Rund um den Käse im Truppenhaushalt

Autor(en): **Steger, Hanspeter**

Objekttyp: **Article**

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

Band (Jahr): **63 (1990)**

Heft 9

PDF erstellt am: **23.05.2024**

Persistenter Link: https://doi.org/10.5169/seals-519595

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

Rund um den Käse im Truppenhaushalt

Käse ist ein wichtiges Nahrungsmittel welches im Truppenhaushalt nicht fehlen darf. Bereits zum Frühstück wird oder sollte Käse als Angebot für die Angehörigen der Armee bereitstehen. Für die übrigen Mahlzeiten, zur Verarbeitung in Gerichten und zur Verfeinerung der Speisen oder zur Abgabe als Zwischenverpflegung ist Käse sehr gut geeignet.

Warum haben wir in unserem Fachorgan seit längerer Zeit nicht mehr von der Käse-Verwendung in der Truppenküche berichtet? Diese Frage mussten wir uns vor etwa einem Jahr stellen, als uns eine Anfrage von der Redaktion der «Schweizerischen Milchzeitung» über mögliche Artikel zum Thema «Käse in der Armee» erreichte. Mit Bedauern stellten wir fest, dass seit Jahren kein richtiger Fachartikel zu diesem Thema erschienen ist. Nun holen wir dies nach und hoffen, dass dem Käse die notwendige Beachtung im Truppenhaushalt weiterhin oder vermehrt geschenkt wird.

Was sagen die Reglemente?

Regl. 60.1 Truppenhaushalt (TH)

Die Ziffern 119 bis 127 geben Auskunft über Nährwert, Einkauf, Qualitätsmerkmale und Verwendungsmöglichkeiten von Käse. Daraus geht hervor, dass nebst dem Dosenkäse als Pflichtkonsum Frischkäse der Sorten Emmentaler, Tilsiter, Greyerzer und Appenzeller der Vorrang zu geben ist. Weitere Käsesorten sind gestattet, sofern diese aus inländischer Produktion stammen. In den Ziffern 184 und 230 ist die Verwendung von Käse im Verpflegungsplan umschrieben.

Regl. 60.6 Kochrezepte für die Militärküche

Auf den Seiten 109 bis 119 sind die Detailrezepte für Käsespeisen beschrieben. Ergänzend dazu ist die Broschüre der Käseunion (mit Schutzhülle für das Kochrezeptbüchlein) und vielen truppentauglichen Käserezepten sehr empfohlen.

Behelf 60.5 Menüvorschläge (MV 88)

In diesem Behelf sind selbstverständlich die Käsegerichte für Hauptmahlzeiten und das Frühstück vorschriftsgemäss und mustergültig eingesetzt.

Was stellt die Schweizerische Käseunion AG zur Verfügung?

Die Schweizerische Käseunion AG ist der wichtigste Partner für den Fourier und Quartiermeister. Die Werbeanstrengungen der Käseunion sind so vielseitig und umfassend, dass wir diese eigentlich nicht mehr näher vorstellen müssen. Dies hat auch dazu geführt, dass wir seit längerer Zeit nichts mehr zum Käse geschrieben haben. Sicher sind allen Lesern die Inserate, beispielsweise zur Bestellung von Fondue-Utensilien oder der Schutzhülle mit dem Büchlein «AMK – Abwechslung mit Käse» zum Reglement «Kochrezepte für die Militärküche» bekannt. Raster zum Verpflegungsplan, Menü-Kärtli für das Anschlagbrett und vieles mehr steht zur Verfügung. Diese vorbildlich gestalteten Unterlagen werden in enger Zusammenarbeit mit den Instruktoren des OKK aktualisiert und auch in den Schulen der Versorgungstruppen den Teilnehmern abgegeben und in den Unterricht einbezogen.

Als beinahe einziger Lieferant von Werbematerial, welches effizient zugunsten des Truppenhaushaltes eingesetzt werden kann, möchten wir nachstehend wieder einmal diese Mittel in Erinnerung rufen.

