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

Herausgeber: Schweizerischer Fourierverband

Band: 42 (1969)

Heft: 7

Artikel: Besserer Milchkaffee für unsere Truppen

Autor: Rickenbacher

DOI: https://doi.org/10.5169/seals-517994

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften auf E-Periodica. 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. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen sowie auf Social Media-Kanälen oder Webseiten ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Mehr erfahren

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. La reproduction d'images dans des publications imprimées ou en ligne ainsi que sur des canaux de médias sociaux ou des sites web n'est autorisée qu'avec l'accord préalable des détenteurs des droits. En savoir plus

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. Publishing images in print and online publications, as well as on social media channels or websites, is only permitted with the prior consent of the rights holders. Find out more

Download PDF: 12.07.2025

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

Besserer Milchkaffee für unsere Truppen

von Adj Uof Rickenbacher, Instr Uof der Vsg Trp

Es gibt wohl kaum ein anderes Getränk in unserer Truppenküche, welches so unbeliebt ist, so bemängelt wird und Kritiken bis hinauf in den Nationalratssaal unterworfen ist, wie unser Milchkaffee.

Die nachstehenden Zeilen sollen die Fehler und Mängel unseres Milchkaffees klar und deutlich aufdecken, möchten aber auch dazu beitragen, dass die Truppe in Zukunft einen besseren Milchkaffee erhalten möge.

Seit einigen Jahren ist der Kaffee in Restaurants, Hotels usw. und nicht zuletzt auch zu Hause wesentlich besser geworden. Nicht, dass etwa die Kaffeebohnen kräftiger und aromatischer geworden wären, nein, bei weitem nicht. Die Röstprozesse der Kaffeebohnen, die Kaffeeaufbereitungsmaschinen und nicht zuletzt die Zubereitungsmöglichkeiten verzeichneten einen enorm grossen Fortschritt.

Alle diese neuen Entwicklungen haben zum Ziel, einen aromatischeren und schmackhafteren Fertigkaffee hervorzubringen: vom Kaffee in V-Packungen bis zum gefriergetrockneten Selbstkaffee. Der Soldat in Zivil wächst mit diesem neuen Kaffee auf, trinkt ihn täglich, schätzt ihn mehr und mehr und kann sich von seinem «Espresso» kaum mehr trennen.

Wie stehen nun unsere Chancen in der Truppenküche? Können auch wir unseren Soldaten einen ebenbürtigen oder noch besseren Milchkaffee bieten?

Auf den ersten Blick müssen wir diese Frage verneinen. Die Möglichkeiten der Zubereitung von Kaffee sind seit über 30 Jahren die gleichen geblieben. Untersuchen wir vorerst einmal, was eigentlich unserem Milchkaffee fehlt; warum er nicht beliebt ist, und was ihm vorgeworfen wird:

1. das ungenügende Aroma
2. die teilweise unschöne Farbe
3. der feine mehlige Kaffeesatz, welcher sich als Depot am Boden der Kaffeetasse befindet
4. der immer wieder zu *dünne* wässerige Milchkaffee
5. die Mischung Milch — schwarzer Kaffee.

Wie können wir diesen Vorwürfen entgegentreten; welche Möglichkeiten besitzen wir und welche Verbesserungen können wir vornehmen, damit in Zukunft unser Milchkaffee beliebter wird?

Zu all diesen Fragen muss konkret Stellung genommen werden. Welches sind die Fehler, die häufig vorkommen, und wie können dieselben behoben werden?

1. *Ungenügendes Aroma*

Voraussetzung für einen guten Kaffee ist selbstverständlich eine erstklassige Qualität Bohnenkaffee, welche nicht ein allzulang zurückliegendes Röstdatum aufweisen darf.

Das OKK lagert in den Armeemagazinen nur erstklassigen Brasil-Kaffee und zwar Santos Extra Prime, um der Truppe eine wirklich hervorragende Kaffeequalität abzugeben. In den A Vpf Mag werden nur kleine Mengen Kaffee geröstet, damit die Lagerzeit verkürzt und der Aromaverlust verringert werden kann. Zur besseren Kontrolle wird jedes Paket Bohnenkaffee mit dem Röstdatum versehen. Gerösteter Kaffee sollte innerhalb von 6 bis 8 Wochen verbraucht werden.

Welchen Fehlern begegnen wir in der Truppenküche immer wieder?

