

# Bessere Kontrolle in der Truppenküche!

Autor(en): **Müller, N.**

Objektyp: **Article**

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

Band (Jahr): **64 (1991)**

Heft 2

PDF erstellt am: **16.05.2024**

Persistenter Link: <https://doi.org/10.5169/seals-519638>

## **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.

## Bessere Kontrolle in der Truppenküche!

---

### Instruktionskurs der Gesellschaft schweizerischer Lebensmittelinspektoren (GSLI) vom 16. November 1990 bei der UOS 5/90 für Küchenchefs und dem OKK in Thun

Die Lebensmittelinspektoren der ganzen Schweiz treffen sich alljährlich im Monat November zu einem Instruktionskurs.

Gemäss der Eidg. Verordnung über die Lebensmittelinspektoren, welche die Aus- und Weiterbildung – insbesondere auch die Prüfung – umschreibt, wird vom Vorstand der GSLI jeweils ein aktuelles Thema aufgegriffen.

Auf Anfrage hin hat das OKK die Lebensmittelinspektoren spontan eingeladen, um uns einmal einen umfangreichen Einblick in die praktische und theoretische Ausbildung von Küchenchefs, die erforderlichen Räumlichkeiten, die Lebensmittelversorgung und die Kontrolle innerhalb der Armee vermitteln zu können.

Vermehrt kommen wir bei unseren Kontrolltätigkeiten mit der Armee in Kontakt, wie z. B. bei der Lebensmittelkontrolle in ortsfesten Anlagen (neue Verträge mit OKK) sowie bei unseren eigenen Dienstleistungen im Militär.

Der Instruktionstag war durch den Schulkommandanten, Major i Gst Champendal, und die Instruktions-Unteroftiziere, Adj Ravioli und Adj Hug, bestens organisiert.

Durch die Besichtigung der Anlagen in Thun und Brenzikofen sowie die praxisbezogene Instruktion erhielten wir einen guten Überblick über die praktische und theoretische Ausbildung der Küchenchefs.

Wir haben gesehen, dass auch unter erschwerten und sehr einfachen Bedingungen Lebensmittelhygiene praktiziert werden kann. – Die Kostproben und das reichhaltige Mittagessen bezeugten dies.

Von der informativen Demonstration und den erhaltenen umfangreichen Einblicken werden wir bei unserer täglichen Kontrollarbeit profitieren. Anlässlich ihrer Instruktionen wurde sicher das Verständnis für die Armee und deren Ausbildung in manchem Kollegen positiv geweckt.

Wir danken den Verantwortlichen im OKK und der Küchenchef UOS sehr herzlich für den freundlichen Empfang und den lehrreichen Instruktionstag.

Im Namen der Gesellschaft Schweizerischer Lebensmittelinspektoren

*N. Müller, Präsident*

## Feldobstbäume als Nistplätze

---

*(PI) Lieferanten des Apfel- und Birnensaftes sind die hochstämmigen Feldobstbäume. Noch prägen sie das Landschaftsbild und sind zugleich Nistplätze der Singvögel. Solange die Hochstammobstbäume als Mostobstlieferanten rentabel sind, bleiben sie erhalten.*

Nicht zuletzt deshalb gilt unser Obstsaft als «natürlichster Schluck der Welt». Zudem sind Apfel- und Birnensaft erfrischende und stärkende Getränke mit einem ausgewogenen Gehalt an Fruchtzucker, aber auch mit Vitaminen, Mineralstoffen und Spurenelementen.

Für die Herstellung alkoholfreier Obstgetränke werden jährlich etwa 100'000 Tonnen Äpfel und etwa 16'000 Tonnen Birnen benötigt. Über-

schüsse werden zu Obstsaftkonzentraten verarbeitet und mit Finanzhilfe der Eidgenössischen Alkoholverwaltung abgesetzt, denn das Alkoholgesetz schränkt die Schnapsproduktion ein. Der Grossteil des Mostobstes stammt von Hochstammobstbäumen aus dem Feldobstbau.

Deshalb gilt: Wer zur Erhaltung von Feldobstbäumen und Singvögeln beitragen will, muss Apfel- und Birnensaft trinken.