

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

Herausgeber: Schweizerischer Fourierverband

Band: 48 (1975)

Heft: 4

Artikel: Suppenkonserven

Autor: [s.n.]

DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-518438>

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: 17.05.2025

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

SUPPENKONSERVEN

Mit der «Suppenindustrie» von der Suppe bis zum Dessert

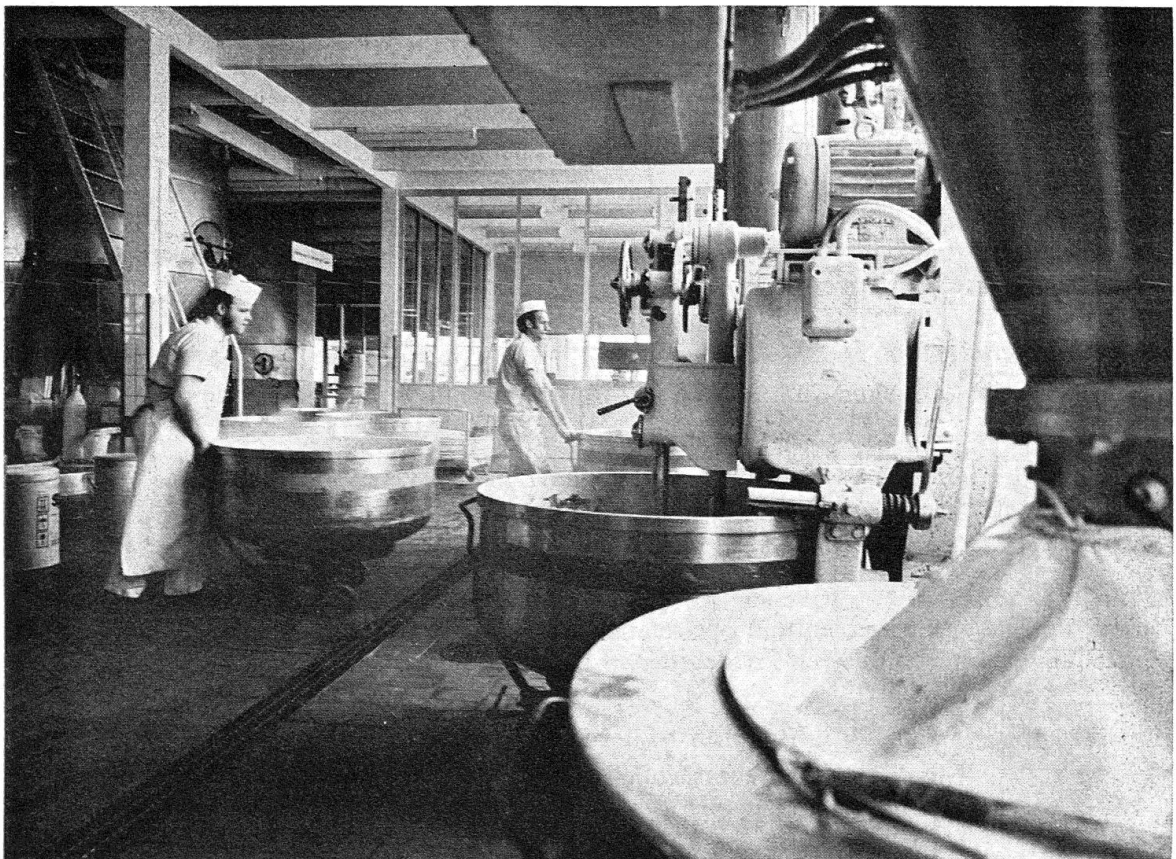
Man spricht auch heute noch generell von der Suppenindustrie, obwohl die damit gemeinten Unternehmen zu den grössten Nahrungsmittelproduzenten unserer Landes gehören. Sie produzieren alle auch heute noch Suppen, aber ihre Fabrikation hat sich im Laufe der Zeit viel weiter gespannt und so reicht ihr Produktionsprogramm praktisch von der Suppe bis zum Dessert. Die Fabrikation beruht hauptsächlich auf verschiedener Trocknungs-, Mahl-, Röst- und Mischverfahren und gewährleistet eine gleichbleibende hohe Qualität, lange Haltbarkeit und ein kleines Gewicht.

