

Weiterbildung im Küchendienst

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

Objektyp: **Article**

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

Band (Jahr): **57 (1984)**

Heft 11

PDF erstellt am: **05.08.2024**

Persistenter Link: <https://doi.org/10.5169/seals-519033>

Nutzungsbedingungen

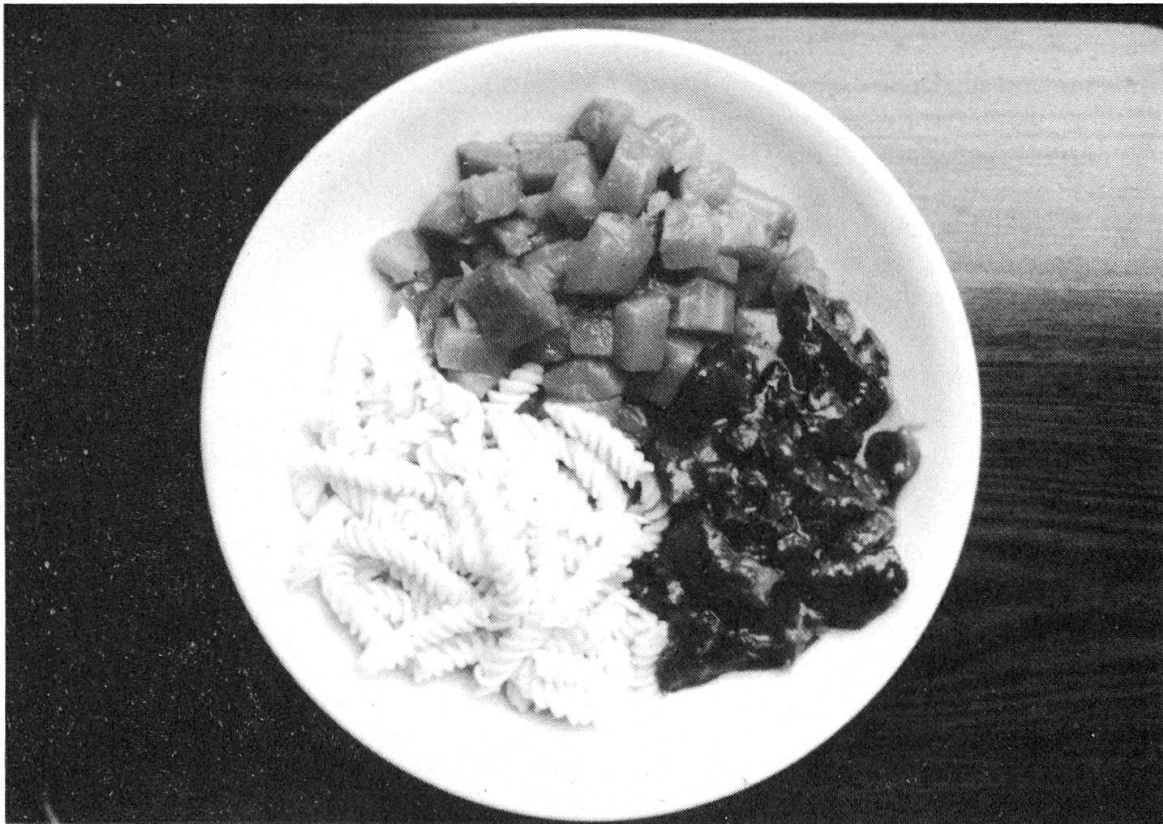
Die ETH-Bibliothek ist Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Inhalten der Zeitschriften. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern. Die auf der Plattform e-periodica veröffentlichten Dokumente stehen für nicht-kommerzielle Zwecke in Lehre und Forschung 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.

Weiterbildung im Küchendienst

Unser Hauptartikel befasst sich heute mit Nährwertverlusten in der Grossküche und mit Hygiene in der Feldküche.



Im ersten Teil erfahren wir Wissenswertes aus der Gastronomie. Dieser Artikel lässt sich jedoch leicht auf die Verhältnisse im Militärdienst umsetzen. Denn was sich heute in der Praxis bewährt, gilt für das zivile wie auch für das militärische Leben. Einzig erlauben die militärischen Mittel nicht immer den gewünschten Einrichtungs- und Arbeitsstandard in der Truppenküche – vergleichbar mit einer Grossküche der Gastronomie. Eines haben die zuständigen Personen in der Grossküche (Gastwirt/Küchenchef im Zivilen; Fourier/Küchenchef im Militär) gemeinsam – dem Gast zu dienen mittels einer guten und ernährungstechnisch einwandfrei zubereiteten Verpflegung. Der militärische Gast ist Pflichtverpfleger, denn er kann im Militärdienst nicht einfach anderswo essen gehen, als von der Truppenküche. Aus und trotz diesem Grund, haben die Truppenangehörigen Anspruch auf einwandfreie Verpflegung.

Die Truppe wird es Ihnen zu danken wissen!

Nach dem Lesen des folgenden Artikels erhalten Sie vielleicht den Eindruck, dass die Armeeküche die Regeln der Ernährungslehre nicht genügend berücksichtigt. Die Überprüfung der einschlägigen Reglemente (siehe Kasten) hat gezeigt, dass mit diesen Grundsätzen und dem zur Verfügung stehenden Material gut und regelkonform gekocht werden kann. Nur eines ist eben ab und zu fehlerhaft: die Personen, welche mit Lebensmitteln umzugehen haben! Immer wieder müssen deshalb die Regeln der Ernährungslehre in Erinnerung gerufen werden. Auch die richtige Zubereitung und die Präsentation gehören zum A und O des Küchenchefs.

Im zweiten Artikel erfahren Sie interessante Tips zur Hygiene in der Feldküche eines erfahrenen Veterinäroffiziers.