

Wir haben für Sie gelesen...

Objekttyp: **BookReview**

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

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

Heft 8

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.

Ein Dienst der *ETH-Bibliothek*
ETH Zürich, Rämistrasse 101, 8092 Zürich, Schweiz, www.library.ethz.ch

<http://www.e-periodica.ch>

Wir haben für Sie gelesen . . .

Ausgabe Nr. 2 / 1967 «Der Militär-Küchenchef»

Die Herstellung von Pommes frites und küchenfertigem Gemüse im neuen VOLG-Lagerhaus Weinfelden

Die Kartoffel nimmt in der Ernährung, dank ihrer vielseitigen Zubereitungsmöglichkeit und Bekömmlichkeit, einen wichtigen Platz ein. Seit Jahren muss aber leider ein ständiger Rückgang des Speisekartoffel-Konsums festgestellt werden. So betrug nach Erhebungen des Bauernsekretariates der durchschnittliche Verbrauch in der Schweiz gegen Ende des Krieges 451 kg, 1960 180 kg und 1964 nur noch 150 kg pro Familie.

Die Gründe dieses Rückganges sind vorab ungeeignete oder überhaupt keine Keller in modernen Wohnbauten, zunehmende Beschäftigung verheirateter Frauen in Büros und Betrieben, Bequemlichkeit sowie Personalmangel in Grossküchen und im Gastgewerbe.

Auch der Konsum von Dauergemüse ist offensichtlich rückläufig. Im Interesse einer zweckdienlichen Verwertung der Ernten konnte der VOLG dieser Entwicklung nicht tatenlos zusehen. Die Idee einer zentralen Kartoffel- und Gemüseaufbereitung ist erstmals an der EXPO 1964 mit Erfolg verwirklicht worden. Auf Grund der gemachten Erfahrungen haben der VOLG Winterthur und der VLG Bern gemeinsam und in enger Fühlungnahme mit den Eidgenössischen Landwirtschaftlichen Versuchsanstalten Oerlikon und Lausanne die Probleme der rationellen, hygienisch in jeder Hinsicht einwandfreien Herstellung küchenfertiger Produkte weiter studiert.

In der Folge wurde der I. Stock im neuerstellten Lagerhaus des VOLG in Weinfelden für die umfangreichen und kostspieligen Anlagen als Fabrikationshalle ausgebaut. (Der VLG Bern richtete sich in der CISAC Cressier entsprechend ein.)

Die Herstellung vorgebackener Pommes frites, die unter der Marke «golden frites» im Handel sind, ist weitgehend automatisiert. Lediglich das Nachrösten der geschälten Kartoffeln, die letzte Kontrolle und das Verpacken erfolgen durch Menschenhand.

Zur Verarbeitung gelangen nur Speisekartoffeln in bester Qualität. Nach einer exakten Nachsortierung werden die Knollen gewaschen und in Chargen von etwa 40 kg in einer kontinuierlich arbeitenden Dampftrommel von den Schalen gelöst. In einer rotierenden Trommel findet unter starkem Wasserstrahl die vollständige Ablösung und Trennung der Schalen statt. Bei exakter Einstellung der Maschine gestattet diese Methode ein vorzügliches Schälen ohne Mitnahme von Fruchtfleisch.

Von einem Wasserbassin, das gleichzeitig als Zwischenbehälter dient, gelangen die Knollen über den Elevator und das Förderband zum Sortiertisch, wo Frauen eine letzte Kontrolle und, wenn nötig, das Nachrösten ausführen. Keine Knolle mit Fehlern oder Mängeln darf diesen Tisch verlassen. Ein Band transportiert die Kartoffeln zur Schneidemaschine und hierauf in den Blancheur, wo sie leicht gekocht werden, um beim Backen weniger Fett aufzunehmen.

Auf dem Wege zur Friteuse wird das an den geschnittenen Frites haftende Wasser mit Kaltluft abgeblasen. Eine sinnreiche Konstruktion sorgt dafür, dass die blanchierten Kartoffeln bei ständig gleichbleibender Temperatur unter der Oeloberfläche gleichmässig backen. Das zum Backen verwendete reine Erdnussöl wird in einer separaten Anlage indirekt auf die notwendige Temperatur erhitzt, ständig umgepumpt und filtriert.

