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

Herausgeber: Schweizerischer Fourierverband

Band: 59 (1986)

Heft: 7

Artikel: Brot wie Kuchen

Autor: Stricker, Hannes

DOI: https://doi.org/10.5169/seals-519159

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften auf E-Periodica. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen sowie auf Social Media-Kanälen oder Webseiten ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Mehr erfahren

Conditions d'utilisation

L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. La reproduction d'images dans des publications imprimées ou en ligne ainsi que sur des canaux de médias sociaux ou des sites web n'est autorisée qu'avec l'accord préalable des détenteurs des droits. En savoir plus

Terms of use

The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. Publishing images in print and online publications, as well as on social media channels or websites, is only permitted with the prior consent of the rights holders. Find out more

Download PDF: 15.07.2025

ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, https://www.e-periodica.ch

Brot wie Kuchen

Major Hannes Stricker

Wer kennt sie nicht, die tüchtigen Adjutanten Ravioli und Kuchen, welche den Versorgungstruppen nun seit Jahrzehnten in ihrem Fachgebiet das Gepräge geben . . . nicht nur wegen ihres Namens! Brot wie Kuchen hat Adjutant Kuchen wirklich erfunden. Dass die Bäckerrekruten bei ihm eine Zweitausbildung durchmachen, die auch im Zivilen geschätzt wird, zeigt der folgende Artikel.

Aufklärung ist wichtig

Fouriere, Fouriergehilfen und Quartiermeister wissen, wovon ich rede: Das Früchtebrot ist qualitativ ein hervorragendes Brot – dem Kuchen näher liegend als den dem Brot, – geschmacklich einwandfrei, wenn man die Vakuumverpackung eine Stunde vor dem Essen öffnet und mit hohem Nährwert versehen. Es ist aber ein Jammer, wenn Rekruten, teilweise auch Soldaten, darüber ein negatives Urteil abgeben, weil sie das Werden und den Verwendungszweck dieses Brotes nicht kennen.

So hat dann dieser Artikel vor allem das Ziel, nochmals genau auf die Entstehung des *schweizerischen Frischhaltebrotes* hinzuweisen. Wenn dies Ansporn dazu ist, dass im nächsten WK, EK oder Abverdienen, vor der Abgabe *eine Orientierung über dieses Brot* erfolgt, so ist das Ziel erreicht. Diese soll kurz sein, sie kann im Anschluss an eine Orientierung des Kommandanten erfolgen.

Eigenschaften des Frischhaltebrotes

Es kennt, so Adjutant Kuchen, keine Konkurrenz auf dem Weltmarkt. Seine beste Eigenschaft: Dank des Konservierungsverfahrens – das von Adjutant Kuchen entwickelt und erfunden worden ist – ist es während zwei Jahren garantiert haltbar.

Versuche in Extremsituationen waren durchwegs positiv: Sowohl Himalaya-, als auch Sahara-Expeditionen lobten dessen Eigenschaften. Übrigens schätzt auch der Grossteil der Truppe das Früchtebrot. Das sei, meint Adj Kuchen, doch der guten Einführung durch Kriegskommissäre, Quartiermeister und Fouriere zu verdanken. Das ganze Frischhalteverfahren wurde letzlich auch wissenschaftlich geprüft am Lebensmitteltechnischen Institut der ETH Zürich und für gut befunden. Eine Expedition in Spitzbergen hat sogar einen Verwendungszweck herausgefunden, der neu sein dürfte: In Ermangelung frischen Brotes verspeisten die Männer sogar ein Fondue mit Frischhaltebrot.

