allerdings fett und fördert langfristig die Entstehung von Herz-Kreislauf-Krankheiten und Krebs. Halten Sie darum das Nahrungsfett in Grenzen. 70 bis 90 g Fett, möglichst pflanzlicher Herkunft, am Tag, das heisst ein gutes Drittel weniger als bisher, liefern ausreichend lebensnotwendige (essentielle) Fettsäuren und fettlösliche Vitamine und runden den Geschmack der Speisen ab. Achten Sie auf das unsichtbare Fett in manchen Fleischerzeugnissen und Süsswaren, in Milchprodukten und in Gebäck.

-r. Als ARMEE-LOGISTIK noch «Der Fourier» hiess, sorgte Elsbeth Klunker-Aeschbach (unser Bild) für die Texterfassung und den administrativen Bereich. Am 19. Februar konnte die langjährige Mitarbeiterin einen runden Geburtstag feiern. Wir gratulieren Frau Klunker zum 60. Wiegenfest und wünschen ihr weiterhin alles Gute sowie Gesundheit!

ESSEN UND PSYCHE

Wenn der Hunger im Herzen sitzt, dann haben wir gelernt, Emotionen wie Freude, Einsamkeit oder Langeweile in Hunger zu übersetzen und uns durch Essen abzulenken, zu entspannen oder zu belohnen. Die Folgen sind Wohlbefinden und Beruhigung, sie können aber auch zu Kummerspeck sowie Gewichtsproblemen führen. Wenn Essen als einzige Regulierungsmöglichkeit bleibt, um psychisches Ungleichgewicht zu beheben, ist es wichtig, ein anderes Verhältnis zum Essen, zu Emotionen sowie zu Körpersignalen zu trainieren.

Quelle: DGE-Info 12/2000