

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

Herausgeber: Schweizerischer Fourierverband

Band: 68 (1995)

Heft: 11

Artikel: Von der Pommes-frites-Fabrik in die Universität

Autor: [s.n.]

DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-519923>

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>

Von der Pommes-frites-Fabrik in die Universität

«Der Fourier» pickt zwei Höhepunkte aus der Fourierschule 3/1995 heraus: Vorerst einmal der Besuch in Langenthal bei der Kadi AG. Die Zeiten ändern sich nämlich; Kühl- und Tiefkühlprodukte haben auch in der Armee-Küche Einzug gehalten. Und in der Aula der Universität Fribourg erhielten die Schülerin und die Schüler der Fourierschule 3/1995 den Handschlag zur Beförderung als künftige höhere Unteroffiziere der Schweizer Armee.

In der Stunde rund 2,3 Millionen Stäbchen

-r. Die Möglichkeit der Herstellung von Pommes frites gab's im Militär bereits früher, so z.B. im «Kochrezepte für die Militärküche» vom 1. Januar 1974 (R. 129). In «neuzeitlicher Form» ebenfalls im «Kochrezepte» (1. Januar 1993; R 131), jedoch mit

der Anmerkung: «Pommes frites können auch tiefgekühlt eingekauft werden».

Diese Gelegenheit nahm Schulkommandant Oberst i Gst Pierre-André Champendal wahr und besucht jeweils mit den angehenden Fourieren eine der vier Produktionsstätten in der Schweiz: die Kadi AG in Lan-

genthal. Dazu Verkaufsleiter Lucien Mosimann: «Wir stehen stets gerne im Dienste des Fouriers. Extra für Militäreinkäufer bieten wir eine Reihe von Dienstleistungen an.» So sind rund 120 «Kadi»-Depositäre in der ganzen Schweiz verteilt. Sie liefern das gesamte Kartoffelsortiment und alle anderen Kühl- und Tiefkühlprodukte wie Gemüse, Beeren, Pilze, Geflügel, Teigwaren und Spezialitäten - selbstverständlich zu ermässigten Preisen für das Militär!

Sogar Friteusen-Vermietung

Nachdem es immer noch Militärküchen gibt, die über keine



Festartikel

für Festveranstaltungen und Vereinsanlässe

Tombolalose, Tanzbänder, Bonblocks, Eintrittskarten, Dekorationen...

Wir beraten Sie gerne! Verlangen Sie unseren Katalog.

E. WEBER & CIE AG
8048 Zürich
Tel. 01 / 431 17 00

E. WEBER & CIE AG
3001 Bern
Tel. 031 / 352 40 55

BRENNER AG
7270 Davos
Tel. 081 / 43 56 26

E. WEBER & CIE AG
4056 Basel
Tel. 061 / 321 66 66

Gewürzassortiment «Truppenhaushalt»

Bestehend aus: Pfeffer, Curry, Paprika, Muskatnuss, Lorbeerblätter, Majoran, Thymian, Nelken, Kümmel, Rosmarin, Worcester-Sauce, Oregano

Preise:

Gewürzassortiment Kleinpackung	Fr. 33.-
Gewürzassortiment Mittelpackung	Fr. 42.-
Gewürzassortiment Grosspackung	Fr. 60.-

