

Unsere Erfahrungen mit Alu-Folie in der Militärküche

Autor(en): **Moog, A.**

Objektyp: **Article**

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

Band (Jahr): **41 (1968)**

Heft 2

PDF erstellt am: **06.08.2024**

Persistenter Link: <https://doi.org/10.5169/seals-517897>

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.

Unsere Erfahrungen mit Alu-Folie in der Militärküche

In unserem Bataillon arbeiten wir gerne mit der Alu-Folie. Wir haben sie in verschiedenen WK ausprobiert und sind von ihren vielen Vorteilen begeistert.

Denken wir nur daran, dass Alu wasser- und feuerfest ist. Die Alu-Folie schmilzt und brennt nicht beim Kochen und ist undurchlässig für Feuchtigkeit und Fett. Sie schützt nicht nur vor Licht, sondern auch vor Aromaverlust, vor Fremdgerüchen, vor Staub und vor allem vor Luft. Auf Hochgebirgspatrouillen konnten wir zum Beispiel feststellen, dass sich in Folie verpackte Servalats bis zu 24 Stunden länger frisch hielten. Das ist bemerkenswert. Wichtig ist vor allem, dass mit Alu richtig verpackt wird: genügend grosses Stück Folie nehmen, oben und seitlich zweimal falzen und die Ecken einschlagen.

Alu-Folie isoliert. Sie hält Warmes warm und Kaltes kalt. Daneben ist sie strapazierfähig und passt sich ausgezeichnet allen Formen an. Und wenn Sie sie nicht mehr brauchen? Dann wird die Folie im Nu zu einer kleinen Kugel zusammengeknüllt. Aber im Freien nicht einfach wegwerfen, sondern immer vergraben!

Ein gewiegter Fourier oder Küchenchef weiss mit der Alu-Folie oft mehr anzufangen als manche Hausfrau. Dies gilt vor allem im Felddienst. Hier kann der Küchenchef mit Hilfe von Alu einerseits die Truppe besser verpflegen und sich andererseits seine eigene Arbeit sehr erleichtern.

Wieviel Rollen Alu braucht eine Kp. in einem WK? Für den Gebrauch in der Küche reichen zum Beispiel schon 1–2 Rollen. Für die Abgabe der Verpflegung auf den Mann rechnen wir mit 2 Rollen für 100 Mann. Durchschnittlich werden in unserm Bataillon pro WK zwischen 4 und 8 Rollen gebraucht, was pro Soldperiode Fr. 5.— bis Fr. 10.— ausmacht. Und wenn es auch einmal mehr Rollen sind, ist Alu preislich immer noch vorteilhaft.

Die nachstehenden Hinweise sollen einige Ideen vermitteln, wie vielfältig die Folie im Dienst verwendet werden kann:

In der Feldküche

Vor allem in schlecht eingerichteten Feldküchen ist Alu ein wertvoller Helfer! Mit der Folie abgedeckte Rüsttische sind praktisch und sauber. Auf einem mit Alu abgedeckten Brett lassen sich Pommes frites, Fischfilets, Käseschnitten usw. zum Ausbacken bereitlegen und können dann samt dem Brett zur Friture transportiert werden.

Fotzelschnitten brennen nicht mehr an, wenn das Gusskessi am Boden mit der praktischen Folie ausgekleidet ist.

Defekte Kessirohre, hölzerne Fensterrahmen, die gerne braun werden — warum nicht mit der Folie abdichten?

Konfitüreteller, Milchkrüge, Fettdosen, Fleisch, angeschnittene Brote, Gemüse usw. sind mit Alu zugedeckt hygienisch geschützt.

Eine leidige Sache ist immer das Aufbewahren der Resten, die am nächsten Tag zum Beispiel in einer Suppe noch verwendet werden können. In der zuverlässigen Alu-Folie aufbewahrt halten sich die Resten einerseits frisch, und Sie sparen ausserdem Geschirr.

Im Lebensmittelmagazin

Nicht immer finden wir Lebensmittelmagazine oder Gemüse Magazine, die allen Ansprüchen genügen. Hier können feuchte Böden mit Alu hermetisch abgedeckt werden. Frischprodukte wie Käse legen wir auf ein mit der Folie abgedecktes Brett. Und das berühmte «feuchte» Käsetüechli (Hobby der Qm.) wird ebenfalls durch Alu ersetzt. (Anmerkung der Redaktion: Die Verwendung des «feuchten Käsetüechli» entspricht ohnehin nicht der zweckmässigen Lagerung und Pflege. Auf Seite 8 des Käse-Brevier ist festgehalten: Käse verlangt eine hohe relative Luftfeuchtigkeit, darf jedoch nicht direkt mit feuchten Gegenständen in Berührung kommen. Deshalb keine feuchten Tücher verwenden!)

