

<b>Zeitschrift:</b>	Armee-Logistik : unabhängige Fachzeitschrift für Logistiker = Organo indipendente per logistica = Organ independenta per logistichers = Organ indépendent pour les logisticiens
<b>Herausgeber:</b>	Schweizerischer Fourierverband
<b>Band:</b>	81 (2008)
<b>Heft:</b>	12
<b>Rubrik:</b>	Ausgelesen

### 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:** 13.02.2026

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

## KOCHREZEPT DEZEMBER

### «Feuertopf»

Wieso im Dezember nicht auch einmal selber den Kochlöffel schwingen? Dazu schlagen die Verantwortlichen für Verpflegung der Logistikbasis der Armee das Rezept 403, Seite 94 im Behelf 60.6 d «Kochrezepte» (gültig ab 1. Januar 2005) vor:

#### Zutaten für 4 Personen:

640 g Schweingeschnetzeltes vom Stotzen  
20 g Speiseöl  
80 g Zwiebeln fein geschnitten  
2 Zehen Knoblauch gehackt  
5 g Sambal Oelek  
400 g Peperoni rot, grün, gelb / sehr klein gewürfelt  
80 g Sojasauce süß  
16 g Bratensauce  
2dl Wasser zum abschmecken

Mit Salz, Pfeffer, Paprika abschmecken

#### Zubereitung:

1. Speiseöl erhitzen, Fleisch anbraten und herausnehmen. Würzen.
2. Zwiebeln, Knoblauch und Sambal dünnen, Peperoni beigeben und mitdünnen. Mit Paprika bestäuben, mischen und Fleisch begeben.
3. Sojasauce beigeben, aufkochen und servieren.

#### Varianten:

Anstelle von Schweinefleisch kann auch Geflügel verwendet werden.

Kann mit anderem Gemüse ergänzt werden (tiefgekühlte chinesische Gemüsemischung).

## Vom Paradiesapfel zur Weihnachtskugel

Sie heissen zwar Weihnachtskugeln, gehören aber schon im Advent zum stimmungsvollen Ambiente mit dazu. Nur wenige wissen allerdings, dass sich die Weihnachtskugel aus jenem Apfel entwickelte, mit dem Eva ihren Adam im Paradies verführt haben soll.

Da ohne diesen Sündenfall und die Vertreibung aus dem Garten Eden Christi Geburt nicht notwendig geworden wäre, führte man im Mittelalter am Heiligabend in der Kirche Paradiesspiele auf. Dazu wurde ein Paradiesbaum (Tanne oder Laubbaum) mit Äpfeln behängt und die Szene aus der Bibel nachgestellt. Noch bis ins 19. Jahrhundert schmückte man in Norddeutschland seinen Christbaum mit Äpfeln ... aber auch mit Adam, Eva und Schlange, gebacken aus Holz oder aus Teig .

### Kartoffeln statt Weihnachtskugeln?

Nun, aus dem Paradiesbaum entwickelte sich unser Christbaum, aus den Äpfeln die Weihnachtskugeln. Dazwischen wurden die Äpfel allerdings auch durch Kartoffeln ersetzt. Da Äpfel nämlich teuer und deshalb für viele unerschwinglich waren, hingen sie sich Kartoffeln, die mancherorts noch heute als Erdäpfel bezeichnet werden, in den Baum und wickelten sie manchmal auch in goldfarbenes Stanniolpapier.

Apropos Apfel: Er hatte schon immer einen Sonderstatus. Der uns bekannte Apfel stand für Liebe, Fruchtbarkeit, Erkenntnis und Reichtum. Der Granatapfel hingegen war Symbol für Unsterblichkeit. Und der Adamsapfel, der Schildknorpel am Kehlkopf des Mannes? Ihm liegt der Gedanke zugrunde, ein Stück des Paradiesapfels sei Adam und seinen männlichen Nachkommen zur Strafe regelrecht im Halse stecken geblieben. Dieser Gedanke ist nicht auf die deutsche Sprache begrenzt. Denn im Englischen spricht man von «Adam's apple», im Italienischen von «pomo



Leuchtende Kinderaugen – was gibts auch Schöneres.

Foto: Fleurop

d'Adamo» und in Frankreich kennt man den «pome d'Adam».

Aber egal. Ob Sie Ihr adventliches Zuhause nun mit Äpfeln oder Weihnachtskugeln schmücken oder Ihrem Adam oder auch Ihrer Eva ein verführerisches Zeichen schicken möchten: In den vielen Fleurop-Fachgeschäften sowie via [www.fleurop.ch](http://www.fleurop.ch) finden Sie buchstäblich alles, was das Herz begehrts.

**ARMEE-LOGISTIK wünscht Ihnen und allen Ihren Angehörigen eine besinnliche und friedvolle Advents- und Weihnachtszeit.**

Ich mache mir die gute Information zur Gewohnheit und wünsche ARMEE-LOGISTIK jeden Monat in meinem Briefkasten. Zuerst zwei Monate gratis. Dann im preiswerten Abonnement:

Name \_\_\_\_\_  
Vorname \_\_\_\_\_  
Adresse \_\_\_\_\_  
PLZ/Ort \_\_\_\_\_  
Telefon \_\_\_\_\_

Bitte ausfüllen und in frankiertem Kuvert senden an:  
ARMEE-LOGISTIK, Abonnementsdienst, Postfach 2143, 6002 Luzern – Fax: 041 240 38 69

**Ein ganzes Jahr für nur Fr. 32.–**

### Adress- und Gradänderungen

**für Mitglieder SFV:** Zentrale Mutationsstelle SFV, Postfach, 5036 Oberentfelden, Telefon: 062 723 80 53, E-Mail: mut@fourier.ch

**für Mitglieder SOLOG:** Zentrale Mutationsstelle SOLOG, Steinberggasse 59, 8400 Winterthur, Telefon 052 268 19 73, E-Mail: mut@solog.ch

**für Mitglieder VSMK:** Mutationsstelle VSMK, Gossauerstrasse 61/1, 9100 Herisau, E-Mail: vonaesch@gmx.ch

**für ALVA-Mitglieder:** Stabsadj Sandro Rossi, Tuchschmidweg 6, 5000 Aarau, E-Mail: sandro.rossi@alvaargau.ch