Editorial

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

Objekttyp: **Preface**

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

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

Heft 7

PDF erstellt am: **02.06.2024**

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

Editorial

Die Sommermonate locken auch unsportliche Leute aus der Stube an die mehrheitlich sonnige und frische Luft. Sportliche Betätigung fällt zu dieser Jahreszeit einiges leichter, und auch die Ernährung wird entsprechend angepasst. Dass die schlanke Linie beibehalten werden kann, dazu verhilft die Badesaison mit ihrer Mode – vor allem dem weiblichen Geschlecht.

Ernährungsfragen in Zusammenhang mit Sport sind ein aktuelles Thema, welches auch im Militärdienst beachtet wird. Dazu unser Fachartikel in dieser Ausgabe.

Die heutigen Ernährungsgewohnheiten beachten hauptsächlich den Joules-/Kaloriengehalt, übrige Nährwerte und neuerdings auch die Cholesterinwerte. Viele Verantwortliche für Gemeinschaftsverpflegung in Grossbetrieben und im Gastgewerbe haben es sich zur Gewohnheit gemacht, dass bereits in der Planung diese Werte für die angebotenen Menüs berechnet und in einen Turnus eingebettet werden, welcher Abwechslung über mehrere Tage gewährleistet. Als letztes Pünktchen auf dem ‹i› werden dem Gast die Menüpläne, mit diesen Angaben ergänzt, vorgelegt.

Wäre dies nicht auch im Verpflegungsplan des Fouriers wünschenswert? Nach den heutigen Methoden wird beim Erstellen des Verpflegungsplanes nur im weitesten Sinne nach diesen Werten geplant und später gekocht. Der Behelf 60.5 ‹Menüvorschläge› (MV 88) könnte doch mit diesen Wertangaben ergänzt werden. So erreichen wir eine Verpflegung, die nicht nur optisch und kostenmässig ausgewogen, sondern auch ernährungsbewusst zusammengestellt ist.

Major Hanspeter Steger
verantwortlicher Redaktor

PS: Einen mustergültigen Wochen-Menüplan des Culinariums der SBG Zürich finden Sie auf Seite 266.