In Notküchen — in Manövern

Kurzer oder langer Halt. Rasch die Kochkisten vom Camion, rüsten, kochen! Die Tische fehlen — und da die ganze Küchenmannschaft ja nicht auf dem Camion arbeiten kann, breiten wir Alu-Folie auf der ebenen Erde aus. Lebensmittel wie Zucker, Tee, Gemüse, Fleisch usw. lassen sich darauf legen und bleiben sauber.

Beim Fassen

Lange Fasswege und Mangel an Fassgeschirr bei kleinen Detachementen bilden ein Problem für sich.

Speisen, in Kessi und Essgeschirren, halten sich länger warm und sind zudem vor Staub geschützt, wenn Sie sie mit Alu-Folie abdecken.

Kleine Detachemente können mit einem einzigen Fassgeschirr verpflegt werden, indem Sie die Speisen darin mit einem Stück Folie trennen.

Beim Abkochen

Wir konnten feststellen, dass die Folie wesentlich mithilft, das Abkochen beliebt zu machen. Dies bedingt in einzelnen Fällen für den Küchenchef etwas mehr Arbeit, aber auch um so mehr Genugtuung. So kann zum Beispiel ein Plätzli in der Küche fertig gewürzt und folienverpackt dem Mann abgegeben werden. Oder eine halbierte Savelat mit einer Scheibe Käse in der Mitte. Salz, Würfelzucker, Teebeutel usw. halten sich in Alu bis zum Gebrauch trocken.

Eine feuchte Feuerstelle legt man am besten mit Folie aus. Verrusste Gamellen? Das gibt's nicht mehr, wenn Sie sie mit Folie umwickeln. Und wenn Sie die Astgabel, an welche Sie die Gamelle hängen, mit Alu einwickeln, haben Sie gleich auch noch das Holz feuerfest gemacht.

Zum Verpacken von Zwischenverpflegungen

Einen gewissen Vorteil gegenüber dem Brotsäckli hat der Plastikbeutel gebracht, obwohl er nur schlecht und meistens auch nicht luftdicht verschlossen werden kann. Es ist nun aber nicht so, dass eine ganze Zwischenverpflegung in einen Plastikbeutel gestopft werden soll. Äpfel und Konserven gehören nicht unbedingt hinein. Aber Brot, Frischwürste und Käse? Wie präsentiert sich diese Verpflegung nach einem langen Marsch? Oft ist das Brot zerdrückt und zerkrümelt, die Würste zerplatzt oder gar schlecht, der Käse schmierig. Und alles schmeckt ein bisschen nach Brot, Wurst, Käse und Plastiksack. Wenn Sie die Lebensmittel, oder einen Teil davon, in die Folie verpacken, kommt das nicht mehr vor. Die Esswaren bleiben dann nicht nur länger frisch, sondern präsentieren sich beim Öffnen — auch nach grosser Strapazierung im Rucksack — viel appetitlicher.

Beim Bezug von Fleisch durch den Nachschub

Ein grosses Stück Fleisch im Fleischkorb (den man so gern zu Hause vergisst)? Das mag in kühlen Jahreszeiten angehen, im Sommer jedoch ist es nicht nur unhygienisch, sondern sogar gefährlich, weil Fleisch ja rasch verdirbt. Packen Sie Ihr Fleisch in die praktische Folie ein oder decken Sie es wenigstens damit zu. Auf diese Weise bleibt das Fleisch länger frisch und ist zudem viel sauberer.

Haben Sie schon einmal ein grosses Stück Leber erhalten? Schneiden Sie davon Plätzli, verpacken Sie diese, schon gewürzt, in Alu, und lassen Sie sie auf dem Feuer vom Mann durchbraten. Eine Delikatesse!

Die angezeigten Verwendungsmöglichkeiten sollen als Anregung dienen. Nachdem nun erfreulicherweise auch das OKK die Alu-Folie eingeführt hat (siehe Dezember-Ausgabe 1967), wird sie in unserer Armee bestimmt bald weitere Liebhaber finden.

Für den Militärdienst eignet sich vor allem die festere Qualität (Rolle zu 15 m Länge \times 46 cm Breite), die Sie bei den Armeeverpflegungsmagazinen beziehen können.

Mit der Alu-Folie ist den Funktionären des hellgrünen Dienstes ein preislich günstiges Hilfsmittel in die Hand gegeben, das ihren Forderungen in bezug auf qualitative Verbesserung der Verpflegung, Arbeitserleichterung und Hygiene in bestem Sinne entgegenkommt. Ich kann allen Hellgrünen empfehlen: versuchen Sie es auch einmal!

Oblt. Qm. A. Moog