

Siedefleisch : was nun?

Autor(en): **Rickenbacher**

Objektyp: **Article**

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

Band (Jahr): **34 (1961)**

Heft 4

PDF erstellt am: **06.08.2024**

Persistenter Link: <https://doi.org/10.5169/seals-517423>

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.

Siedefleisch – Was nun?

von Adj. Uof. Rickenbacher, Instruktions-Uof. der Verpflegungstruppen

Die Durchführung von Testfragen über die Beliebtheit einzelner Speisen in den Rekrutenschulen und bei WK-Einheiten, sowie die Veröffentlichung der Resultate im «Der Fourier» haben in der Presse ein starkes Echo ausgelöst.

Ohne mich über das «Für oder Gegen» solcher Testfragen und deren eventuellen Folgen zu äussern, müssen wir uns mit der Tatsache befassen, dass das Siedefleisch bei der Truppe nicht begehrt ist. Wie die «Metzger-Zeitung» richtig bemerkt, deckt sich die Abkehr vom Siedefleisch in der Militärküche mit den Feststellungen der Metzgermeister in ihren Geschäften. Die Gründe, warum vor allem die jungen Soldaten Siedefleisch nicht mit Vorliebe geniessen wollen, liegen vielfach in der *Zubereitung*. Auch die Art und Weise, wie das Fleisch der Truppe serviert wird, kann für die Bekömmlichkeit ausschlaggebend sein.

Auch wenn sich die Essensgewohnheiten in den letzten Jahren stark verändert haben, ist auch heute ein schmackhaftes «Pot-au-feu» zeitgemäss. Selbstverständlich gehört die Zeit in der an einem Tag «Spatz» mit Suppe und am andern Tag Suppe mit «Spatz» serviert wurde glücklicherweise der Vergangenheit an. Es ist unbestritten, dass die Zubereitung von Siedefleisch in unseren Fahrküchen und Kochkisten sehr einfach ist. Diese Überlegungen bringen mich zur Überzeugung, dass es wesentlich davon abhängt, wie Siedefleisch zubereitet ist und in welcher Form und zu welchem *Zeitpunkt* es an die Truppe abgegeben wird. Ich will versuchen, mit einigen Hinweisen aufzuzeigen, welche Fehler in dieser Hinsicht begangen werden und wie diese behoben werden könnten.

1. Siedefleisch muss weich gekocht werden und dies bedingt eine Kochzeit von 4 bis 4¹/₂ Stunden.
2. Das Gemüse für die Suppe soll ansehnlich und nicht zu gross geschnitten werden.
3. Zu fettes Fleisch ist bereits vor dem Kochen sauber zu dressieren (entfetten).
4. Die Gemüse garnituren wie Rübli, Lauch usw. werden mit Vorteil mit einer weissen Sauce serviert. Auch Curry-, Tomaten- oder Senfsaucen eignen sich als Beigabe zu Siedefleisch sehr gut. Es ist auch möglich der Truppe etwas Senf zur Verfügung zu stellen.
5. Suppe und Fleisch sollen, wenigstens in stationären Verhältnissen, nicht mehr zusammen, sondern die Suppe im Kessel und das Fleisch, in schöne Stücke geschnitten, in Schüsseln oder auf Platten abgegeben werden. Garnituren wie Peterli, Tomaten oder einige Cornichons tragen bestimmt dazu bei, Siedefleisch geschmackvoller zu präsentieren.
6. An warmen Tagen oder als Zwischenverpflegung kann Siedefleisch auch kalt an die Truppe abgegeben werden. Kaltes Siedefleisch wird in der heissen Jahreszeit sehr geschätzt, wenn man sich die Mühe nimmt, eine gute Vinaigrette oder Mayonnaise dazu zu servieren.
7. Kaltes Siedefleisch klein geschnitten, allein oder mit Käse, ergibt einen schmackhaften Salat. Ein solcher Salat zu dampfenden Schälkartoffeln serviert, muss jedem das Wasser im Mund zusammen laufen lassen.
8. Es ist unerlässlich, dass auch ein Siedefleischgericht nach den Anweisungen der Kochrezepte für Militärküchen und ganz besonders mit der nötigen Sorgfalt und Aufmerksamkeit zubereitet werden muss.

Vom Schlachtvieh fallen ca. 50 Prozent Siedefleischstücke an. Nun ist es nicht unbedingt nötig, diese Stücke ausschliesslich als Siedefleisch zuzubereiten. Wir haben vielmehr die Möglichkeit aus Siedefleisch ein saftiges Ragoût, ein schmackhaftes Voressen, einen pikanten Hackbraten oder einen rezenten Curry zuzubereiten. In stationären Verhältnissen ist es gelegentlich vorteilhaft, wenn der Fourier Fleisch für zwei Tage bestellt. Dadurch hat er die Möglichkeit, schöne Stücke zum Zubereiten von Siedefleisch oder Braten und Abschnitte zu den oben erwähnten Gerichten zu verwenden.

Ich hoffe mit diesen Hinweisen Fourieren und Küchenchefs einige Anregungen zu geben und dem bekömmlichen und schmackhaften Siedefleisch wieder zu mehr Beliebtheit zu verhelfen.