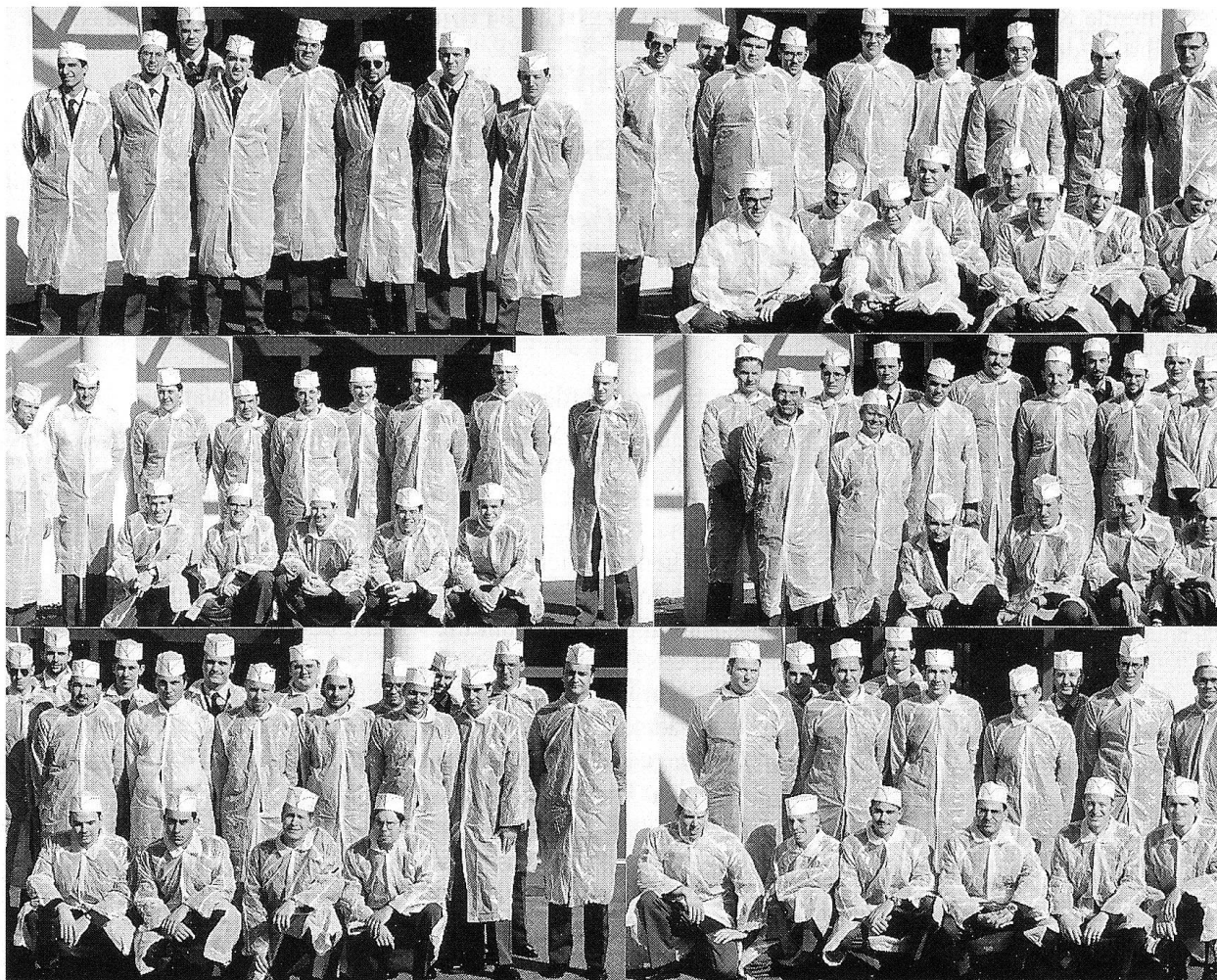
Aktion

**Champignons de Paris getr.
Citrofee-Zitronensaft**

HAMO-PRODUKTE

HANS SCHAFFLÜTZEL
alte Tiefenastrasse 6A

3048 WORBLAUFEN
Telefon 077 51 92 65



Unser Bild zeigt die Fourierschule 3/95 anlässlich des Besuchs der Kadi AG in Langenthal.

geeignete Friteuse verfügen, stellt das Langenthaler Unternehmen solche zur Verfügung. «Diese Dienstleistung schätzen die Fouriere je länger je mehr», stellt Vize-Direktor Fritz Kohler stolz fest und meint weiter: «Schliesslich soll die Qualität unserer Produkte nicht darunter leiden mangels fehlender Einrichtung! Das einzige, was sich bei uns in all den Jahren nicht geändert hat, ist auch unser Motto: 'Von Kadi die Qualität. Vom Koch die Kunst'». Übrigens stehen insgesamt 120 Fri-

teusen zur Verfügung.

Täglich 100 Tonnen

Die Kadi AG wurde kurz nach dem Zweiten Weltkrieg gegründet (1951), um mitzuhelfen, den Überschuss an Kartoffeln zu verwerten. Die erste Pommes-frites-Produktions-Anlage wurde 1966 in Betrieb genommen. Heute verfügt die Firma über modernste Anlagen, die von 130 Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern betreut werden.

Im Herbst und Winter werden täglich etwa 100 Tonnen Kartoffelspezialitäten verarbeitet, wie Rösti, Croquettes, Duchesses,

Dauphines, Rissolées, Soufflés, Gratin, Twister Frites usw.

«Mit grossem Interesse verfolgen die Fourieranwärter jeweils die Herstellung der verschiedenen Fabrikaten im Massstab 1 zu 1 und profitieren gleichzeitig von der Produkteschulung «Kartoffeln», sagte Schulkommandant Oberst i Gst Pierre-André Champendal zufrieden, der diese Betriebsbesichtigung 1992 in sein Schulungsprogramm einfügte.

