

Schweinefleisch durch die Versorgungstruppen

Autor(en): [s.n.]

Objektyp: **Article**

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

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

Heft 4

PDF erstellt am: **22.07.2024**

Persistenter Link: <https://doi.org/10.5169/seals-519449>

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.

Schweinefleisch durch die Versorgungstruppen

Das vom Oberkriegskommissariat herausgegebene Merkblatt für die Behandlung von Schweinefleisch (Stand 1. 7. 88) möchten wir nachstehend publizieren. Wie Sie sicher wissen, läuft zur Zeit ein Truppenversuch mit dem Nachschub von Schweinefleisch durch die Versorgungstruppen. Erhebungen haben gezeigt, dass im Falle einer Mobilmachung der Bedarf der Truppe an Kuhfleisch Qualität IIC nicht vollumfänglich gedeckt werden könnte. Ungefähr ein Drittel des Fleischbedarfs würde demzufolge durch Schweinefleisch ersetzt werden.

Dieser Truppenversuch wird voraussichtlich aufgrund der gemachten Erfahrungen und den momentan zivilen Gegebenheiten entsprechend definitiv werden. Daher bildet die Küchenchefschule ihre Schüler bereits im richtigen Umgang, Bestellung, Lagerung und Verwendung von Schweinefleisch aus.

Es gilt zu beachten, dass

- mit 250 g Schweinefleisch pro Person für die Bestellung gerechnet werden muss
- der Nachschub pro Einheit partienweise erfolgt, d.h. jede Einheit erhält nur gleiche Fleischteile zur Vereinfachung der Zubereitung von Schweinefleischgerichten.

Merkblatt für die Behandlung von Schweinefleisch

1. Allgemeines

Frisches Fleisch und insbesondere ungekühltes Schweinefleisch ist ein äusserst empfindlicher Artikel. Es ist unbedingt notwendig, dem Transport und der Behandlung des Fleisches grösste Aufmerksamkeit zu schenken.

2. Transportbehälter

2.1. Zuteilung/Verwendungszweck

Jeder Einheit mit eigener Küche werden 2–3 Fleischkisten aus Kunststoff zugeteilt. Sie dienen dem Transport des Fleisches vom Basisversorgungsplatz (BVP) bis zur Einheitsküche.

2.2. Bereitstellung des Fleisches und Abgabe an die Truppe

Das Fleisch wird kompanieweise bereitgestellt. Abgabe: volle gegen leere Kisten.

2.3. Behandlung der Fleischkisten

Die Fleischkisten sind bei der Truppe nach jeder Benützung mit warmem Wasser und einem fettlösenden Mittel gründlich zu reinigen. Der Gebrauch von scheuernden Mitteln oder kratzenden Gegenständen (Messer, Kupferlappen usw.) ist verboten. Der Deckel darf erst aufgesetzt werden, wenn die Kiste vollständig trocken ist.

Mangelhaft gereinigte Behältnisse werden auf dem BVP nicht angenommen.

3. Schweinefleisch

3.1. Zerlegung der Schweine und Bereitstellung für den Nachschub

Die Schweine werden von den Vsg Trp in folgende Partien zerlegt und an die Truppe abgegeben:

- Schulter mit Knochen, mit Schwarte, nicht abgespeckt
- Schinken mit Huft mit Knochen, mit Schwarte, nicht abgespeckt
- Karree mit Knochen, mit Schwarte, nicht abgespeckt
- Brust mit Schwarte, Rippenknochen nicht entfernt, zugeschnitten.

3.2. Behandlung des Fleisches

- Nach Erreichen des Truppenstandortes ist das Fleisch *sofort* den Fleischkisten zu entnehmen. Diese sind für die Lagerung des Fleisches nicht geeignet.
- Wird das Fleisch nicht unmittelbar nach der Versorgung verwendet, so ist es sofort in einem Kühlraum einzulagern oder in einem kühlen, gut lüftbaren Raum über einem Gefäss aufzuhängen.
- Fleisch, das bei besonderen Verhältnissen transportiert oder gelagert wurde und im Aussehen und/oder Geschmack gelitten hat, ist

sofort nach dem Auspacken mit Salzwasser zu waschen und je nach Zustand in einer der folgenden Arten weiter zu behandeln:

- trocknen, kühl lagern
- gut spülen, trocknen, ausbeinen und einsalzen
- ausbeinen und in eine Salzlake legen (10 l Wasser und 1,5 kg Salz)
- ausbeinen und als Sauerbraten oder Pfeffer gemäss Regl. 60.6 Kochrezepte für die Militärküche einbeizen
- in Salzwasser durchkochen und in kaltem Wasser abkühlen lassen, trocknen
- ausbeinen, trocknen, marinieren mit Salz und Gewürzen, anschliessend durchbraten und durchkühlen.

3.3. Verwendung des Schweinefleisches

Für die verschiedenen Zubereitungsarten eignen sich besonders die nachfolgend angegebenen Fleischstücke:

- zum Braten:
Schulter, Stotzen, Karree, Brust gerollt
- für Ragout oder Voressen:
Schulter, Teile vom Schinken, Brust
- für Plätzli:
Stotzen, Karree
- für Koteletts:
Karree
- für Speck (gesalzen):
Brust (durch die Truppe gesalzen).

4. Genusstauglichkeit

Fleisch, das durch besondere Umstände im Aussehen und/oder Geschmack gelitten hat und dessen Genusstauglichkeit fraglich ist, ist unverzüglich einem Fachmann (Vet Of, truppeneigener Mzg Of oder örtlicher Fleischschauer) zur Beurteilung vorzulegen.

Er entscheidet über die Weiterverarbeitung.

5. Beanstandungen

Bei Beanstandungen ist der Lieferant (BVP) sofort zu informieren. Dem zuständigen Vsg Bat ist Gelegenheit zu geben, das Fleisch prüfen zu lassen.

Verspätete oder ungenügend belegte Reklamationen können nicht berücksichtigt werden.

Schweinsbrust

Einige Verwendungsmöglichkeiten für die Truppe

- Gefüllte Schweinsbrust R 235
- Schweinsbrust gebraten am Stück (mit oder ohne Schwarte)
- Schweinsbrustschnitten
- Spiessli mit Peperoni und Zwiebeln
- Speckschnitzel paniert R 245
- Speckschnitzel nature gebraten
- Speck-Lauch-Eintopf gem. Rezept
- Schweinefleisch-Kabis-Eintopf gem. R
- Geschnetzeltes Curry R 243
- Risi-Bisi R 244
- Hamburger 1 kg Fleisch
0,1 kg Zwiebeln
2 Eier
2 Knoblauchzehen
40 g Mehl
Gewürze
- Szegediner Gulasch R 246

Theorie über das Ausbeinen von Schweinefleisch

