

Kochecke

Objekttyp: **Group**

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

Band (Jahr): **71 (1998)**

Heft 9

PDF erstellt am: **28.04.2024**

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.

Neue Frühstückssitten im Militär

Ab nächstem Jahr kommen alle Angehörigen der Schweizer Armee zum Frühstück in den Genuss von offenfrischem Brot.

Als Begründung für diese Massnahme wird angegeben: Damit will das Militär die Leistungsfähigkeit der Soldaten und Rekruten steigern. Und Hans-Rudolf Jüni, Chef der Sektion Verpflegung im BABHE, erklärt: «Wir haben festgestellt, dass das Frühstück immer mehr vernachlässigt wird.»

So hätten viele im Militärdienst auf das Morgenessen verzichtet und starteten mit leerem Magen in den Tag. Dies führe bei Soldaten und Rekruten im Verlaufe des Vormittages zu Leistungsschwächen. Mit Zwang sei nicht zu erreichen, dass besser gefrühstückt werde. Deshalb sei die Sektion Verpflegung bereits dazu übergegangen, Flocken und Fruchtsäfte anzubieten.

Viel Auswahl auf dem Buffet

Der «Tages-Anzeiger» (TA) zu diesem Thema: «Der Kritikpunkt bleibt, dass das Brot vielfach zu alt und zu hart war», sagte Jüni. Dem wird abgeholfen. Jetzt kommt knuspriges Brot auf den Tisch. Mit den lokalen Bäckereien laufen Gespräche, um ab Neujahr allen Armeeangehörigen zum Frühstück frisches Brot in diversen Sorten anbieten zu können.

Eine Stichprobe des TA hat ergeben, dass die Realität freilich nicht so trist ist, wie sie dargestellt wird. So legt etwa der Schulkommandant der Transport-RS in Wangen an der Aare BE, Oberst Erwin Büchler, bereits jetzt «grossen Wert» auf offenfrisches Brot am Morgen: «Das gehört bei uns längst zum Standard.» Dazu werden Butter, Konfitüre und Käse sowie abwechslungsweise auch Kraftmüesli, Birchermüesli oder Orangenjus

gereicht. Nur Weggli und Gipfeli gehören noch nicht zum militärischen Frühstücksangebot.

Zum Znüni ein Riegel

Die Ernährungsgewohnheiten hätten sich geändert, sagt Büchler gegenüber dem TA, man habe sich den Trends angepasst. «Unser Frühstücksbuffet kommt äusserst gut an.» Als Schulkommandant liege ihm viel daran, dass die Leute zum Frühstück etwas Rechtes zu sich nähmen, «denn der Morgen ist lang». Zum Znüni gibt es Tee, Biskuits und Getreideriegel.

Essen

-r. Der «Brückenbauer», die Konsumentenzeitung der Migros, gibt zum Essen in der Armee folgende Tipps ab:

- Wer nicht die übliche Kost essen kann, sollte sich zu RS-Beginn beim Fourier melden. Der Küchenchef wird Vegetariern, Juden oder Moslems mit speziellen Gerichten oder mehr Beilagen entgegenkommen.
- Findet sich gar keine Lösung, so ist ausnahmsweise auch der Bezug einer auswärtigen Verpflegung möglich.
- Vergangenen Sommer verlangte knapp ein Prozent aller Rekruten fleischlose Verpflegung oder Menüs ohne Schweinefleisch.

's isch Surchrut-Ziit

SGU. Mit einem Konsum von durchschnittlich «nur» knapp 500 g je Kopf der Bevölkerung ist der Schweizer kein Weltmeister im Sauerkrautessen. In Deutschland zu Beispiel ist diese Zahl bereits zehnmal grösser. Noch

Anmerkung der Redaktion

-r. Dieser Massnahme folgte kein offizielles Communiqué. Die Gewichtung unsererseits ist aber auch deshalb sehr zurückhaltend, weil man ob einer solchen Meldung nur staunen kann. Schliesslich waren die Mehrheit der Fouriere schon längst bemüht, am Morgen möglichst frisches Brot abzugeben. Auch in den Fourierschulen sowie in der UOS für Küchenchefs werden die entsprechenden Empfehlungen abgegeben. Eines ist sicher: Die Bäcker können nur so lange motiviert werden für die Lieferung von frischem Brot, solange sich die Truppe in stationären Verhältnissen befindet.

viel höher ist der Konsum in Korea, wo das gesäuerte und unserem Sauerkraut sehr ähnliche Gemüse zu den Grundnahrungsmitteln gehört.

Dass Sauerkraut nicht nur im Winter zur «Bernerplatte» genossen werden kann, müssen wir in unserem Land erst noch lernen.

Sauerkraut ergibt zum Beispiel wegen seines leicht säuerlichen Geschmacks einen hervorragend mundenden Salat für heisse Tage. Sauerkraut kann auch im Sommer in den meisten Detailläden gekauft werden. Es ist im Kühlschrank mehrere Wochen haltbar.

Die Gemüse-Union informiert auf:

www.gemuese.ch

-r. Die Schweizerische Gemüse-Union, Ins, gibt die Möglichkeit, rund um die Uhr erreichbar zu sein. So findet man auf Internet Informationen über die aktuellen Gemüse, immer begleitet von Rezepten, welche helfen, Gemüse Tag für Tag auf eine neue Art kennenzulernen.