Das Kader übernahm die Firma

Übrigens: Mit einem Management Buyout übernahm kürzlich

das leitende Kader der Kadi AG im Rahmen der neu gegründeten Kadi Holding AG, die Kontrolle über diesen Betrieb. Dazu Verwaltungsratspräsident François Bender: «Als sich die beiden bisherigen Hauptaktionäre, Geiser Holding AG in Langenthal und André & Cie SA in Lausanne, entschlossen, ihre Beteiligung zu veräussern, gaben sie schliesslich dem Management den Vorzug. Sie wollten das künftige Schicksal des Unternehmens jenen Personen anvertrauen, die massgeblich zu dessen positiven Entwicklung beigetragen haben und die auch optimale Voraussetzungen für weiterhin erfolgreiches Wirken erfüllen.»

Für die Fourierschulen ändert sich nichts. Nach wie vor sind sie gerngesehene Gäste.

..... **Apropos Kartoffeln**

(pb) Im laufenden Jahr haben die Schweizer Bauern auf einer Fläche von 17 200 ha Kartoffeln angebaut. Diese Fläche entspricht derjenigen von 1994. In den Jahren davor war die Anbaufläche jeweils rückläufig. Die Sortenstruktur hat sich erneut verändert.

In den Hauptanbaugebieten verlief die Entwicklung unterschiedlich. Zunahmen in den Kantonen Bern (+ 1,5 %) und Aargau (+ 1,8 %) stehen Abnahmen in den Kantonen Thurgau (- 7,4 %), Zürich (- 1,8 %) und Waadt (- 1,3 %) gegenüber.

Es wurden mehr Fröhsorten und festkochende Speisesorten angebaut. Dagegen haben die Landwirte deutlich weniger Kartoffeln der Wirtschafts- und Veredelungssorten angebaut. Die

In der Universität Fribourg zu Fourieren befördert «Sie sind reif, wie die Trauben...»

Einmal mehr: Ein imposantes Stelldichein anlässlich der Beförderungsfeier der Fourierschule 3/1995 in der Aula der Universität Fribourg. Schulkommandant Oberst i Gst Pierre-André Champendal konnte nebst den zahlreich erschienenen Angehörigen ebenso über 20 Gäste mit Rang und Namen begrüssen.

-r. Eine Fourierschülerin und 81 Fourierschüler genossen es offensichtlich, in diesem würdigen Rahmen die Beförderung entgegennehmen zu dürfen. Die musikalischen Darbietungen erfolgten von der Infanterie-Rekrutenschule Aarau. Selbstverständlich durften ebenso wenig die Grenadiers Fribourgeois unter Leutnant Auderset fehlen! Als Ehrengast richtete Nationalrat Jean-Nicolas Philipona (herzliche Gratulation zur ehrenvollen Wiederwahl als eidgenössischer Parlamentarier) einige Worte an die Anwesenden.

Auch die Armee '95 braucht gute Fouriere

Bestechend war einmal mehr der Inhalt der Begrüssung durch den Schulkommandanten. Wohl habe sich das Gesicht der Schweizer Armee geändert, doch auch in der neuen Armee '95 brauche es gute Fouriere.

.....

Anbaufläche für diese Sorten, die hauptsächlich von der Nahrungsmittelindustrie für die Produktion von Pommes Chips, Frites und anderen Produkten benötigt werden, ist um über 14 % zurückgegangen.

«Der Fourier war und ist für das Leben und Überleben der Truppe unentbehrlich und wird es auch immer bleiben», meinte er und fügte hinzu: «Einem Fourier wird Mittelmässigkeit nicht verziehen, jeden Tag muss er sich neu bewähren».

Ein ausgezeichnete Tropfen...

Zu den angehenden Fourieren gewandt, betonte Oberst i Gst Champendal nochmals, dass sie von jetzt an zum höheren Kader gehörten und sich ihrer Verantwortung bewusst sein müssten. «Sie sind reif, wie die Trauben, die nun an den Rebstöcken hängen. Die Sonne verabreichte ihnen die letzte Süsse. Im Kanton Freiburg und in der ganzen Schweiz werden in diesen Tagen die Trauben geerntet und gekeltert. Alle hoffen auf einen guten 95er Jahrgang. Mit dieser Feier geht die Fourierschule 3/95 zu Ende.»

Und zum Vergleich mit der Traubenernte präziserte der Schulkommandant: «Sie sind momentan im Vollbesitz aller theoretischen Kenntnisse. Sie sprühen vor Ideen. Sind sie nicht wie der süsse Weinmost, der aus der Ketter rinnt; wie der schäumende Sauser in den jungen Fässern? Meine Damen und Herren. Die Ernte war gut. Doch