- Käsesäcklein (150 Stück je Paket; max. 3 Pakete pro Bestellung)
- Broschüre «AMK – Abwechslung mit Käse» in der praktischen Schutzhülle (max. 1 Ex. pro Bestellung)
- Block mit vorgedruckten Formularen für Verpflegungspläne
- Das Verzeichnis aller Fonduematerial-Ausleihstellen
- Set à 24 Ex. originell bedruckte Menükarten.

Bestellungen sind zu richten an die *Schweizerische Käseunion AG, Monbijoustrasse 45, Postfach 8273, 3001 Bern (Telefon 031 / 45 33 31).*

Firmen, welche die Truppe zuvorkommend bedienen

Die Firma *Baer AG, Küssnacht a.R.,* mit ihren über die ganze Schweiz verteilten Depots, bedient die Truppe an ihrem Standort mit Weichkäsen jeder Art und hilft mit Rat und Tat bei der Zusammenstellung eines Käsebuffets mit. Es werden auch Käseplatten aus Holz und Beschriftungsschildli zur Verfügung gestellt.

Selbstverständlich ist es auch beim Käse-Einkauf unsere Aufgabe, die Ortslieferanten zu berücksichtigen. Die örtlichen Käsereien, Molkereien und Lebensmittel-Detaillisten beraten und beliefern die Truppe sehr gerne.

Schachtelkäse als Pflichtkonsum

Aus fabrikations- und haltbarkeitstechnischen Gründen wurde die allseits bekannte, in einer Aludose verpackte Käsekonserve («Dosenkäse») aus der Kriegsreserve gestrichen. Hingegen wurde der «Schachtelkäse», ein Schmelzkäse, ins Armeeverpflegungssortiment aufgenommen, welcher anders verpackt ist und ebenfalls als Pflichtkonsum zu beziehen ist. Diese Auflage könnte allenfalls den Verbrauch von Frischkäse bei der Truppe etwas mindern. Dieser Schachtelkäse erfüllt jedoch die strengen Ansprüche an die Haltbarkeit von Artikeln für die Kriegsreserve nicht. Als Übergangslösung wird der handelsübliche Schachtelkäse, der nicht aus der Armeereserve stammt, abgegeben. Musste damit die schweizerische Schmelzkäseindustrie unterstützt werden? Nichtsdestotrotz, der Schmelzkäse hat bei der Truppe einen beachtlichen Stellenwert als Zwischenverpflegung. In den Rekrutenschulen hat er einen Anteil von 20%, in den Wiederholungskursen von 28% des gesamten Käsekonsums (da Pflichtkonsum!).

Abschluss

Nun hoffen wir, dass dieser Artikel kein «Käse» ist und sich unsere Leser einige Gedanken zum Käse machen konnten. Bestimmt liesse sich über dieses (Natur-)Produkt noch vieles mehr schreiben, was wir jedoch aus Platzgründen nicht können. Wenn mit diesem Beitrag die richtige und zweckmässige Verwendung von Käse in der Truppenküche gefördert werden kann, haben wir ein Ziel erreicht.

Major Hanspeter Steger
verantwortlicher Redaktor

Die wichtigsten Käsesorten und ihre Eignung

Nachstehende Tabelle zeigt die mannigfachen Verwendungsmöglichkeiten unserer inländischen Käse. Aus Platzgründen wurden nur die wichtigsten Käsesorten aufgeführt.

Sorten	Frühstück	Beigabe zu Speisen	Käse-gerichte	Fondue	Käse-Salate	Käseplatten	Zwischen-verpflegung	Dessert
Greyerzer	xx	xx	xx	xx	xxx	xxx	xxx	xx
Emmentaler	xx	xx	xx	xx	xxx	xxx	xxx	xx
Sbrinz	x	xx	xx		x	xx	xx	xx
Tilsiter	xxx	x	x		xx	xxx	xxx	xxx
Appenzeller	xx	x	x		xx	xxx	xxx	xx
Alpkäse	xxx	x			xx	xxx	xxx	xxx
Vacherin FR	xx		xx	xxx	x	xxx	xxx	xxx
Camembert	x					xxx	xx	xxx
Dosenkäse	xx		x			xx	xxx	
Aktionskäse	x	xxx	xxx	x	xxx	x	x	

Legende: x = geeignet xx = sehr geeignet xxx = beste Verwendungsart