Die Dienstleistung dieser Firmen an den Verbraucher liegen ebenfalls auf den verschiedensten Gebieten. Angefangen beim Grosseinkauf der verschiedenen Rohprodukte mit genauen Qualitätsanforderungen und -kontrollen beim Eingang der Waren über die ständig neu überarbeiteten und verfeinerten Produktzusammensetzungen und Herstellungsverfahren, Verwendung neuer Rohstoffe und Ausarbeitung neuer Produkte bis zur einfachen und praktisch sicheren Zubereitung durch den Verbraucher. Dabei bleibt es dem Fachmann unbenommen, die Speisen bei ihrer Zubereitung noch mit einer persönlichen Note zu verfeinern oder abzuschmecken.

Was weiss die Geschichte über die Suppe?

Wenn man der Geschichte glauben kann, stand die Suppe am Anfang aller Kochkunst. Die Hebräer kochten in Palästina schon eifrig ihren «pot au feu», die Griechen eine stärkende Fleischsuppe, die sie zu kriegerischen Taten inspirierte. Erinnern Sie sich noch an die «Blutsuppe» der Spartaner, die uns in der Schule etwas schaudern machte? Die kulinarisch schon sehr verwöhnten Römer hielten es mit Getreide- und Kräutersuppen und erfanden sogar eine wohlschmeckende «Rosensuppe». Nach der Meinung mancher Sprachforscher kommt das Wort

Ein wichtiger Fabrikationsteil ist der Mischvorgang.



Suppe (und damit auch die französische «soupe») vom spätlateinischen Ausdruck *Suppa*. Aus dem germanischen Wort *Sup* entstanden die Verben schlürfen, trinken, auch saufen und seufzen. Andere Forscher griffen zum Sanskrit zurück und fanden als Ursprung *su* (gut) und *pô* (ernähren), woraus sich das Wort *Supa*, eine gute und nahrhafte Sache, entwickelt habe. Hier findet sich auch eine Verwandtschaft mit der französischen Benennung «potage», die bekanntlicherweise unserer Suppe neben der reicheren französischen «soupe» entspricht.

Vom Kräutersud der Steinzeit über das berühmte Huhn im Topf von Henri IV. bis zum «bullshot» unserer gegenwärtigen Siebzigerjahre war und ist die Suppe ein Symbol für das Wohlbehagen und die Kochkunst der Menschheit.

Sie kann eine vollständige Mahlzeit sein wie die italienische Minestrone, der irische «Stew» oder der russische Borschtsch, ein wohlduftendes Süppchen nach dem Theater wie die «gratinée à l'ognion» in der «Bar des Théâtres» in Paris oder die feine appetitliche Einleitung eines gut komponierten Menus wie «consommé au sherry» einer kalorienbewussten Gastgeberin. Auf jeden Fall hat die Suppe, manchmal in der Küche etwas lieblos behandelt, eine Renaissance verdient.

Die Tatsache, dass so viele gute Suppen (es soll im ganzen weit über tausend Suppen geben) Namen von schönen Damen tragen, ist ein Grund mehr dafür, sich mit der Ouvertüre eines gekonnten Menus zu beschäftigen.

Die Suppe ist ein kleines ausgewogenes Wunder

Apéritifs als modische «Mahlzeiten-Starter» liefern zwar Kalorien, aber keine nennenswerten Nährstoffe. Wussten Sie, dass ein Teller Suppe in kleiner aber ausgewogener Menge folgendes enthält:

<i>Aufbau- und Energiestoffe</i>	E I W E I S S F E T T K O H L E N H Y D R A T E in kleinen Mengen
<i>Schutz- und Ergänzungsstoffe</i>	Vitamine und Mineralstoffe, Vitamin B in Fleisch und Getreidekeimen, Vitamin C in Gemüse und beigefügten Suppenkräutern
<i>Geruchs- und Geschmacksstoffe</i>	Gewürze und andere natürliche Geschmackgeber
<i>Wasser</i>	als lebensnotwendige Flüssigkeit transportiert es die Nährstoffe

Suppe und die Kunst zu leben

Nicht nur die Geschichte, auch Lebenskunst und Wissenschaft sind «suppenbewusst». Die Franzosen, die bekanntlicherweise grosse Meister in der Kunst zu leben, zu essen und auch zu trinken sind, haben einen alten Grundsatz bei der Gestaltung ihres Menus: Vergiss die Suppe nicht!

Was ist natürlicher als eine gute Suppe?

Die Suppe enthält Naturprodukte, die man entweder auf dem Markt oder im Geschäft kaufen oder als Trockensuppe aufbewahren kann.

