

**Zeitschrift:** Der Fourier : offizielles Organ des Schweizerischen Fourier-Verbandes und des Verbandes Schweizerischer Fouriergehilfen  
**Herausgeber:** Schweizerischer Fourierverband  
**Band:** 62 (1989)  
**Heft:** 7

**Buchbesprechung:** Buchbesprechung

**Autor:** Stüssi-Lauterburg, Jürg

### **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>**

Qualität bedeutet aber auch Konstanz, und gerade dieser Punkt lässt heute oft zu wünschen übrig. Zu oft findet man auf dem Markt noch nasses, wässriges, zu mageres Fleisch. Nebst einem hohen Gewichtsverlust bei der Zubereitung muss man ein trockenes, wenig aromatisches und zähes Gericht in Kauf nehmen. Es bedarf schon eines besonderen Efforts, nach solchen Erfahrungen immer noch begeistert Gerichte aus Schweinefleisch zuzubereiten und den Gästen anzubieten. Diese Situation gilt es zu verbessern.

Zur Qualität gehört allerdings auch die Lagerung. Fleisch, das alle Voraussetzungen mitbringt, darf, meiner Ansicht nach, erst nach richtiger Lagerung als erstklassig bezeichnet werden. Nur durch die Lagerung kann sich das Aroma bilden, und nur durch die Lagerung wird das Fleisch auch richtig zart. Es ist zu wünschen, dass sowohl der Metzger wie auch der Gastronom dem Lagern, sprich dem Pflegen von Schweinefleisch, in Zukunft mehr Beachtung schenken. Nach zwei bis drei Tagen ist dieser Prozess nicht abgeschlossen.

Mehr Respekt vor Nahrungsmitteln. Das bedeutet: bewusster einkaufen. Zu überlegen, welches Produkt, welches Stück Schweinefleisch das geeignetste ist. Darauf zu achten, dass die Qualität insgesamt stimmt, also auch darauf, ob die Fleischstücke gelagert sind. Nicht zuletzt bedeutet das aber, für diese optimale Qualität einen fairen Preis zu bezahlen. Sind wir wirklich bereit, Qualität in der Gesamtheit zu sehen, oder ist es bequemer, wenn einer dem anderen den Ball zuschiebt? Die Schweizerische Hotelfachschule Belvoirpark bemüht sich seit langem, in der Ausbildung angehender Gastronomen dieses umfassende Qualitätsdenken zu vermitteln.

Zu wünschen bleibt, dass alle Beteiligten, vom Produzenten bis zum Konsumenten, dieses ganzheitliche Denken anstreben und den inländischen Landwirtschaftsprodukten wieder zu einem Stellenwert verhelfen, den sie eigentlich verdienen.

*Paul Nussbaumer, Eidg. dipl. Küchenchef, Leiter  
Küchenausbildung der Schweizerischen Hotelfachschule Belvoirpark, Zürich.*

## Buchbesprechung

---

### 30 Tage im Gefecht

Seit 1815 lebt die Schweiz im Frieden mit allen ihren Nachbarn, zuvor hat sie das bereits zwischen 1515 und 1798 als Alte Eidgenossenschaft getan. Eine derart brillante Leistung der Friedenserhaltung in einem strategisch wichtigen Raum erfordert heute und morgen als ihren Preis eine permanente militärische Bereitschaft, welche jeden potentiellen Aggressor zum Schluss kommen lässt, ein Angriff auf unser Land lohne sich nicht. Wir müssen also militärisch à jour bleiben. Dazu leistet die deutsche Ausgabe der Geschichte des 2. britischen Fallschirmjäger-Bataillons im Falklandkrieg, von Generalmajor John Frost, einen wertvollen Beitrag.

Der Leser verfolgt in allen Einzelheiten einen Krieg der Elektronik-, des Raketen- und des Helikopterzeitalters. Er erhält aber auch Einblicke in die Probleme, welche sich dem Bataillon stellten: unzureichender Munitionsnachschub, schlechte Schuhe, Orientierung in der Nacht oh-

ne vernünftige Karte, Beschuss durch die eigene Artillerie, Mangel an wirksamer Feuerunterstützung, Zwang zum Eingraben auch in morastigem Gelände und so weiter. Viele dieser Probleme würden sich im Schweizer Infanteriegelände ganz ähnlich stellen. Die argentinischen Gegner des Bataillons werden nicht gleich ausführlich behandelt. Immerhin zeigt sich klar, dass nur der gesamthaft gesehen passive Stil des Verteidigers aus Stützpunkten und Sperren und die geringe Nachtkampftauglichkeit der Argentinier die Erfolge der zahlenmässig unterlegenen Briten ermöglichte.

*Dr. Jürg Stüssi-Lauterburg  
Chef Eidg. Militärbibliothek*

*Von John D. Frostl erschienen im Verlag  
Effingerhof AG, 5200 Brugg; 256 Seiten,  
in Leinen gebunden, 68 Abbildungen, 6 Pläne;  
Preis Fr. 34.-.*