

Service

Objektyp: **Group**

Zeitschrift: **Armee-Logistik : unabhängige Fachzeitschrift für Logistiker =
Organo indipendente per logistica = Organ independenta per
logistichers = Organ indépendant pour les logisticiens**

Band (Jahr): **73 (2000)**

Heft 7

PDF erstellt am: **22.07.2024**

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

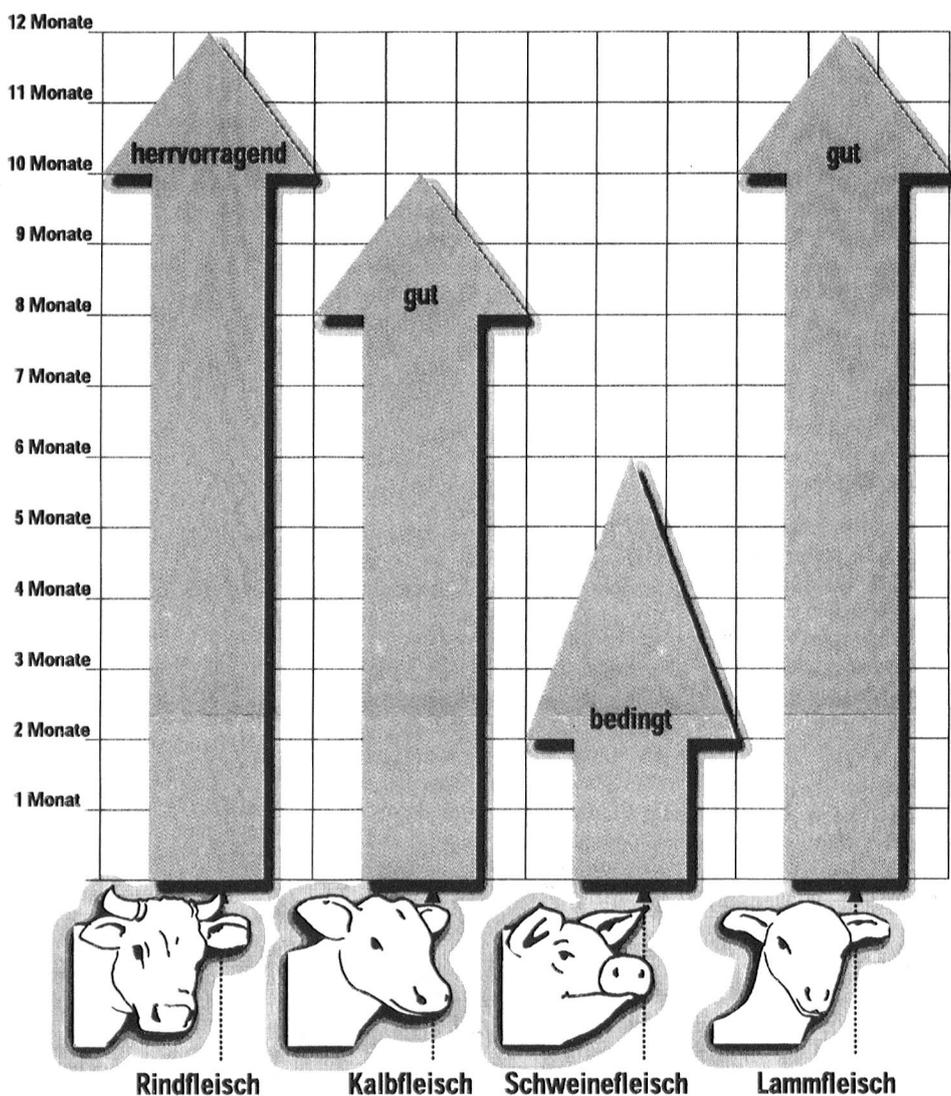
Alle Angaben erfolgen ohne Gewähr für Vollständigkeit oder Richtigkeit. Es wird keine Haftung übernommen für Schäden durch die Verwendung von Informationen aus diesem Online-Angebot oder durch das Fehlen von Informationen. Dies gilt auch für Inhalte Dritter, die über dieses Angebot zugänglich sind.

Marktplatz: Wie Fleisch zart und saftig wird

Wie beim Wein so heisst es beim Fleisch «Gut Ding will Weile haben». Denn Fleisch von Schlachttieren muss reifen damit es zart wird. So ist Rindfleisch direkt nach der Schlachtung zäh und hat wenig Geschmack. Erst durch eine fachgerechte Lagerung wird Fleisch zart und aromatisch und ist bereit zum Genuss.

Haltbarkeit der Fleischsorten bei mindestens -18 °C:

Die Lagerzeiten variieren je nach Art und Fettgehalt der Lebensmittel. Alle tiefgefrorenen Lebensmittel bei mindestens -18 °C aufbewahren.