Die Suppe ist magenfreundlich

Sie beruhigt den Magen und bereitet ihn auf die Nahrungsaufnahme vor. Eine warme Suppe regt die Verdauung an und bewirkt, dass die weiteren Speisen nicht nur dem Gaumen, sondern auch dem Magen schmecken.

Die Suppenkonserven in unserer Armee

Gerade im heutigen Zeitpunkt, wo die Truppe generell auch an die Verpflegung gesteigerte Anforderungen stellt und der Küchendienst nicht mit entsprechend grosser Freude angetreten wird, sind die Produkte der «Suppenindustrie» eine echte Hilfe für den Küchenchef und natürlich auch den Fourier.

Nur wenig Wehrmänner sind in ihrer privaten Tätigkeit so stark Wind und Wetter ausgesetzt wie im Militärdienst. Überhaupt bringt die vermehrte körperliche Tätigkeit im Dienst einen gesteigerten Energieverbrauch und einen erhöhten Flüssigkeitsbedarf mit sich.

Gerade hier hat die Suppe eine wichtige Funktion: Sie stellt ein ausgewogenes Gemisch an Bau- und Betriebsstoffen dar, die sich in unserer Nahrung finden und führt dem Körper auch einen Teil der notwendigen Flüssigkeit und des Salzes zu.

Je nach den gewählten Rohstoffen und Einlagen bringt die Suppe mehr oder weniger Kalorien, wobei durchaus festgehalten werden darf, dass normalerweise ein Teller Suppe unter 100 Kalorien aufweist. Trotzdem besitzt sie einen relativ hohen Sättigungswert. Die Suppe sollte deshalb auch weiterhin ihren festen Platz im täglichen Menu des Soldaten haben.

Armeeproviant:

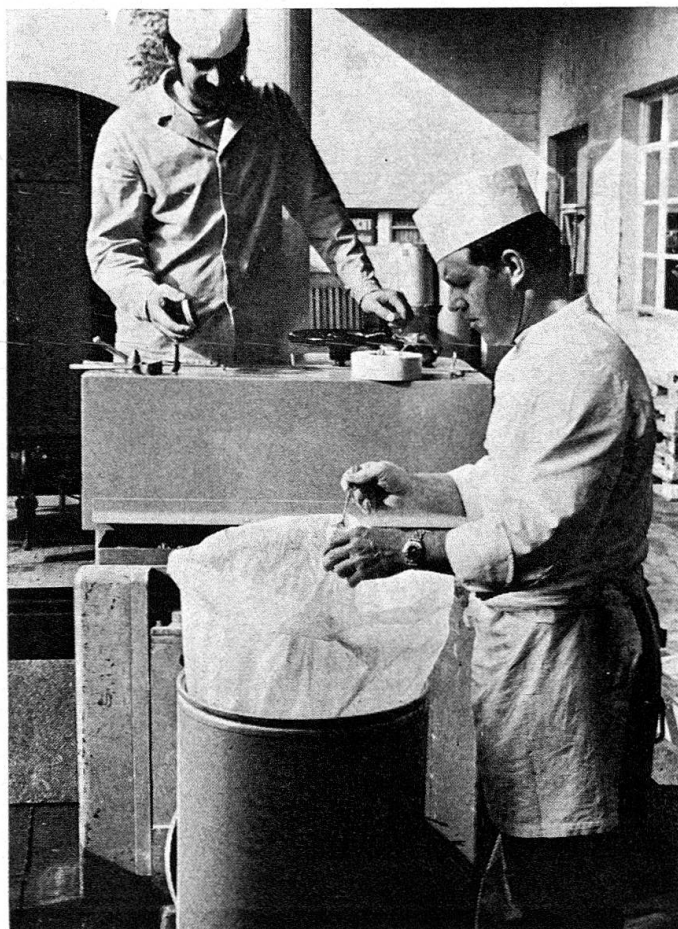
Suppenmehl in Pakete zu 1 kg

Verschiedene Sorten: z. B. zur Zeit Erbs mit Speck, Grünerbsen, Spargelcrème, Lauchcrème, Griessuppe, Sellerie, Oxtail, usw.

Suppenkonserven in Portionen zu 40 g

Verschiedene Sorten: z. B. zur Zeit Grünerbsen, Bohnensuppe, Tomaten, Erbs mit Schinken usw.

Konzentrierte Bouillon in Dosen zu 1 kg



Einwandfreie Rohstoffe sind für die Suppenherstellung Voraussetzung. Diese werden in Testküchen genau geprüft.