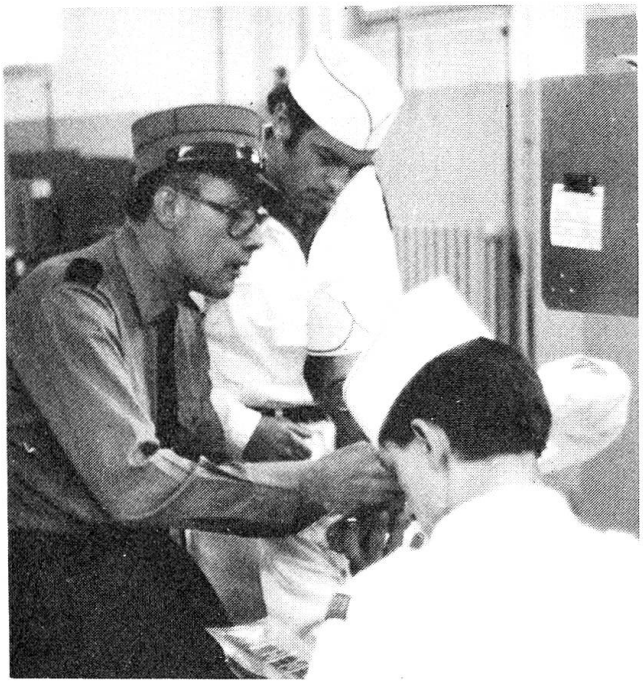
Brot lebt und leidet wie wir

Adj Kuchen unterrichtet lebhaft, wenn's ums Brot geht. Anlässlich meines Besuches im Frischhaltebrotkurs instruierte er unter obigem Titel Grundsätze, die ich den Lesern nicht vorenthalten möchte: Plastik sei das gefährlichste Material für Brot. Brot müsse atmen können: es braucht Luft, Kühle, aber kein Sonnenlicht. Der Brotkreislauf kann (positiv . . ., aber auch umgekehrt) beeinflusst werden, denn Brot ist an sich ein idealer Nährboden für Schimmel. Die Schimmelbildung war denn auch ein Hauptproblem, das es zu bewältigen gab bei der Haltbarmachung.

Das Frischhaltebrot, eine armee-eigene Brotkonserve weist 830 bis 900 Kalorien (3 470 bis 3 770 Joules) auf. Das Frischhaltebrot wiegt ca. 350 g, das Früchtebrot nur 300 g.

1 – 2 Stunden vor dem Essen muss der Vakuumbeutel geöffnet werden, damit sich das Haltbarkeitsmittel verflüchtigen kann. Dann aber muss das Brot innert 6 – 8 Stunden verpflegt werden. Das Brot ist in dünne Scheiben zu schneiden. Das Früchtebrot eignet sich als Zwischenverpflegung oder als Dessert.

Normales Frischhaltebrot kann auf den Mann abgegeben werden. Es eignet sich auch für die Zubereitung von Käse- oder Fotzelschnitten, Toast für Champignonschnitten oder Brotsuppe.



Adjutant Kuchen mit seinen ‹Lehrlingen›, angehende Bäckersoldaten.

Brot, Inbegriff für Nahrung und Leben

Leider hat das Brot in Zeiten der Hochkonjunktur als Nahrungsmittel an Bedeutung verloren. Doch wird (würde?) Brot in Notzeiten mit aller Garantie wieder an die erste Stelle treten. Seine Zusammensetzung ist für unsere Ernährung sehr ausgewogen: Eiweiss, Zucker, Aminosäuren, Glutaminosäuren, sowie die Vitamine B_1 und B_2. Die Militärzeitschrift «Der Fourier» berichtete vor fünf Jahren, dass bei der Rekrutenverpflegung unter anderem ein Vitamin B_1-Defizit bestehe. Bei Dr. med. M. Stransky, der seinerzeit die Untersuchung für das Institut für Ernährungsforschung leitete, erkundigte ich mich, ob ihm bekannt sei, ob sich das gebessert habe. Leider ist das – allerdings wie bei andern Gross-Verpflegungsbetrieben – nicht der Fall: *Vollkornbrot,* um es an dieser Stelle nochmals zu wiederholen, würde mehr Vitamin B_1 aufweisen.