FLEISCH INFORMATION

VON DR. REGULA KENNEL

Bis ein Stück Fleisch zur zarten Gaumenfreude wird muss es von allen Beteiligten fachgerecht behandelt werden. Dies fängt an bei der Züchtung, Tierhaltung und Fütterung der Tiere, geht über einen schonungsvollen Transport zur Schlachtung und Verarbeitung und endet nach einer optimalen Reifung und fachgerechten Lagerung bei der Zubereitung in der Küche des Konsumenten. Die fachmännische Lagerung des Frischfleisches ist deshalb eine wichtige Voraussetzung für ein zartes Stück auf dem Teller. Jede Fleischsorte hat ihre ideale Reifungsdauer von wenigen Tagen bis einige Wochen.

Über das Einfrieren und Auftauen von Frischfleisch

Fleisch ist ein Nahrungsmittel, das sich sehr gut zum Tiefgefrieren eignet sofern man richtig vorgeht. Schnelles Einfrieren bei tiefen Temperaturen verhindert einen Flüssigkeitsverlust beim Auftauen. Beim schnellen Einfrieren gefriert das Wasser im Fleisch zu kleinen Kristallen, welche beim Auftauen die Muskelzellen nur wenig beschädigen und somit den Wasserverlust minimieren. Zudem wird beim schnellen Einfrieren eine Vermehrung von Bakterien verhindert.

Ebenso wichtig wie das Einfrieren ist das Auftauen. Wird das Fleisch zu schnell aufgetaut, zerreißen die Eiskristalle die Muskelzellen. Dadurch können diese den Fleischsaft nicht mehr einschliessen, er tritt aus und das Fleisch verliert mit dem Saft wertvolle Fleischeiweisse. Beim Braten oder Kochen wird das Fleisch trocken. Deshalb sollte Fleisch nie in gefrorenem Zustand gebraten oder geschmort werden und zur Verhinderung einer starken Vermehrung von Bakterien nach Möglichkeit im Kühlschrank aufgetaut werden.

Einfrieren – aber richtig

Zum Einfrieren sind möglichst tiefe Temperaturen zu empfehlen. Die Regeln dazu:

- das Gerät im Voraus auf maximale Kälte einstellen
- Gefrierleistung des Geräts beachten; nicht zu viel auf einmal tiefkühlen
- möglichst flache Pakete formen
- die Pakete auf die kühlenden Tablare legen
- Pakete locker einschichten damit die kalte Luft gut zirkulieren kann
- direkten Kontakt mit bereits tiefgekühlten Lebensmitteln vermeiden (Kälteentzug)

Fleisch richtig verpacken

Eine feste und luftdichte Verpackung schützt vor dem Austrocknen und vermindert den Gefrierbrand. Als Verpackungsmaterial eignen sich speziell Polyäthylenbeutel (geruchlos, Wanddicke mindestens 0,05 mm) sowie Polyäthylenfolien, Plastikdosen, Aluminiumfolien (extra stark) und Aluminiumbehälter. Jedes Tiefkühlprodukt sauber verpacken, möglichst luftdicht verschliessen und mit Datum, Inhaltsangabe sowie Gewicht oder Stückzahl beschriften. Kältebeständige Klebestreifen und Etiketten verwenden; Führen einer schriftlichen Lagerkontrolle.

INFO-THEK

FleischInformation, Frau Dr. Regula Kennel, Finkenhübelweg 11, Postfach 8162, 3001 Bern, Telefon: 031 309 41 11, Fax: 031 309 41 99, E-Mail: regula.kennel@gs-f.ch

Beim Kochen Öldämpfe meiden!

azpd. Chinesinnen erkranken relativ häufig an Lungenkrebs auch wenn sie keine Zigaretten rauche. Betroffen sind nicht nur Frauen in China und Taiwan sondern auch jene, die in die USA und andere Länder ausgewandert sind.

Chinesische Medizinforscher haben jetzt die Ursache gefunden: Öldämpfe in der Küche. Das für

die chinesische Küche typische Anbraten der Speisen im Wok verlangt relativ hohe Temperaturen. Viele Frauen warten deshalb vor der Pfanne bis das Öl zu rauchen beginnt bevor sie die Speisen hineingeben. Schon diese Gewohnheit erhöht das Lungenkrebsrisiko um das Zwei- bis Dreifache. Fehlt darüber hinaus eine Lüftung in der Küche kann es bis auf das Zwölffache ansteigen.

Die chinesische Kochweise hat in den letzten Jahren im westlichen Kulturkreis immer mehr Anhänger gefunden. Wer Speisen im Wok zubereitet sollte vorsichtshalber unbedingt den Dampfzug einschalten, das Öl nicht bis zum Rauchen erhitzen und einen möglichst grossen Abstand zu heissem Öl einhalten.

