

Äpfel im Truppenhaushalt

Autor(en): **Wohler, Peter**

Objektyp: **Article**

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

Band (Jahr): **61 (1988)**

Heft 11

PDF erstellt am: **05.06.2024**

Persistenter Link: <https://doi.org/10.5169/seals-519409>

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.

Äpfel im Truppenhaushalt

Der Herbst 1988 bescherte uns mit einer Rekordmenge an Äpfeln. Nachfolgend einige Anregungen wie diese im Truppenhaushalt verwendet werden können.

Pausenapfel

- Äpfel waschen und zur Selbstbedienung anbieten (Speisesaal, Arbeitsplatz, [auch Kp], evtl. vor der Unterkunft).
- *Bezugsort:* direkt beim Produzenten, Landw. Genossenschaft, Gemüselieferant. Beim Einkauf auf eher kleingewachsene, gleichmässig grosse Äpfel achten. Nur essreife Sorten beschaffen (Kostprobe). Qualitätsklasse II ist dazu sehr geeignet!

Preis: je nach Landesgegend ca. Fr. 1.–/kg en gros.

Apfelmus (aus Kochobst)

- als Beilage zu Fotzelschnitten, Rösti, Hörnli oder als Dessert.
- *Tip:* Abgabe je nach Witterung, warm oder kalt.
Varianten siehe nachfolgende Vorschläge:

Birchermüesli

- als Hauptgericht oder als Dessert.
- Evtl. als Zwischenverpflegung, z. B. nach Märschen (Zielankunft).
- Zum Birchermüesli eignen sich alle Äpfel, besonders jedoch feste, essreife Sorten der Klasse «Kochobst».

Preis je nach Landesgegend Fr. -.50 – Fr. 1.–/kg en gros.

- *Tip:* Birchermüesli in Joghurtbecher abgefüllt eignet sich auch zur Verteilung in Feldverhältnissen.

Äpfel als Bestandteil schwacher/starker Zwischenverpflegungen

- Gleiche Bemerkungen wie oben.
- *Tip:* – Äpfel in Kartonschachteln geschützt den Zügen/Det mitgeben.
– Auf Mann verteilen mit den übrigen Zw Vpf Artikeln.

Apfelmus besonders gut abgeschmeckt (Zitrone, Zimt)	lagenweise mit Vanille-crème angerichtet	als Götterspeise (Hauptgericht oder zum Dessert)
Dessert für den Kp-Abend: Warmes Apfelmus mit einer Kugel Vanilleglace und einer Rosette Schlagrahm		

Apfelschnitze

- Als Variante und Bereicherung der Menüs: Zubereitung gemäss Rezept Nr. 217, als Beilage zu Blut- und Leberwürsten, zu «Älplermagronen» oder als Dessert.
- *Tip:* kochfeste Sorten verwenden.

Apfelkuchen (Kochobst oder Klasse II)

- Zeitpunkt des Backens, der Lieferung, den Preis sowie die Eigenleistung der Küchenmannschaft – zum Belegen vorbereitete Äpfel – frühzeitig mit dem Brotlieferanten absprechen.
- *Tip:* Auch Apfelkuchen eignet sich bestens für ein Dessert: Apfelkuchen «apricotieren» und verfeinern mit einer Rosette Schlagrahm.

Äpfel im «Schlafrock»

(Äpfel in Blätterteig gebacken.)

- Absprache mit dem Brotlieferant.
- *Tip:* gleichmässig grosse, backfeste Äpfel verwenden, für die Füllung reichlich Haselnüsse und Zitronen verwenden. Mit Puderzucker bestreuen. Je nach Eigenleistung der Küchenmannschaft ergibt sich ein preisgünstiges Dessert.

Apfelküchlein

- Zubereitung gemäss Rezept Nr. 205.
- *Tip:* Vorerst mit dem Küchenchef die Herstellungsmöglichkeiten abklären. Sicher ist: Apfelküchlein sind beliebt, besonders mit Beigabe einer Vanillesauce. Arbeitsaufwendig. Nicht unproblematisch zum Warmhalten und servieren.

Zum Schluss das beste Rezept:

Apfelcrème

Zutaten: Rahmquark	5 kg
Joghurt nature	5 kg
Zucker	2-3 kg
Zitronen	5 Stk
Äpfel	10 kg

Zubereitung:

1. Quark und Joghurt mit Schneebesen gut mischen.
2. Zitrone und Zucker beifügen.
3. Gewaschene Äpfel mit Raffel reiben (nicht schälen) mischen und abschmecken – (evtl. mit etwas Zimtpulver).

In Joghurtbecher abfüllen, garnieren – ein Militärbiskuit dazu reichen.

Helfen wir mit, den Erntesegen im Truppenhaushalt zu verwerten, nach dem Motto:

Der Apfel – rundum gesund.

Adj Uof Peter Wohler

Instruktor Versorgungstruppen

Sie lesen im nächsten «Der Fourier»

In der letzten Ausgabe des Jahres publizieren wir in der Heftmitte das Inhaltsverzeichnis des 61. Jahrganges. Dies als kleines Nachlagewerk für «Fourier»-Archivare. So können Sie einzelne Artikel, welche in einer der zwölf Nummern des Jahres 1988 erschienen sind, schneller finden.

Ebenfalls finden Sie in der Dezember-Nummer die per 1. 1. 89 in Kraft tretenden Neuerungen des Oberkriegskommissariates im Zusammenhang mit dem Verwaltungsreglement (VR 87).

Ebenfalls berichten wir von der Aktion «Haushaltvorrat» und dem «Ernährungsplan 90», einem Bericht des Bundesamtes für wirtschaftliche Landesversorgung, vorgesehen für Zeiten gestörter Importe.

Reiche Kernobsternte – hohe Verwertungskosten zu erwarten

(PI) Dieses Jahr wird es viel mehr Äpfel und Birnen geben als gegessen oder in Form von Apfelsaft getrunken werden können. Damit nicht Branntwein hergestellt wird, sind weitgehende und kostspielige Massnahmen der Alkoholverwaltung nötig.

Die heute vorliegenden Ernteschätzungen deuten darauf hin, dass es diesen Herbst aus dem Feldobstbau die reichste Ernte seit längerer Zeit geben wird.

Dazu wird in den niederstämmigen Kulturen für Tafeläpfel eine Rekordernte von beinahe 180'000 Tonnen erwartet. Voraussichtlich muss daher jeder zweite oder dritte Apfel aus diesen Kulturen vermostet werden. Insgesamt sind rund 400'000 Tonnen Mostobst zu erwarten, wovon gut 300'000 Tonnen Mostäpfel. Für die Getränkeherstellung einschliesslich einer Reserve benötigen die Mostereien aber nur etwa

140'000 Tonnen Äpfel und 16'000 Tonnen Birnen. Um die brennlose Verwertung zu fördern, lässt die Alkoholverwaltung das überschüssige Mostobst zu Saftkonzentraten verarbeiten. Sie trägt dafür aber das Verwertungsrisiko, was mit hohen Kosten verbunden ist. Die überaus reiche Ernte wird somit sicher deutliche Spuren im Reinertrag der Alkoholverwaltung hinterlassen.

Doch auch der Konsument wird trotz Rekordernte tiefer in die Tasche greifen müssen, denn der Preis für Apfelsaft wird um rund 10 Rappen pro Liter mehr kosten.