Brotversorgung in der Armee

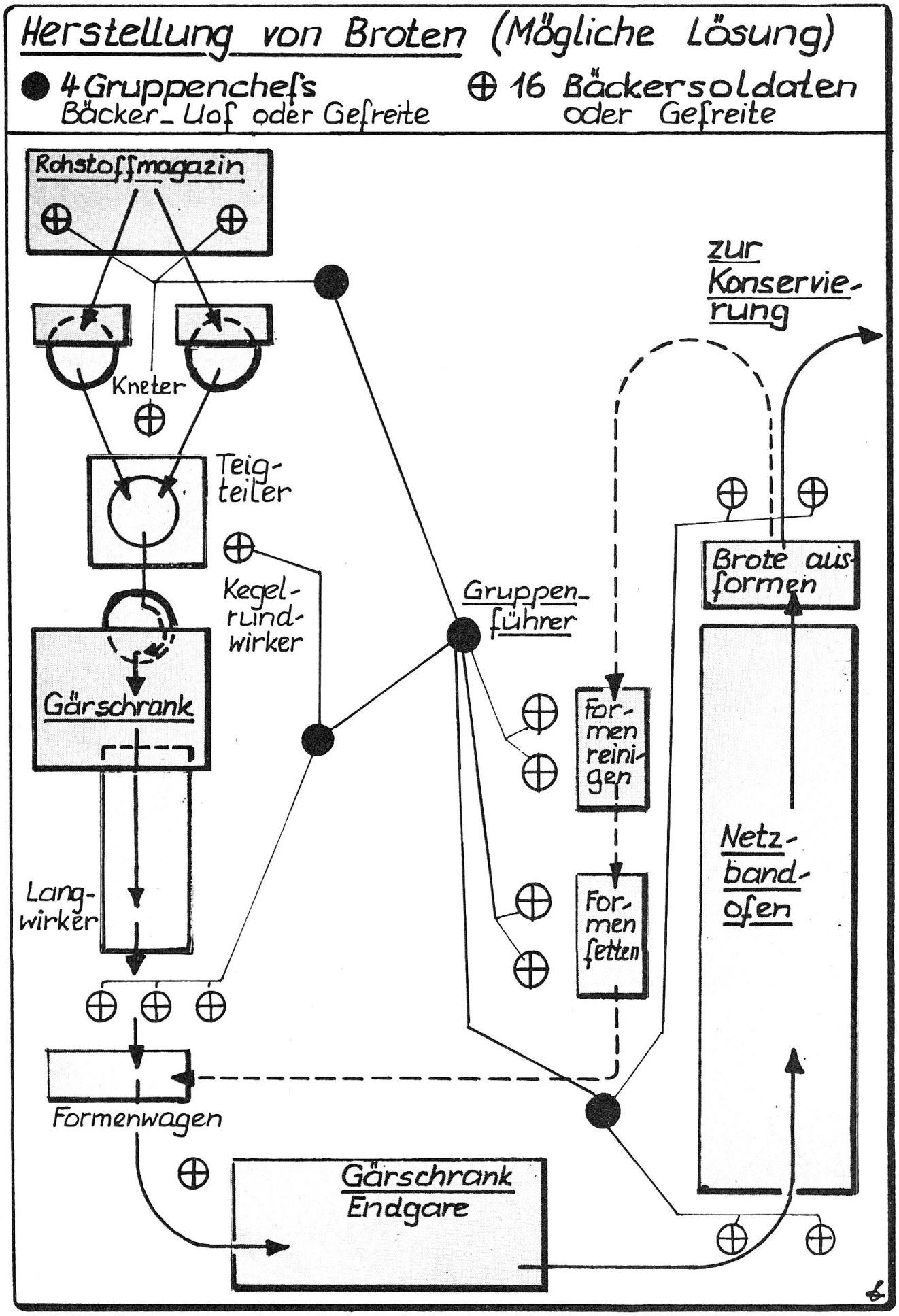
Die Brotversorgung in der Armee beruht auf einem Dreisäulenprinzip: Das Betriebspersonal, die Bäcker (Offiziere, Unteroffiziere und Soldaten) zählen zum Betriebspersonal. Sie basieren auf der zweiten Säule, das sind armee-eigene Produktionsbetriebe, nämlich mobile und stabile Bäckereien, sowie mobile Mühlen. Die dritte Säule ist verantwortlich für die Sicherstellung der Rohstoffe in Form von Getreide, Backmehl, Trockenhefe und Backmittel, sowie Salz.