Die ganze Anlage besteht aus Chromnickelstahl. Die goldgelben blanchierten Frites fliessen zum Abtropfen über ein Fördersieb und passieren hierauf eine Kühlanlage, in der auf etwa $+8^{\circ}\text{C}$. abgekühlt wird. Nach einer letzten gründlichen Kontrolle der Qualität erfolgt die Verpackung in mit Polyäthylenfolien ausgekleideten Cartons zu 10 kg. Vor dem Servieren müssen diese «golden frites» nur ca. 1 Minute in 180grädigem Oel gebacken und hernach gesalzen werden.

Die verpackten «golden frites» kommen kurzfristig in einen Kühlraum oder direkt in den zum Transport verwendeten Kühlcamion; denn der VOLG bedient seine Kunden nur mit ganz frischer Ware. Die tägliche Produktion richtet sich nach den Aufträgen. Der Kunde hingegen

kann die «golden frites» bei einer Temperatur von + 3 bis + 4° C. mindestens 3 Tage lagern. Vorderhand beschränkt sich die Belieferung auf Hotels, Restaurants, Kantinen, Spitäler usw. Ein Verkauf über den Detailhandel ist wahrscheinlich nur über die Tiefkühlkette möglich. Dieses Problem ist noch Gegenstand gründlicher Prüfung.

Der gleichen Abnehmerkategorie werden nebst den «golden frites» auch Kartoffeln roh geschält, oder geschält und geschnitten geliefert.

Auf dem Sektor *Gemüse* zeichnet sich eine ähnliche Situation ab wie bei den Kartoffeln. Das zeitraubende Rüsten und Herrichten der Gemüse sowie die Verwertung resp. Abfuhr der Abfälle bereitet in Grossküchen immer mehr Sorgen. Im Bestreben, diesen Betrieben die Arbeit auch diesbezüglich zu erleichtern und sie als Kunden nicht zu verlieren, hat sich der VOLG in Weinfelden ebenfalls für die Herstellung *küchenfertiger Gemüse*, wie Karotten, Sellerie, Randen, diverse Kohlarten und Suppengemüse eingerichtet. Diese Produkte werden in 1-, 2- oder 5-kg-Packungen abgefüllt und gleichzeitig mit «golden frites» oder anderen Artikeln im Frischservice geliefert.

Küchenfertige Produkte bieten den Abnehmern offensichtliche Vorteile, bringen sie doch eine wesentliche Einsparung an Arbeit, Personal, Lager- und Rüstraum.

Diese Vereinfachungen in der Zubereitung sollen dazu angetan sein, den Absatz an Speisekartoffeln und Dauergemüsen wieder zu steigern.

F. Moser

Der Menuplan

Mit den folgenden Gedanken wollen wir einmal nicht das Was, Wann, Wieviel usw. eines Menuplanes betrachten, sondern vielmehr klarstellen, welche Funktionäre sich überhaupt mit diesen Fragen befassen.

Die Vorschriften für den Verpflegungsdienst I halten deutlich fest:

Der Verpflegungsplan wird vor dem Dienst, beziehungsweise vor Beginn einer Soldperiode dem zuständigen Kommandanten zur Genehmigung und dem vorgesetzten Quartiermeister zur fachtechnischen Beurteilung unterbreitet. Der Truppenarzt überprüft den Verpflegungsplan in bezug auf die Einhaltung der allgemeinen Ernährungsgrundsätze.

Ist die Liste damit etwa abschliessend gefasst, nein, es fehlt ein wesentliches Glied in der Kette, dessen fehlen immer wieder zur mangelhaften Verpflegung, flüchtig zubereiteten Mahlzeiten usw. beiträgt. Es ist unverständlich, dass es immer noch Kameraden gibt, die ihren Küchenchef «nur» als das u. a. zur Verfügung stehende Werkzeug betrachten, obwohl in Schulen und Kursen stets mit aller Deutlichkeit darauf hingewiesen wird, dass auch der Küchenchef begrüsst werden soll.

Dass dem leider eben nicht so ist, haben die Diskussionen anlässlich dem jüngst stattgefundenen 1. zentralen Vorbereitungskurs für Küchenchefs (siehe Julinummer, Seite 301 ff.) gezeigt, indem verschiedene Teilnehmer den Wunsch äusserten, Mittel und Wege für eine bessere Kontaktnahme zu suchen. Kameraden, eine vollwertige Truppenverpflegung ist nur gewährleistet durch Teamwork!

Hast Du Deinen Verpflegungsplan mit Deinem Küchenchef schon besprochen?