- die Kaffeebohnen werden schon Tage zum voraus gemahlen, ohne richtig unter Verschluss gehalten werden zu können.
- das Verhältnis Kaffeebohnen — Kaffeezusatz stimmt nicht, dies kommt schon darin zum Ausdruck, dass Fouriere mehr Kaffeezusatz bestellen als Bohnenkaffee.
- die in den Kochrezepten angegebenen Kaffeemengen werden nicht befolgt.
- und schliesslich wird der gemahlene Kaffee in den wenigsten Fällen mit kochendem Wasser angebrüht, sondern teilweise nur mit Boilerwasser 80 Grad.

Wie können diese Fehler behoben werden?

- die Kaffeebohnen sind erst unmittelbar vor der Zubereitung, also am Morgen zu mahlen.
- das Mischverhältnis Bohnenkaffee — Kaffeezusatz beträgt 4 : 1, das heisst für 100 Mann werden 1,2 kg Bohnenkaffee und 0,3 kg Kaffeezusatz verwendet.
- zum Anbrühen des Kaffees muss das Wasser unter allen Umständen sieden.

In jeder Kaserne stehen elektrische Kaffeemühlen zur Verfügung. Im WK und in der Verlegung der RS besitzt jede Einheit im Einheitsküchenkorb eine Kaffeemühle, wobei jedoch zum Mahlen von 1 kg Bohnenkaffee mit ca. 20 Minuten gerechnet werden muss. Ein Mahlen des gesamten Bohnenkaffees für die ganze Dauer des WK oder der Verlegung sollte unter allen Umständen vermieden werden. Falls das Mahlen von Kaffee aus irgendwelchen Gründen nicht möglich ist, zum Beispiel an Übungen, im Gebirge usw. so steht uns der *Nescoré* zur Verfügung.

2. *Unschöne Farbe*

Die unschöne Farbe des Milchkaffees rührt vor allem vom ungenügenden Quantum von Bohnenkaffee, nicht richtigen Mischverhältnis Bohnenkaffee — Kaffeezusatz und nicht zuletzt von der falschen Zubereitung her.

Wird Milchkaffee in Eisenkessi oder sogar in motorisierten Anhängerküchen zubereitet, muss leider mit einer gräulichen Verfärbung gerechnet werden.

3. *Feiner, mehliger Kaffeesatz*

Wohl am meisten wird von der Truppe der feine, mehlige Kaffeesatz, welcher sich als Depot am Boden der Kaffeetassen bildet, bemängelt.

Wovon stammt dieser Kaffeesatz her und wie kann er weitgehend oder sogar total behoben werden?

Der bemängelte Kaffeesatz rührt von verschiedenen Faktoren her:

- grundsätzlich stammt er vom Passieren des angebrühten Kaffees her und vor allem von den Utensilien, mit welchen er passiert worden ist.
- zum Passieren des Kaffees steht der Truppe nur das Spitzsieb zur Verfügung. Dass durch dieses relativ grosslöchrige Sieb jeder feine Kaffeesatz passiert, ist selbstverständlich. In den Kasernenküchen steht ein sogenanntes Bouillonsieb mit einem feinmaschigen, verzinnten Drahtgeflecht zur Verfügung, welches etwas weniger Kaffeesatz durchlässt.

Wie kann nun dieser Kaffeesatz teilweise oder ganz behoben werden?

- durch Erhöhung des Mahlgrades, das heisst der Bohnenkaffee kann etwas gröber gemahlen werden.
- durch Verwendung von gröber gemahlenem Kaffeezusatz; vor einigen Jahren ist dies durch das OKK bereits verwirklicht worden.
- durch Passieren des angebrühten Kaffees mit Hilfe eines feinen Leinentuches (Etamine), was zwangsläufig etwas mehr Zeit in Anspruch nimmt, jedoch nur den feinsten Kaffeesatz durchlässt.
- durch die Verwendung von *Melitta-Filtern.*

Ja, Sie haben richtig gelesen, Melitta-Filter. Nach langen Versuchen wurden die grossen Melitta-Filter eingeführt und den Küchen der Eidgenössischen Kasernen zugeteilt. Es war somit möglich, der Truppe in diesen Kasernen einen absolut und in jeder Beziehung einwandfreien satzlosen Milchkaffee zu bieten. Die Truppe war von diesem neuen Kaffee durchwegs einstimmig begeistert. Das Passieren durch den Melitta-Filter mit Papiereinlage benötigt selbstverständlich auch etwas mehr Zeit, hat sich aber bei weitem gelohnt. Die gemachten Erfahrungen haben leider gezeigt, dass nur wenige Küchenchefs das nötige Verständnis für einen guten Kaffee aufbringen. Die Melitta-Filter wurden in den Küchen für alles, nur nicht für die Kaffeeherstellung benützt, so dass dieselben in vielen Kasernen wegen schlechter Behandlung und Deformierungen zurückgezogen werden mussten.

