

# Die Schweizerische Gemüse-Union orientiert...

Objektyp: **Group**

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

Band (Jahr): **40 (1967)**

Heft 7

PDF erstellt am: **16.05.2024**

## **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.

Der Kurs wurde in der Zeit vom 3./4. Juli 1967 in der Kaserne Thun durchgeführt. Das Kursprogramm umfasste folgende Punkte:

- Benzinvergaserbrenner; Materialkenntnis, Inbetriebsetzung, Parkdienst
- Frühstückstränke in Kochkisten
- Zubereitung von gebratenen Fleischgerichten in Kochkisten
- Zubereitung von Stocki in Kochkisten
- Neuerungen

Jeder Teilnehmer erhielt im Kurs eine Dokumentation, welche ihm einen grossen Teil der Vorbereitung für die Instruktion im KVK abnimmt.

Die Erfahrungen werden zeigen, ob in einem spätern Zeitpunkt weitere solche Kurse durchgeführt werden sollen oder nicht.

Zweck des ersten Kurses war es, das Instruktionpersonal der Versorgungstruppen sinnvoll zu Gunsten einer möglichst breiten Vorbereitung für die Arbeit der Küchenchefs im KVK einzusetzen. Das im KVK zur Durchführung beabsichtigte Programm ist den vorgesetzten Kommandanten zur Genehmigung zu unterbreiten.

## Die Schweizerische Gemüse-Union orientiert . . .

Wenn gegenwärtig auch von einem reichlichen Angebot an Saisongemüsen aller Art gesprochen werden kann, bleibt doch die kaltnasse Witterung um Mitte Juni nicht ohne Einfluss auf die Vegetation vieler Gemüsearten und beeinträchtigt ganz besonders den Erntetermin. Dies trifft besonders für die nun neu auf den Markt kommenden inländischen Buschbohnen und die Zucchetti zu, während «neuer» Blumenkohl nun aus allen Produktionsgebieten anfällt und die ersten inländischen Sommerkarotten vorwiegend aus dem Seeland als Kiloware ab anfangs Juli erwartet werden. Seit Anbeginn der Kopfsalatsaison blieb das Angebot ununterbrochen sehr gross und dementsprechend sind die Preise auch günstig. Spitzkabis aus den Frühgebieten wurde durch Sommer-Kohlarten (Rundkabis und Wirz) abgelöst und letztere sind nun laufend erhältlich. Reichliches Angebot herrscht auch an Kohlrabi, Radisli und Rettiche, während die Saison für Spinat und Rhabarber bald abgeschlossen sein wird. Auffallend ist der seit einigen Jahren feststellbare konstante Rückgang des Erbsen- und Kefenanbaues; diese beiden Produkte aus einheimischer Produktion spielen praktisch nur noch für den Lokalmarkt eine gewisse Rolle.

*Produkte, die sich zurzeit besonders für die Truppenküche eignen:*

Kopfsalat	Sommerkarotten
Blumenkohl	Zucchetti

*Produkte, die zurzeit schwer erhältlich oder im Preis nicht sehr günstig sind:*

Tomaten	Rhabarber
Erbsen / Kefen	Knollensellerie
Spinat	

*Rezepthinweis nach «Kochrezepte für die Militärküche, Ausgabe 1966»:*

R 135 Blumenkohl	R 153 Rüebli mit Kartoffeln
R 159 Zucchetti mit Tomaten	R 154 Rüebli mit weisser Sauce
R 152 Rüebli gedämpft	R 189 Rüebli Salat gekocht

Die Schweizerische Gemüse-Union, Leonhardshalde 21, 8023 Zürich, Telephon 051 / 34 70 22 gibt gerne weitere Auskünfte bezüglich Bezugsquellen, Preise usw.

*Anmerkung der Redaktion:* Diese Orientierung werden wir künftig monatlich publizieren in der Annahme, dadurch bei der Ausarbeitung von Menüplänen einen Dienst erweisen zu können. Gleichzeitig möchten wir damit die Förderung einer abwechslungsreicheren Truppenkost unterstützen.