

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

Herausgeber: Schweizerischer Fourierverband

Band: 40 (1967)

Heft: 7

Rubrik: Die Schweizerische Gemüse-Union orientiert...

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. [Siehe Rechtliche Hinweise.](#)

Conditions d'utilisation

L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. [Voir Informations légales.](#)

Terms of use

The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. [See Legal notice.](#)

Download PDF: 16.05.2025

ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, <https://www.e-periodica.ch>

Der Kurs wurde in der Zeit vom 3./4. Juli 1967 in der Kaserne Thun durchgeführt. Das Kursprogramm umfasste folgende Punkte:

- Benzinvergaserbrenner; Materialkenntnis, Inbetriebsetzung, Parkdienst
- Frühstückstränke in Kochkisten
- Zubereitung von gebratenen Fleischgerichten in Kochkisten
- Zubereitung von Stocki in Kochkisten
- Neuerungen

Jeder Teilnehmer erhielt im Kurs eine Dokumentation, welche ihm einen grossen Teil der Vorbereitung für die Instruktion im KVK abnimmt.

Die Erfahrungen werden zeigen, ob in einem spätern Zeitpunkt weitere solche Kurse durchgeführt werden sollen oder nicht.

Zweck des ersten Kurses war es, das Instruktionspersonal der Versorgungstruppen sinnvoll zu Gunsten einer möglichst breiten Vorbereitung für die Arbeit der Küchenchefs im KVK einzusetzen. Das im KVK zur Durchführung beabsichtigte Programm ist den vorgesetzten Kommandanten zur Genehmigung zu unterbreiten.

Die Schweizerische Gemüse-Union orientiert ...

Wenn gegenwärtig auch von einem reichlichen Angebot an Saisongemüsen aller Art gesprochen werden kann, bleibt doch die kaltnasse Witterung um Mitte Juni nicht ohne Einfluss auf die Vegetation vieler Gemüsearten und beeinträchtigt ganz besonders den Erntetermin. Dies trifft besonders für die nun neu auf den Markt kommenden inländischen Buschbohnen und die Zucchetti zu, während «neuer» Blumenkohl nun aus allen Produktionsgebieten anfällt und die ersten inländischen Sommerkarotten vorwiegend aus dem Seeland als Kiloware ab anfangs Juli erwartet werden. Seit Anbeginn der Kopfsalatsaison blieb das Angebot ununterbrochen sehr gross und dementsprechend sind die Preise auch günstig. Spitzkabis aus den Frühgebieten wurde durch Sommer-Kohlarten (Rundkabis und Wirz) abgelöst und letztere sind nun laufend erhältlich. Reichliches Angebot herrscht auch an Kohlrabi, Radisli und Rettiche, während die Saison für Spinat und Rhabarber bald abgeschlossen sein wird. Auffallend ist der seit einigen Jahren feststellbare konstante Rückgang des Erbsen- und Kefenanbaues; diese beiden Produkte aus einheimischer Produktion spielen praktisch nur noch für den Lokalmarkt eine gewisse Rolle.

Produkte, die sich zurzeit besonders für die Truppenküche eignen:

Kopfsalat	Sommerkarotten
Blumenkohl	Zucchetti

Produkte, die zurzeit schwer erhältlich oder im Preis nicht sehr günstig sind:

Tomaten	Rhabarber
Erbsen / Kefen	Knollensellerie
Spinat	

Rezepthinweis nach «Kochrezepte für die Militärküche, Ausgabe 1966»:

R 135 Blumenkohl	R 153 Rüebli mit Kartoffeln
R 159 Zucchetti mit Tomaten	R 154 Rüebli mit weisser Sauce
R 152 Rüebli gedämpft	R 189 Rüebliisalat gekocht

Die Schweizerische Gemüse-Union, Leonhardshalde 21, 8023 Zürich, Telephon 051 / 34 70 22 gibt gerne weitere Auskünfte bezüglich Bezugsquellen, Preise usw.

Anmerkung der Redaktion: Diese Orientierung werden wir künftig monatlich publizieren in der Annahme, dadurch bei der Ausarbeitung von Menüplänen einen Dienst erweisen zu können. Gleichzeitig möchten wir damit die Förderung einer abwechslungsreicheren Truppenkost unterstützen.