Das Kochen in Kochkisten

Autor(en): **Rickenbacher**

Objekttyp: **Article**

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

Band (Jahr): **42 (1969)**

Heft 8

PDF erstellt am: **27.05.2024**

Persistenter Link: https://doi.org/10.5169/seals-518003

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.

Ein Dienst der *ETH-Bibliothek*
ETH Zürich, Rämistrasse 101, 8092 Zürich, Schweiz, www.library.ethz.ch

http://www.e-periodica.ch

Das Kochen in Kochkisten

von Adj Uof Rickenbacher, Instr Uof Vsg Trp

Nur Dank der Kochkisten ist es möglich unsere Truppe praktisch jederzeit und unter allen Umständen, im Flachland wie im Gebirge, im Sommer wie im Winter, bei schönem oder schlechtem Wetter *warm zu verpflegen.*

Die Kochkiste als solche hat sich in den letzten Jahren nicht wesentlich geändert, einzig dass bei Neukonstruktionen der Deckel des Kochkessels vergrössert wurde. Übrigens ein lang ersehnter Wunsch von vielen Küchenchefs.

Das Kochen in den Kochkisten erfordert bedeutend mehr Aufmerksamkeit gegenüber dem Kochen in stationären Militärküchen. Die Kochrezepte sind vor Beginn des Kochens gründlich zu studieren und dann ganz genau zu befolgen. Ein Improvisieren ist hier nicht denkbar und führt unweigerlich zu Misserfolgen.

Ein wesentlicher Faktor ist das richtige Mengenverhältnis, welchem vielerorts viel zu wenig Bedeutung beigemessen wird.

Für Reis beträgt dieses Verhältnis 1 : 1,2, das heisst auf 5 kg Reis entfällt 6 l Flüssigkeit. Bei der Zubereitung von Mais hingegen beträgt das Verhältnis 1 : 5, das heisst auf 3 kg Mais werden 15 l Flüssigkeit benötigt.

Als *Feuerungsart* kommt heute praktisch nur noch der mit Reinbenzin betriebene Benzinvergaserbrenner in Frage. Die Vorteile gegenüber der Holzfeuerung sind bekannt.

Wie werden nun die Speisen in den Kochkisten zubereitet?

Aus arbeitstechnischen Gründen unterscheiden wir 3 Phasen:

1. die «Mise en place», das heisst Vorbereitung
2. das Vorkochen
3. das Garkochen

Absolutes Erfordernis für die Zubereitung einer Mahlzeit ist nebst der tadellosen Sauberkeit der Kochkessel eine vollständige

«Mise en place»

Diese erstreckt sich vorab auf das Material

- Bereitstellung der Brenner
- Kochkessel mit der notwendigen Flüssigkeit auffüllen
- Bratpfanne griffbereit halten

Achtung Kochunterlage:

- Feuerstellen dürfen wegen Beschädigung und Brandgefahr nie auf brennbare Unterlagen wie Asphalt, Holz oder dürrem Laub eingerichtet werden.

Geeignete Unterlagen sind:

- Natur- und Steinboden

Dann auf die weiteren Küchengerätschaften die zur «Mise en place» gehören. Sie sind in Griffnähe auf einer Unterlage bereitzustellen, wie zum Beispiel

- Kessel mit Wasser, Spitzsieb, Schneebesen, Küchenlappen, Kellen
- Schaumkelle, Rührscheit, Gabel, Teller mit Löffel zum Abschmecken usw.

Die «Mise en place» der benötigten Lebensmittel umfasst die pfannenfertig zugerüsteten und dem Vpf Bestand entsprechend abgewogenen oder abgemessenen Artikel. Dazu gehören auch die Zutaten wie: Fett, Salz, Gewürze, Tomatenpuree, Mehl und Zwiebeln. Erst nach erfolgter und vollständiger «Mise en place» kann mit dem