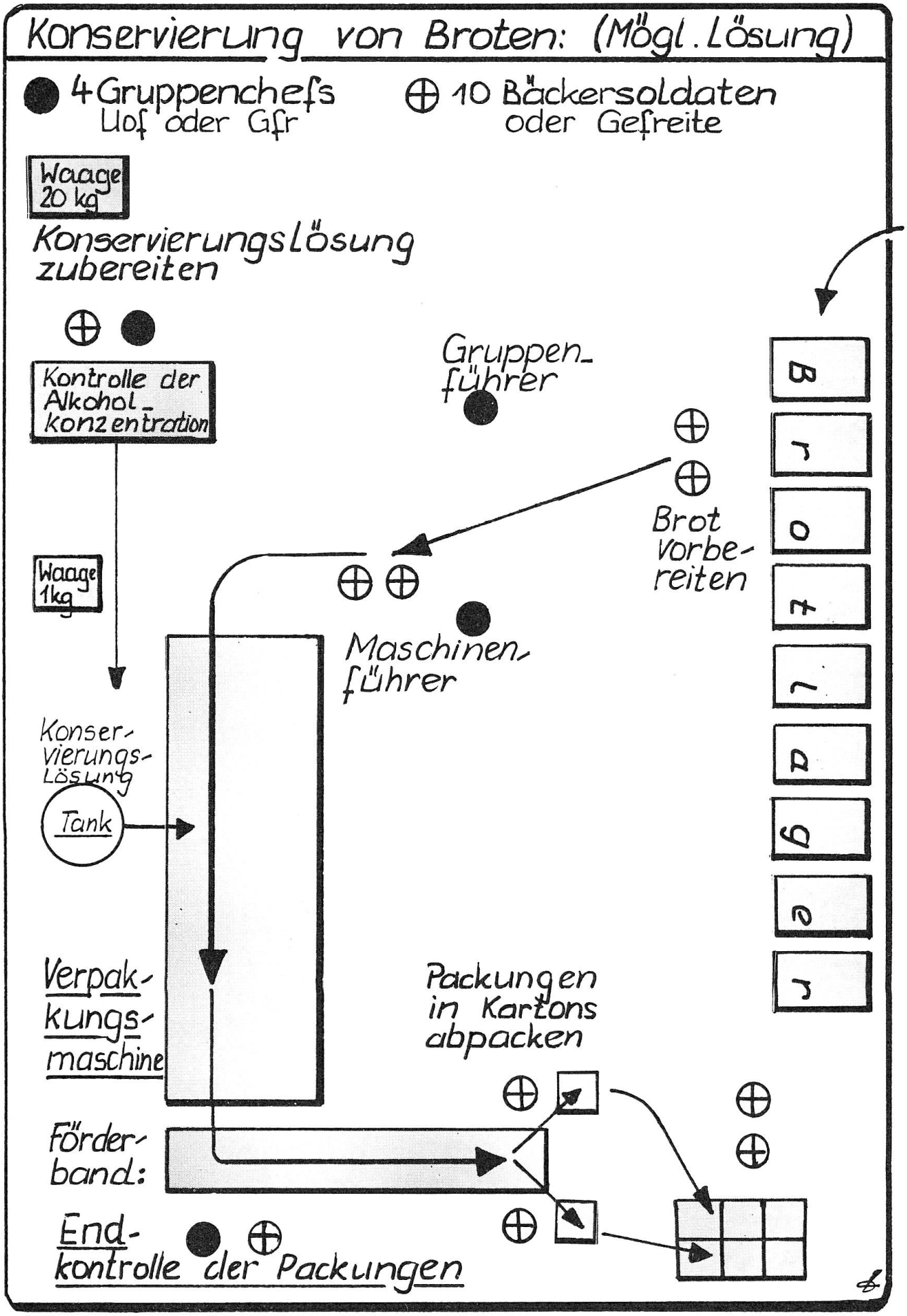
Die technischen Details nenne ich nur in groben Zügen:

- Die Schlagmühle mit einer Stundenleistung von 300 kg kann Schrottmehl zu 100 % ausmahlen.
- Seit 1977 hat die Armee mobile Walzenstuhlmühlen mit einer Stundenleistung von 700 kg Backmehl (Ausmahlung 90 – 100 %).
- Die mobilen Bäckereien sind Zweiachsanhänger mit einem Totalgewicht von 10 t. Sie sind ausgerüstet wie eine zivile Bäckerei mit Dreikammer-Backofen (System Heissluft), Intensiv-Knetmaschine, Gärschrank, Arbeitstischen und einer leistungsfähigen Heiss-und Kaltwasserversorgung.
- Grundsätzlich stellen die Armee-Bäckereien nur Brote aus Ruch- und Vollkornmehl her. Bezüglich Vitamin B_1 kann also gefolgert werden: Gesünder leben dank Armee-Vollkorn-Formenbrot!
- Die Frischhaltebrotkonserven sind Pflichtkonsum ab 1984 und werden hergestellt in Form von Hefebrot aus Ruchmehl oder Früchtebrot aus Ruch- und Vollkornmehl sowie Trockenfrüchten.