Somit stehen wir heute wieder an gleicher Stelle wie vor den Versuchen.

4. *Der immer wieder zu dünne, wässerige Milchkaffee*

Es wird immer wieder vorgeworfen, dass in der Truppenküche für die Zubereitung von Milchkaffee *zuviel* Wasser verwendet werde.

Sogar im Nationalrat wurde geäussert: *«Mit Milchkaffee mit Wasserzusatz muss endlich aufgeräumt werden».*

Zu Recht wird der dünne Milchkaffee verurteilt, muss doch andauernd festgestellt werden, dass zuwenig Milch zum Frühstück verwendet wird und dies weitgehend nur aus finanziellen Erwägungen.

Gemäss unseren Kochrezepten verwenden wir für 100 Mann 40 l Milch und 30 l Wasser. Dieses Wasser wird jedoch nicht, wie allgemein die Meinung herrscht, zum Verdünnen der Milch, sondern zur Herstellung des schwarzen Kaffees benötigt. Demzufolge wird bei der Zubereitung von Milchkaffee mehr Milch als schwarzer Kaffee verwendet. Dieses Verhältnis ergibt einen absolut einwandfreien und bekömmlichen Milchkaffee.

Selbstverständlich steht es jedem Fourier frei, für 100 Mann 50 l Milch zu beziehen, damit nur 20 l Wasser für die Zubereitung des schwarzen Kaffees verwendet werden müssen.

5. *Die Mischung Milch — schwarzer Kaffee*

Wir glauben feststellen zu können, dass unser gemischter Milchkaffee der Vergangenheit angehört und nur noch in Übungen, Manövern usw. zur Verteilung gelangen wird.

Wenn immer möglich, sollte heute angestrebt werden, dass der Truppe die Milch und der schwarze Kaffee getrennt abgegeben wird.

Dies bedingt jedoch eine doppelte Abgabe von Fasskesseln. Falls diese nicht genügen, stehen Speiseträger oder Kochkisten zur Verfügung. Die Verteilung der Milch und des schwarzen Kaffees wird der Fassmannschaft überlassen, oder aber jeder einzelne Mann bedient sich selbst, fasst nach seinem Belieben mehr oder weniger Kaffee, hell oder dunkel, oder nur Milch. Wer sich in Restaurants Kaffeekannen und Milchkrüge beschaffen kann, hat selbstverständlich grosse Vorteile.

Die getrennte Abgabe hat zudem noch weitere Vorteile, indem die, in die Küche zurückgefasste Milch in der Truppenküche weitgehend wieder verwendet werden kann.

Selbstverständlich ergibt eine getrennte Abgabe für die Küchenmannschaft, allein schon durch das separate Aufkochen der Milch, vermehrte Arbeit.

Schlussfolgerungen

Gehen wir der Sache nach, wo eigentlich das Grundübel eines ungenügenden Milchkaffees ist, so müssen wir leider feststellen, dass in den wenigsten Fällen die Küchenmannschaft am Morgen zur richtigen Zeit in der Küche antritt.

Je nach Einrichtung (Elektroküchen, WK-Küchen) muss mit einer Zeit von 1 bis $1^1/_2$ Stunden gerechnet werden. Zudem ist am Morgen (dies schon durch die Verlegung der RS), der Küchenchef in den wenigsten Fällen in der Küche. Irgend eine Küchenordonnanz stellt das Frühstück her. Nur dort, wo wirklich ein Küchenchef anwesend ist und die Zubereitung befolgt, wird ein guter Milchkaffee entstehen. Aber, wer kontrolliert schon die Küche um 5 Uhr morgens?

Voraussetzung für einen besseren Milchkaffee ist schlussendlich eine aufgeschlossene, einsichtige und initiative Küchenmannschaft mit dem Bestreben, der Truppe schon zum Frühstück das Beste zu bieten. Das wünsche ich unseren Soldaten.