Küchenkräuter können tiefgekühlt werden!

Autor(en): **[s.n.]**

Objekttyp: **Article**

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

Band (Jahr): **59 (1986)**

Heft 12

PDF erstellt am: **26.05.2024**

Persistenter Link: https://doi.org/10.5169/seals-519230

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

16 Mio	für den Sold	
8 Mio	für die Urlauberbillette eingeführt am 1. 1. 86	
10 Mio	für die Unterkunft	
	allgemeine Erhöhung	4 Mio
	Essgeschirr	3 Mio
	Kurzeinquartierungen	2 Mio
	übrige Logisentschädigungen	1 Mio
34 Mio	Franken total	

Wir sind überzeugt, dass diese Ausgaben begründet und gerechtfertigt sind. Es ist nicht ausser acht zu lassen, dass die oben erwähnten Entschädigungen während Jahren unverändert geblieben sind, obschon insbesondere die Gemeinden und Privaten in bezug auf Truppenunterkünfte grosse Anstrengungen zu deren Verbesserung gemacht haben. Für die Angehörigen der Armee stellen die Neuerungen sicher kein Luxus dar, sondern bedeuten eine lang erwartete Anpassung an die heutigen hygienischen und üblichen Verhältnisse.

Es liegt somit in Zukunft bei jedem Organ der Armee, dem Wortlaut der VR-Ziffer 25

«Im Dienstbetrieb ist bei allen Ausgaben grösste Sparsamkeit zu üben. Alle nicht notwendigen Ausgaben sind zu vermeiden»

nachzuleben. Dadurch wird das OKK von der Anwendung von Absatz 2 dieser Ziffer entlastet und muss einschränkende Bestimmungen nur soweit als unbedingt nötig und so wenig wie möglich erlassen.

Oberst Pfaffhauser

Küchenkräuter können tiefgekühlt werden!

STI – Nicht nur in Gärten sondern auch auf zahllosen Balkonen werden des öftern liebevoll verschiedenste Küchenkräuter gehegt und gepflegt. Da findet man je nachdem Schnittlauch, Dill und Petersilie, Basilikum, Salbei und Liebstöckel (Maggikraut), Etsragon und Bohnenkraut, Thymian und Rosmarin usw. Leider ist die Saison einiger dieser Gewürzkräuter beschränkt, und man möchte sie auf irgend eine Weise haltbar machen. Oftmals werden diese Kräuter getrocknet oder gedörrt; leider büssen die meisten dabei viel von ihrem herrlichen Aroma ein.

Anders verhält es sich beim Tiefkühlen, den tiefgekühlte Gewürzkräuter behalten ihren vollen, charakteristischen Eigengeschmack. Zudem ist das Einfrieren einfach und praktisch, den Küchenkräuter müssen vorgängig nicht blanchiert (erwellt) werden.

Wie soll man nun am besten vorgehen? Nachfolgend einige Tips aus der Versuchsküche des Schweiz. Tiefkühl-Instituts:

Wichtig: Tiefgekühlte Kräuter später immer im gefrorenen Zustand weiterverwenden (verfärben sonst).

Alle Küchenkräuter zuerst gut waschen und zwischen 2 Lagen Küchenpapier trocknen.

Petersilie, Schnittlauch und Dill mit Vorteil hakken und anschliessend locker in einen tiefkühlbeständigen Behälter einfüllen z. B. Joghurtbecher oder -gläser oder kleine Kunststoffdosen. Ein gutes, möglichst luftdichtes Verschliessen ist selbstverständlich.

Basilikum, Salbei und Liebstöckel d.h. typische «Blattkräuter» werden mit besserem Erfolg wie folgt eingefroren:

Blätter von den Stengeln wegzupfen und in einzelnen Portionen (einige Blätter miteinander) in Klarsichtfolie einwickeln. Diese Folienpäckli gibt man anschliessend in einen Plastikbeutel, welchen man vorgängig beschriftet hat. So ist die Bedienung aus dem Tiefkühler praktisch und die gefrorenen Kräuter lassen sich mühelos mit den Fingern verreiben.

Estragon, Bohnenkraut, Thymian und Rosmarin können als ganze Zweiglein tiefgekühlt werden (wobei sich Thymian und Rosmarin allerdings auch gut trocknen lassen). Auch hier lohnt es sich, jeweils einige Zweiglein in ein Portionenpäckli zu verpacken. *Lagerzeit* aller tiefgekühlten Kräuter: 6–8 Monate.