Im Einsatzraum eines Basisversorgungsplatzes wird ein Halbzug Bäcker mit den nötigen mobilen Bäckereien in Form einer Produktionsstelle eingerichtet. Diese werden so ausgebaut, dass die Brotproduktion über eine bestimmte Zeitdauer ohne Nachschub von Rohstoffen ihre volle Produktionsfähigkeit erhalten kann. Das Bäcker-Detachement ist dabei auch für Verteidigungsmassnahmen verantwortlich.

Das Frischhaltebrot der Armee ist während zwei Jahren haltbar.


Herstellung von Broten (Mögliche Lösung)
● 4 Gruppenchefs
Bäcker_Uof oder Gefreite
⊕ 16 Bäckersoldaten
oder Gefreite
Rohstoffmagazin
Kneter
Teig-
teiler
Kegel-
rund-
wirker
Gärschrank
Lang-
wirker
Formenwagen
Gärschrank
Endgare
Gruppen-
führer
For-
men
reini-
gen
For-
men
fetten
zur
Konservie-
rung
Brote aus-
formen
Netz-
band-
ofen


Konservierung von Broten: (Mögl. Lösung)
4 Gruppenchefs
Uof oder Gfr
10 Bäckersoldaten
oder Gefreite
Waage 20 kg
Konservierungslösung zubereiten
Kontrolle der Alkohol-konzentration
Gruppen-führer
Brot vorbe-reiten
Waage 1kg
Maschinen-führer
Konser-vierungs-Lösung
Tank
Verpak-kungs-maschine
Packungen in Kartons abpacken
Förder-band:
End-kontrolle der Packungen
Brot vorbereiten

Einsatz der Bäckergruppe

Da in sehr kleinem Arbeitsraum ein überaus hoher Ausstoss von ca. 2 000 kg Brot in 24 Stunden erreicht wird, muss die Arbeit mit Hilfe eines Arbeitsplanes auf die Minute gesteuert werden. Eine Arbeitsgruppe setzt sich zusammen aus folgenden Funktionen: Der Teigmacher ist verantwortlich für die Teigchargen, der Abwäger für die Stückelung der Teiglinge für je 1 kg Brot. Der Wirker schafft die endgültige Form der Teigstücke und hilft dem Schiesser bei den Ofenarbeiten. Letzterer ist der verantwortliche Mann am Backofen und zugleich Chef einer Arbeitsgruppe. Der Gehilfe letztlich ist besorgt für den nötigen Rohstoffnachschub und springt dort ein, wo Not am Mann ist.

Frischhaltebrot ohne Chemie

Zur Herstellung von Frischhaltebrot werden Grossbäckereien belegt. Die Brotfabrikation erfolgt ohne jegliche chemische Zusätze nach einem Verfahren, das Adj Kuchen selber entwickelt hat. Das Brot wird haltbar gemacht durch eine leichte alkoholische Lösung, welche dem Brot in gewissen Gewichtsprozenten beigegeben wird. Diese Lösung hat eine Mehrfachfunktion:

- Sie verzögert die Alterung (ob das bei Menschen auch wirkt?).
- Sie verhindert die Schimmelbildung und die Brotkrankheit.
- Sie tötet weitere Keimlinge und Sporen ab, die durch die persönliche Handhabung ins Brot gelangen.

