

# Wir haben für Sie gelesen...

Objektyp: **BookReview**

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

Band (Jahr): **45 (1972)**

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.library.ethz.ch)

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

## Wir haben für Sie gelesen . . .

---

### Tiefgekühltes für 10 000 Olympiakämpfer

Sportler in aller Welt, die sich gegenwärtig auf die Olympischen Spiele in München vorbereiten, können sich schon heute in einem bis ins letzte ausgetüftelten Plan darüber informieren, mit welchem Menu sie am 29. August oder am 8. September ihre Kräfte für den Ausscheidungskampf oder für die entscheidende Endrunde mobilisieren können. Ebenso wie der Ablaufplan der Spiele selbst liegt auch der Speiseplan für die 10 000 Olympiakämpfer und ihre rund 2000 Betreuer im Olympia-Dorf längst fest. Der Plan enthält mehr als 1200 Positionen.

Aufgrund der Erfahrungen der letzten Olympischen Spiele hat Olympia-Chefkoch Bindert zusammen mit Medizinern und der Ernährungsindustrie — vor allem der Tiefkühlindustrie — einen Speiseplan zusammengestellt, der von den beteiligten Nationen als derart optimal betrachtet wird, dass fast alle nationalen Mannschaften darauf verzichten, eigene Köche mitzubringen.

Für die Organisatoren des Speiseplanes ist diese Tatsache ein grosses Lob. Denn das Essen ist während der Wettkämpfe gewiss keine Nebensache. Prof. Dr. med. Josef Nöcker, der Chefarzt der Medizinischen Klinik im Städtischen Krankenhaus Leverkusen und Chef der Mission der bundesdeutschen Olympia-Mannschaft in München, meint: «Zu einem guten Leistungssportler gehören ein exakter Trainingsplan und ein darauf abgestimmter Ernährungsplan». Was für das Training gilt, gilt für die Tage der entscheidenden Wettkämpfe ganz besonders.

Nahezu alle Speisen, die die 10 000 Sportler im Olympia-Dorf einnehmen werden, sind fertig zubereitet und tiefgefroren. Dadurch ist der reibungslose Ablauf dieses riesigen Restaurants gewährleistet, das mit den modernsten Grossküchenanlagen arbeitet, die es gegenwärtig in Europa gibt.

Die Tiefkühlindustrie steuert für die Verpflegung der Sportler einen erheblichen Teil bei. Vor allem die bei Sportlern wegen ihres hohen Eiweissgehaltes sehr geschätzten Fischgerichte spielen dabei eine bedeutende Rolle; auf dem Zehn-Tage-Speiseplan ist allein an fünf Tagen Fisch als Hauptgericht beim Mittagessen vorgesehen. Die Tiefkühlindustrie stellt deshalb unter anderem 25 500 kg Fischfilet bereit, davon 10 000 kg paniert. Hinzu kommen 1100 kg Krabben und 2500 kg Scampi. Fisch ist, wie die Ernährungswissenschaftler betonen, ein besonders wichtiges Nahrungsmittel — nicht nur für Sportler. Verglichen mit den anderen Nahrungsmitteln, die uns mit tierischem Eiweiss versorgen, ist er zudem recht preiswert.

Bei den Fleischspeisen dominieren die Fertiggerichte, die tiefgekühlt bereitstehen. So etwa 7000 kg Kalbsfrikassee mit Weissweinsauce oder 8300 kg Rindsroulade mit Burgundersauce. Es gibt 8000 kg Rindsgulasch in ungarischer Paprikasauce oder 3000 kg Damhirschkeule mit Wildrahmsauce. Natürlich spielt das Rumpsteak eine grosse Rolle — hier sind 19 000 kg vorgesehen — und noch mehr das Filetsteak, von dem in Portionen zu 200 g mehr als 23 000 kg auf dem Vorratszettel stehen. Der Sportler kann unter 30 verschiedenen Fleisch-Fertiggerichten wählen. Tiefgekühlt ist natürlich auch das Gemüse — vom Spinat über Rosenkohl bis zu Bohnen und Erbsen. An Pommes frites stehen tiefgekühlt 43 500 kg bereit. Und schliesslich warten 600 000 Eistortenportionen darauf, von hungrigen und medaillenehrgeizigen Olympiakämpfern verzehrt zu werden.

**Kameraden,** beteiligt Euch an der technischen Übung der Association Romande vom 23. September 1972.

Die Übung dient nicht nur der Pflege der Kameradschaft, sondern auch der Förderung der ausserdienstlichen Weiterbildung. Beachtet die Ausschreibung in der Julinummer.