

Sie lesen im nächsten 'Der Fourier'

Objekttyp: **Group**

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

Band (Jahr): **62 (1989)**

Heft 12

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.

II C!). Sprechen Sie doch mit ihrem Fleischlieferanten über Qualität und Preis. Denn auch er liefert Geflügel zu vergleichbaren Bedingungen. Zur Beachtung: Einmal Geflügel pro Woche ist genug!

Zum Thema Beilagen

Schade, steht nicht mehr Platz zur Verfügung! Viele ungenügende Vpf Pläne könnten an dieser Stelle gedruckt werden, auf denen nur 1–2 Kartoffelgerichte pro Woche verzeichnet sind. Und solche, die überhaupt keine Gemüsegerichte enthalten. Woran liegt's? Gewohnheit aus dem Zivilleben? Fehlt's an Ideen: siehe Kochrezepte! Fehlt's an Kartoffeln: beinahe jeder Bauer und sicher jede Landi haben genügend Vorräte. Übrigens, zur persönlichen Weiterbildung: Coop und Migros führen seit einiger Zeit ein erstaunlich breites Angebot an verschiedenen Kartoffelsorten. Versehen sind die Tragtaschen mit interessanten Informationen. Ein Muss für jeden Küchenchef und Fourier: Lernen Sie die Unterschiede der Kocheigenschaften der Kartoffelsorten Kochtyp A und B/C kennen. Sonst weiss ihre Partnerin, sofern sie kochen kann, bald mehr über die Knolle – obwohl sie nicht einem Grosshaushalt von 100 und mehr Personen vorsteht. Übrigens, zur Erinnerung: Kartoffelstock kann auch aus frischen Kartoffeln zubereitet werden!

Mehr Gemüse in der Truppenküche!

Informationen der Gemüseunion und Angebote der Lieferanten beachten! Für die Küchenchefs: Gemüse nicht verkochen, sondern versuchen, sie «knackig» zu servieren. Und bei Gelegenheit mischen und dabei die Farben beachten.

Salate: Es gibt, gerade in den Wintermonaten, drei hervorragend geeignete Salatsorten für die Truppenküche:

Chinakohl – Endivien – Zuckerhut

Für alle gilt exakt schneiden, kurz und gründlich waschen, gut abtropfen und dann mischen. Dazu eignen sich:

- Rotkraut, Rübli, Ciccorino, Brüsseler Endivie, Treibhausgurken
- aber auch Peperoni, Brotcroûtons, Eier
- in kleinen Mengen Lollo (Blattbatavia), Petersilie, Schnittlauch
- in der Saison Radieschen, Rettiche, Fenchel, Tomaten.

Auf dem Vpf Plan erscheint dann die Bezeichnung Mischsalat und in Klammer der Grundsalat, also z. B. *Mischsalat (Chinakohl)*. Die Kostenberechnung: ca. 10 kg Salat (Chinakohl und Zuckerhut werden meist kg-weise angeboten), dazu die Salatsauce und die zur Mischung benötigten Zutaten. Das wird einen Preis pro 100 Portionen von ca. Fr. 25.– bis 30.– ergeben. Übrigens, warum nicht für ortsfeste Truppen eine leichte, auf der Basis von Joghurt hergestellte Salatsauce ausprobieren?

So gemischt und angemacht, werden auch Sie mit den Salaten Erfolg haben.

Schlussbemerkung

Die Reduktion der Fleischportionen beim Pflichtkonsum auf neu 6 Portionen pro AdA/WK bringt es mit sich, dass dem Einkauf von Selbstsorgeartikeln vermehrte Bedeutung zufällt. Nutzen Sie die Chance! Bereichern Sie die Truppenverpflegung mit beliebten Gerichten und kaufen Sie die Zutaten wenn immer möglich am Standort der Truppe.

*Adj Uof Peter Wohler
Instruktor Versorgungstruppen*

Sie lesen im nächsten «Der Fourier»

Die Januar-Ausgabe bringt weitere interessante Neuerungen vom EMD und OKK. Insbesondere die Spitzen der Armee und Militärverwaltung im Jahre 1990, die Preisliste für Armeeproviand und Futtermittel, die Preise der Militärspeisen für 100 Mann und der neue Verpflegungskredit und Richtpreise, gültig ab 1. 1. 90.

Ein Fourier berichtet über erste WK-Erfahrungen mit dem FOURPACK und dem verwendeten PC-Laptop Victor P 286.

Mit einem Neujahrswort wendet sich Bundesrat Kaspar Villiger, Chef EMD, an unsere Leser.