Adj Kuchen hat neben diesem Verfahren mitgeholfen, die nötigen Maschinen zu entwickeln. Ursprünglich musste er seinen Beruf als Bäcker wegen einer Mehlallergie aufgeben und kam 1958 zur Instruktion. So ist die mobile Mühle 1970 eine seiner Entwicklungen, ebenfalls die zweite und die dritte Serie der mobilen Bäckereien. Er investierte viel Freizeit in technische Kurse, in das Skizzieren und Gestalten neuer Verbesserungen. Die Modelle zu den erwähnten Maschinen stammen ebenfalls von ihm, bis er dann mit Hilfe der Industrie eine Projektstudie erarbeitete ... und dem EMD diese auch noch «beliebt machen musste» ... Doch sei er auf viel Verständnis gestossen. Der Bäcker-Instruktor ist auch Meisterprüfungsexperte und lernte zuletzt den Beruf des Müllers.

Kriegstauglich!

Im Moment seien alle Maschinen von der Mehl- bis zur Brotherstellung auf dem höchsten technischen Stand. So darf mit Fug und Recht behauptet werden, dass das Endprodukt Armeebrot der Qualität aus der Privatwirtschaft ebenbürtig ist. Adj Kuchen und seiner vorgesetzten Kommandostelle, dem Oberkriegskommissariat, war es ein Anliegen, dass diese Maschinen auch wirklich kriegstauglich sind. Sie funktionieren alle auch bei Engpässen und in Zeiten mit gestörter Stromversorgung. Man soll, so der Experte, die Technik mindestens in der Armee nur so weit führen, dass sie auch in Notzeiten noch funktioniert. Heute würde, so fanden wir im gemeinsamen Gespräch, computerfreudig hie und da «übers Ziel hinausgeschossen».

Zweitlehre in der RS

Es hat sich in Bäckereikreisen herumgesprochen: Was ein guter Bäcker werden will, wird in der Versorgungs-Rekrutenschule fertig ausgebildet. Dort erhält er quasi sein Gütesiegel. In einem Grundschulkurs wird der Bäckerrekrut mit Produktionsbetrieben und Produktionstechniken vertraut gemacht, und zwar in Theorie und Praxis. Am Schluss dieses Kurses werden die Leistungen der einzelnen Rekruten geprüft.

Die Brote werden aus der Backform entnommen und kontrolliert.

In der 2. Phase erfolgt die Schulung in Feldverhältnissen zur Selbständigkeit. Der zukünftige Bäcker-Unteroffizier erhält in Form von Kaderschulung die Schulung zur Führung mobiler Bäckereibetriebe vermittelt. Der Jungbäcker kommt so früher in Kaderpositionen als in der Privatwirtschaft.

Daneben gibt es die Spezialisierung: Um die Kriegsvorsorge optimal abzusichern, werden in WK und EK Weiterbildungskurse für Sauerteig-Spezialisten durchgeführt. Es werden in diesen Kursen Züchtungen von wilden Hefen angestrebt, die in der Lage sind, die industriellen Reinkulturhefen zu ersetzen. Dank dieser Produktionstechnik kann die Armee auch bei Ausfall von Reinkulturhefe die Brotproduktion aufrechterhalten.