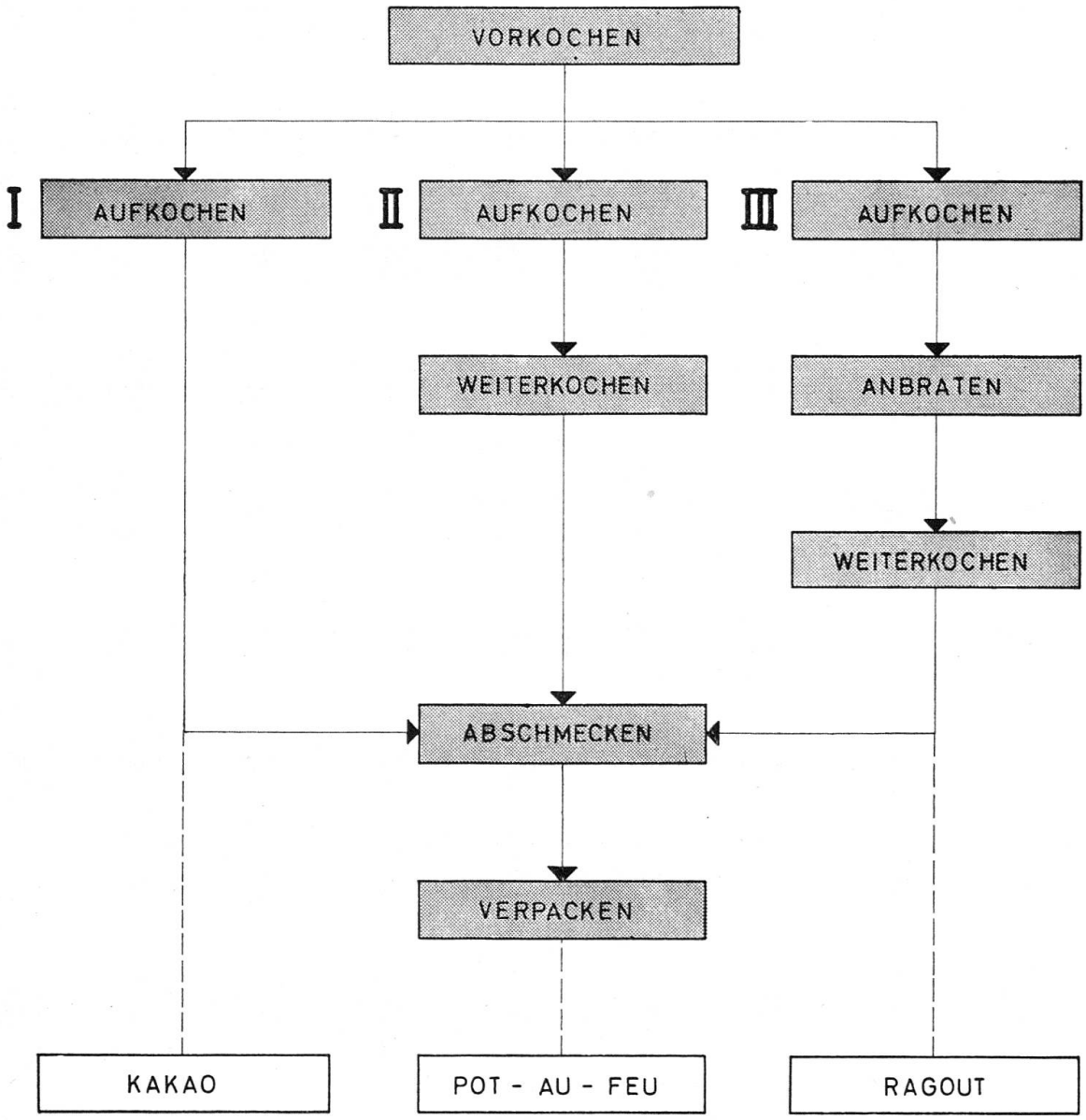
begonnen werden.

Unter Vorkochen verstehen wir die Arbeitsvorgänge vom Entfachen des Feuers bis zum Verpacken der Speisen in die Futterale.

Beim Vorkochen können wir je nach Gericht 3 verschiedene Zubereitungsarten unterscheiden

I Aufkochen oder
II Aufkochen und weiterkochen oder
III zwischen dem Aufkochen und dem Weiterkochen noch Anbraten.

Wie die nachstehende Tabelle darstellt, werden Getränke wie Kakao, Tee usw. nur aufgekocht; auf- und weitergekocht wird, z. B. Pot-au-feu und aufgekocht, angebraten und weitergekocht wird u. a. Ragout.



Die 3 Zubereitungsarten beim Vorkochen

Vorgang I

Bei der Zubereitung von Kakao, das heisst im ersten Arbeitsvorgang *«aufkochen»*, wird zuerst das Wasser in den Kochkesseln zum Sieden gebracht. Das Kakaopulver wird unter Umrühren beigegeben, dann die Milch beigefügt, Zucker zugegeben und das Ganze aufgekocht.