DER SOMMER- UND HERBST-PROGRAMM IM MUSÉE SUISSE

Bis 30. Juli: «Gold!» – Macht, Gier und Illusion

Früher diente der Goldschatz der Nationalbank zur Deckung des Papiergeldes im Umlauf. Diese Zeiten sind vorbei – neue Funktionen werden diskutiert: Sie reichen von der Solidaritätsstiftung bis zur Finanzierung der AHV. Das musée suisse Forum der Schweizer Geschichte zeigt im Umfeld dieser Thematik eine Ausstellung mit den fünf spektakulärsten Goldschätzen aus dem Besitz der Eidgenossenschaft. Eine Serie von Vorträgen und Diskussionen bietet zahlreiche Informationen rund ums Thema Gold.

21. September bis 26. November: «Kunst & Militär» – Einblicke in Kunst und Kunstgeschichte

Eine Ausstellung konzipiert durch das Innerschweizer Gebirgs-Infanterie-Regiment 29 (Geb Inf Rgt 29) aus Anlass seines 125-jährigen Bestehens. Die Ausstellung thematisiert zentrale Aspekte aus dem spannungsgeladenen Umfeld zwischen Glorifizierung und Propaganda, Selbst-

Erstmals Patrouillen aus USA, Kanada und Spanien dabei

Die diesjährige AVIA-Meisterschaft, der ausserdienstliche Wettkampf der Luftwaffe findet am 25./26. August wiederum in Emmen statt. Am Start werden über 100 Patrouillen aus allen Brigaden der Luftwaffe sowie vermehrt ausländische Teilnehmer erwartet.

Von Oberstlt Daniel A. Furrer

Auch dieses Jahr findet die von der AVIA, Gesellschaft der Offiziere der Luftwaffe, organisierte Meisterschaft in Emmen statt. Die ausserdienstlichen Wettkämpfe stehen unter dem Patronat der Luftwaffe und als Patronatsgeber amtiert erstmals Divisionär Christophe Keckeis, Chef der Untergruppe Operationen. Um den begehrten Titel «Meister der Luftwaffe» kämpfen über 100 Patrouillen aus allen vier Brigaden der Luftwaffe sowie aus den Flabformationen des Heeres.

Die internationale Dimension des Anlasses wird mit der Teilnahme von ausländischen Wettkämpfern unterstrichen. Das Organisationskomitee rechnet damit, dass die bereits in Emmen dabei gewesenen Luftwaffenfüsiliere und Fallschirmspringer aus Deutschland Österreich und den Niederlanden

behauptung und Sachlichkeit, die einer Verbindung von Kunst und Militär eigen ist. Auch zeitgenössisches Kunstschaffen soll – neben anderen Bereichen aus Kunst und Kulturgeschichte – zum Betrachten und Nachdenken anregen.

INFO-THEK

musée suisse Forum der Schweizer Geschichte, Hofmatt, Postfach 140, 6430 Schwyz, Telefon 041 819 60 11, Fax 041 819 60 10, EMail: ForumSchwyz@slm.admin.ch Geöffnet von Dienstag bis Sonntag 10 bis 17 Uhr.

erneut teilnehmen werden. Zudem will das Komitee nochmals versuchen, auch ausländische Teilnehmer für die Wettkämpfe der Fliegerabwehrbrigade zu gewinnen, was bereits Erfolg brachte. Erstmals angemeldet haben sich für den Spartenwettkampf Luftverteidigung eine Patrouille der USA auf der (schweizerischen) F/A-18 sowie für den Kanonenwettbewerb je zwei Patrouillen aus Kanada und Spanien. Weitere Kontakte sind mit Frankreich und Österreich noch im Gange.

Zum Abschluss der Wettkämpfe findet wie üblich für die Öffentlichkeit am Samstag (26. August) eine Ausstellung mit Flugzeugen und Flab Mitteln sowie Informations- und Verpflegungsständen (ab Vormittag) sowie eine rund einstündige Flugvorführung (nachmittags) statt. An der Flugvorführung werden die Patrouille Suisse, das PC-7-Team, die F/A-18 und der Super Puma gezeigt.

Dank dem Engagement der Sponsoren Siemens, SF Emmen, Ascom, Oerlikon Contraves, Crypto und Omnisec ist die finanzielle Seite der Veranstaltung gesichert.

Auch Fouriere im Einsatz!

-r. Seit einigen Jahren ist auch die Sektion Zentralschweiz des Schweizerischen Fourierverbandes mit von der Partie; und zwar zeichnet sie verantwortlich für das leibliche Wohl der zahlreich zu erwartenden Besucher dieses Grossanlasses von Emmen. Ein Abstecher zum Verpflegungsstand lohnt sich alleweil!

Ein Abonnement von ARMEE-LOGISTIK lohnt sich immer!