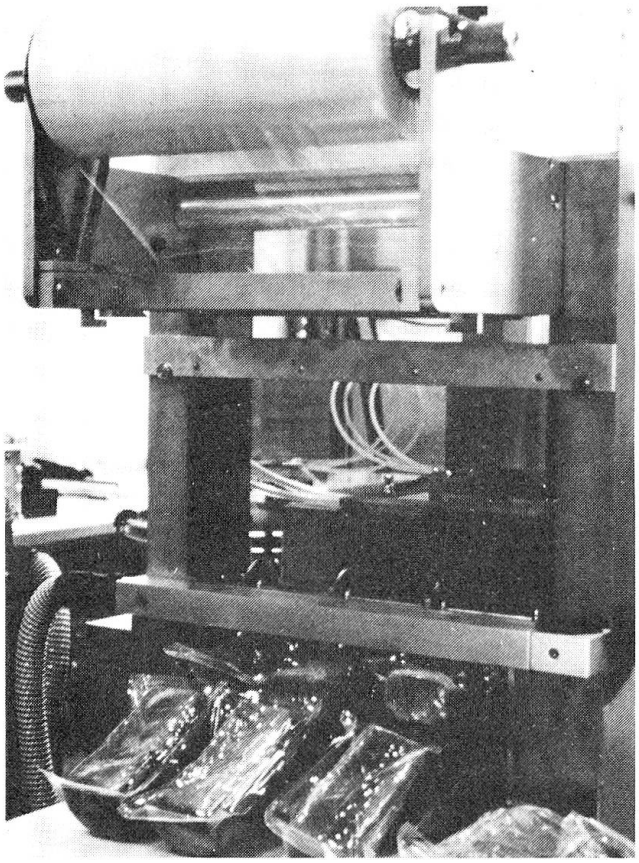
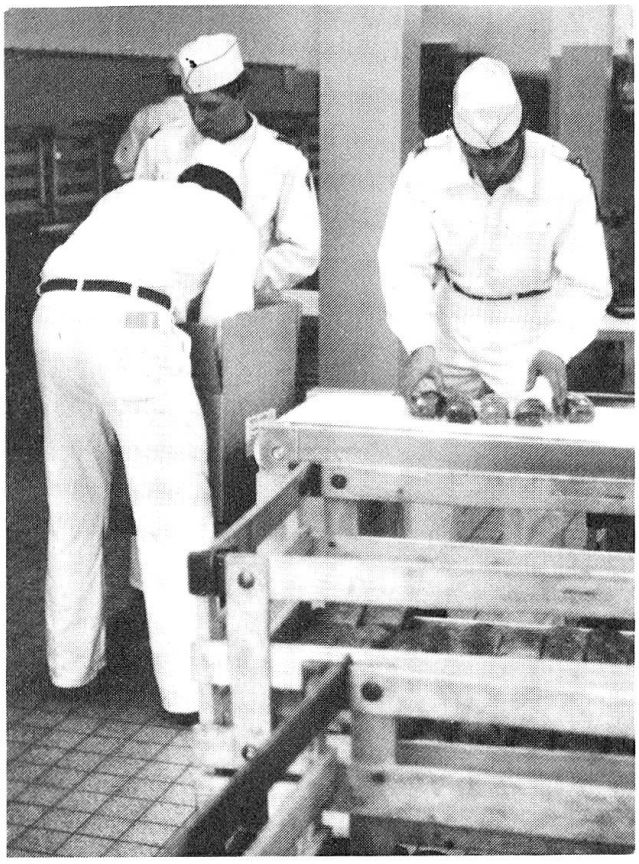
Besichtigung

Anlässlich der Besichtigung der Früchtebrotherstellung (die Bilder sprechen für sich) beeindruckte mich die grosse Reinlichkeit des Produktionsablaufes. Es geht fast zu und her wie im Spital in diesem spezialisierten Armeebetrieb in den Alpen. Man dürfe nicht verraten, wo der Standort sei, originell auf alle Fälle ist die frühere Fabrikationshalle «zweckentfremdet» und «umgerüstet» worden.

Wenn diejenigen, welche das Früchtebrot noch nicht schätzen gelernt haben, sähen, welch feine Dörrfrüchte gleich sackweise unter den Teig gezogen werden, sie würden ihre Meinung ändern. Kenner stellen sicher fest, dass nicht nur einheimisches Dörrobst, sondern auch getrocknete Ananas und zum Beispiel Bananen als Geschmacksveredler herhalten müssen. Die Verpackungsmaschine (wieder eine Entwicklung, an der Adj Kuchen beteiligt war) hat manchmal ihre Tücken. Zum Glück gibt es deren zwei. Genauigkeit ist hier Trumpf: Wehe, wenn ein Rekrut die vorgeschriebene Alkoholbeigabe zur Konservierung nicht einhält!

Das ganze Verfahren wäre nichts wert, wenn am Schluss nicht eine peinliche Kontrolle der vakuumverpackten Brote stattfinden würde. Sorgfältig packen Kenner Laib um Laib in die grossen Harrasse, bevor sie als Reserve für Notzeiten gelagert, und schliesslich vor Ablauf der Frist als Pflichtkonsum verzehrt werden. Mit sichtlichem Genuss ... wenn die eingangs erwähnte Aufklärung erfolgt ist. Ich auf alle Fälle freue mich aufs nächste Früchtebrot!

Verpackungsmaschine im Einsatz mit einer Stundenleistung von 1500 Broten.



Nach einer weiteren Kontrolle erfolgt die Endverpackung zur Spedition.