Vorgang II

Im zweiten Arbeitsvorgang *«aufkochen, dann weiterkochen»* wird die Zubereitung von Pot-au-feu dargestellt. Vorerst wird auch hier das notwendige Wasser zum Sieden gebracht, dann wird das pfannenfertig zugeschnittene Fleisch beigegeben, aufgekocht, abgeschäumt, gesalzen und gewürzt und während 30 Minuten gekocht.

Nach diesen 30 Minuten wird das bereitgestellte und geschnittene Gemüse beigefügt, 10 Minuten weitergekocht und nach Beigabe der Kartoffeln abgeschmeckt.

Vorgang III

Der dritte Arbeitsvorgang *«aufkochen, anbraten, weiterkochen»* zeigt die Zubereitung eines Ragout. Die in den *Bratpfannen angebratenen* Fleischwürfel werden auf die mit siedender Flüssigkeit versehenen Kochkessel verteilt.

Das Mirepoix wird anschliessend in den Bratpfannen gut angezogen, Fett abpassiert, Tomatenpuree beigegeben und das Ganze auf die Kochkessel verteilt und zum Sieden gebracht. Gesalzt und gewürzt. Nach etwa 40 Minuten *Weiterkochen* wird das mit kaltem Wasser angerührte Mehl dem siedenden Kesselinhalt beigegeben, um die Ragout-Sauce leicht dickflüssig zu machen; dann wird abgeschmeckt.

Die fertig zubereiteten Speisen sind immer abzuschmecken, d. h. ein letztesmal in Bezug auf den Geschmack geprüft, wenn nötig nachgesalzen, nachgewürzt oder nachgesüsst.

Unter dem Begriff «Verpacken» verstehen wir das Versorgen von Rost und Kochkessel in das Futteral.

Dieser Vorgang sollte ausserordentlich rasch ausgeführt werden, um den Rost nicht abkalten zu lassen und das Kochen der Speisen nicht zu unterbrechen.

Während des Vorkochens werden Inhalt, Anzahl Mann oder Zug mit Kreide an die Kochkistenfutterale angeschrieben, eventuell sogar etikettiert. Auf diese Weise ist eine gut organisierte Verpflegungsverteilung möglich.

Je nach Gericht werden somit für das Vorkochen 20—80 Minuten benötigt. Eine wichtige Erkenntnis für den Küchenchef wie auch für den Fourier.

Nun beginnt die Phase des

Garkochens

die ohne jegliches Dazutun von Seite des Küchenpersonals erfolgt.

Dies kann am Standort der Küche oder während dem Transport zur Truppe erfolgen. Wesentlich ist, dass die Kochkisten während des Garkochens unter keinen Umständen geöffnet werden.

Die Dauer des Garkochens hängt von der Art der Speisen ab.

Ragout oder Pot-au-feu müssen 4 Stunden in den verschlossenen Kochkisten verbleiben. Reis, Teigwaren oder Kartoffeln hingegen können schon nach 1 Stunde verpflegt werden.

Wie bereits erwähnt, kann das Garkochen während dem Transport zur Truppe erfolgen. Dies ist ein grosser Vorteil, besonders wenn mit langen oder schwierigen Transportstrecken gerechnet werden muss.

Die Kochkiste ist ein ausgezeichneter Wärmespeicher. Auf der umstehenden Tabelle können Sie ablesen, dass das Kochgut

nach 6 Stunden 80°

nach 12 Stunden 60°

und nach 18 Stunden immer noch eine Temperatur von 40° aufweist.

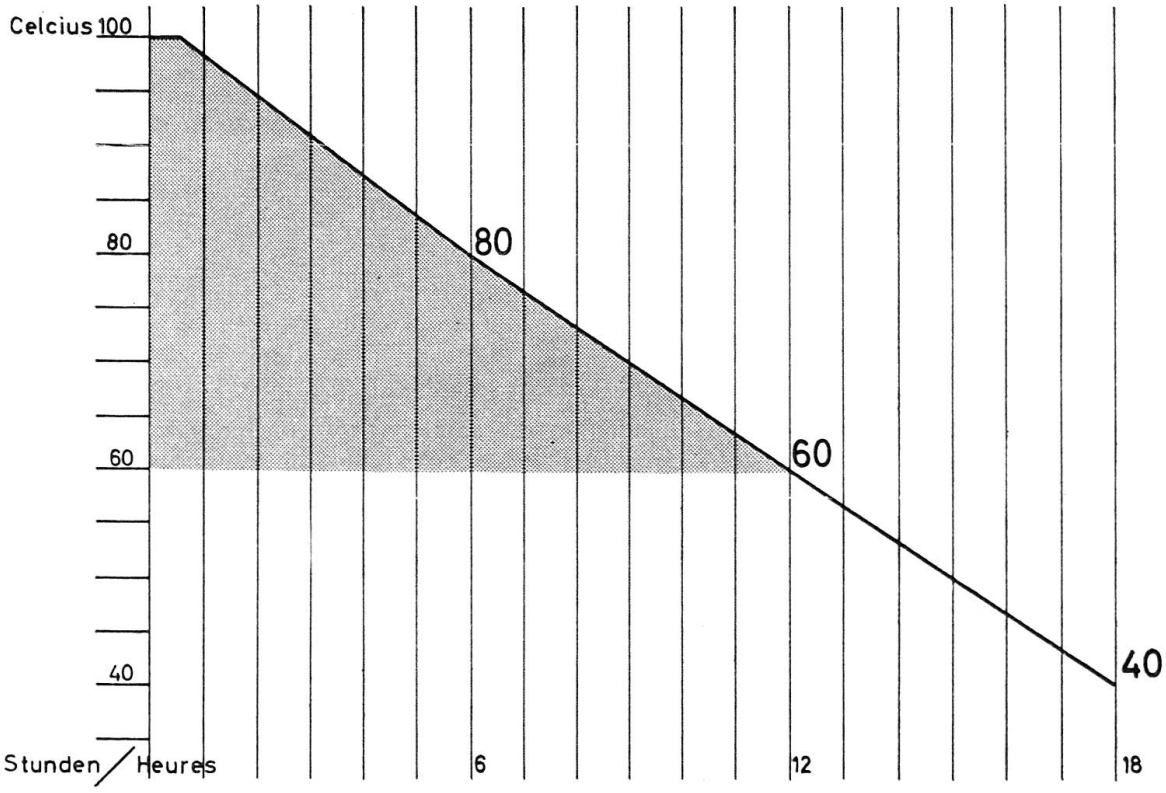
Bei der *Verpflegungsverteilung* sind folgende Details zu beachten:
Kochkisten und Behälter sind so bereit zu stellen, dass in der Regel in Einerkolonne gefasst werden kann. Bei der Verpflegungsabgabe sind die Kochkessel aus der Kiste zu heben und auf das geschlossene Futteral zu stellen, um auf diese Weise eine Verschmutzung der Kiste und der Dichtung zu verhüten. Bei grosser Kälte hingegen kann der Kessel in der Kiste belassen werden, um die Speisen möglichst lange warm zu halten.

Nachdem wir nun den ganzen Arbeitsablauf des Kochkistenkochens vom «Mise en place» über das

Vorkochen
Garkochen bis zur
Verpflegungsabgabe verfolgt haben,

seien nachstehend eine Anzahl arbeitserleichternde Tips und einige weitere Verwendungsmöglichkeiten von Kochkessel, Bratpfanne und Futteral erwähnt.

- Zum Einfüllen von Kochgut in die *Kochkessel* empfiehlt sich die Anfertigung eines improvisierten Trichters aus einer leeren Armee-Speisefettdose. Die Dose wird über die relativ kleine Öffnung des Kochkessels gestellt und erleichtert das Einfüllen ohne Verschütten.
- Bei verschiedenen Gerichten, wie z. B. Teigwaren, Salzkartoffeln usw., muss das Wasser abgeschüttet werden. Dies lässt sich am besten mit dem Spitzsieb bewerkstelligen. Den gleichen Dienst leistet auch der Lochschöpfer. Sind weder Spitzsieb noch Lochschöpfer vorhanden, kann mit Hilfe des Deckels abgeschüttet werden.



Die Wärmespeicherung in der Kochkiste

Vielseitig ist die Verwendungsmöglichkeit der Bratpfanne. Sie dient zum

- Anbraten von Fleisch
- Dünsten von Gemüse
- Anziehen von Zwiebeln
- Herstellen von Saucen
- auch zum Schwimmendbacken eignet sich die Bratpfanne.

So können in der Friture

- Bratkartoffeln, Pommes frites
- Käse- und Fotzelschnitten
- Fischfilets, Poulets usw.

gebacken werden.

Verwendung des Doppelrostes

Zahlreiche Gerichte, z. B.

- gebratene Wurstwaren wie Bratwürste, Servelats
- Milchsaucen, Crèmen

erfordern zur Zubereitung eine schwache Hitze.

Da das Feuer des Benzinvergaserbrenners nicht regulierbar ist, behelfen wir uns mit der Verwendung des Doppelrostes, d. h. zwei Roste werden aufeinander gestellt, um einen grösseren Abstand zum Brennerelement zu gewinnen.

Vielseitig ist die Verwendung des Futterals

Das *neue* Modell des Kochkistenfutterals ist zum Transport von Speisen sehr geeignet.

Da Salat erst unmittelbar vor Abgabe mit Salatsauce gemischt werden soll, wird dieselbe in leere Speiseölflaschen abgefüllt und separat abgegeben. Das *neue* Futteral kann ferner zur Anlegung von Wasserreserven und zum Transport von Flüssigkeiten verwendet werden und schützt zugleich vor chemischen Kampfstoffen und Atomstaub.

Das *neue* Futteral kann auch zum Transport von festen Speisen benützt werden. Zu diesem Zweck wird es vorerst mit siedendem Wasser etwa 20 Minuten vorgewärmt. Käse- und Fotzelschnitten werden sorgfältig in das Futteral eingelegt (ebenso gebackene Fischfilets oder panierte Schnitzel). Jede Schicht wird mit einer Einlage von Alufolie oder Pergamentpapier abgedeckt. Nicht zuletzt findet das Futteral im Felddienst auch noch Verwendung als Abwaschtrog.

Eine *wesentliche Voraussetzung* für das gute Gelingen und die Haltbarkeit der in den Kochkisten zubereiteten Verpflegung ist die tadellose Sauberkeit der verwendeten Gerätschaften. Um dies zu gewährleisten sind entsprechende Kenntnisse betreffend Reinigung, Kontrolle und zweckmässige Lagerung des Materials unerlässlich.

Kommen die Kochkisten, Speiseträger usw. von der Vepflegungsverteilung zurück, kontrolliert der Küchenchef an Hand des ausgestellten Gutscheins die Vollständigkeit. Eine erforderliche Massnahme, wenn man Materialverluste vermeiden will.

Für die Reinigung lässt der Küchenchef einen wohlorganisierten Park erstellen. Dies gestattet ihm, die Reinigung

der Futterale
Roste und
Kessel

auf eine einfache, zielgerichtete und rationelle Art und Weise durchführen zu lassen.

Eine Kontrolle über die Sauberkeit nach durchgeführter Reinigung ist nötig.

Um Schäden am Material zu vermeiden, hat die richtige Magazinierung der Kochkisten sofort nach der Reinigung zu erfolgen. Rost und Kessel werden im Kochkistenfutteral versorgt und offen deponiert.

Abschliessend eine Zusammenfassung der wesentlichsten Vorteile des Kochkistenkochens:

- Unabhängigkeit in der Standortwahl
- gute Tarnungsmöglichkeiten
- rasche Betriebsbereitschaft
- kurze Vorkochzeiten
- Warmhalten von Speisen während mehrerer Stunden
- AC-Schutz bei geschlossenen Kochkisten

Die Kochkiste hat sich bis heute sehr gut bewährt, es gilt jedoch, dieselbe zweckmässig einzusetzen und auch entsprechend zu behandeln.

Kochkisten im Einsatz

1970 wieder eine MEFA in Zürich

Vom 3. bis 11. Mai findet auf dem Ausstellungs- und Messegelände der «Züspa» in Zürich die MEFA, 4. Schweizerische Metzgerei-Fachausstellung, mit internationaler Beteiligung statt. Sie wird wiederum in Zusammenarbeit mit dem Verband Schweizer Metzgermeister durchgeführt und will sowohl den Fachleuten der Metzgereibranche, wie auch den Konsumenten die neuesten Erzeugnisse und einen Überblick über das moderne Metzgereigewerbe vermitteln.

Auskünfte und Unterlagen durch «Züspa»
Internationale Fachmessen und Spezialausstellungen, Thurgauerstr. 7, 8050 Zürich