

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

Herausgeber: Schweizerischer Fourierverband

Band: 58 (1985)

Heft: 11

Rubrik: Sie lesen im nächsten 'Der Fourier'

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. 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. [Siehe Rechtliche Hinweise.](#)

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. [Voir Informations légales.](#)

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. [See Legal notice.](#)

Download PDF: 15.03.2025

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

Tiefgekühlte Frische gewinnt

Das Schweizerische Tiefkühl-Institut (STI) führt bei den an der IGEHO ausstellenden STI-Mitgliederfirmen einen Wettbewerb für die IGEHO-Besucher durch.

Unter den Gewinnern werden 333 dreiteilige Messersets verlost.

Untenstehende Informationen helfen Ihnen einen dieser Preise zu gewinnen.

Sofern «frisch» nur bedeutet, dass nichts unternommen wurde um die ursprüngliche Frische eines Lebensmittels zu erhalten, darf selbst ein 6 Tage alter Kopfsalat noch als frisch bezeichnet werden.

Soll «frisch» den ursprünglichen Vollwert ohne Qualitätsabbau infolge Transport- und Lagerzeit beinhalten, ist eine Präzisierung unbedingt erforderlich. Zum Beispiel *gartenfrisches* Gemüse, *fangfrische* Fische, *ofenfrisches* Gebäck verfügen über den ursprünglichen vollen Frischwert.

Wie frisch ist tiefkühlfrisch?

Der Gesetzgeber hat den Anspruch der Tiefkühlung als Frischhaltungsmethode anerkannt. Er verlangt aber ebenfalls eine Präzisierung, d. h. wer fachgerecht tiefgekühlte Lebensmittel auf den Markt bringt, darf sie als *frisch tiefgekühlt* bezeichnen.

Fangfrische Fische, gartenfrisches Gemüse, ofenfrisches Gebäck werden innert kürzester Zeit verarbeitet und schockartig tiefgefroren. Damit wird der Abbau von Vitaminen, Fett, Eiweiss usw. blockiert. Der Nähr- und Genusswert bleiben in ihrer frischwertigen Qualität erhalten.

Um diese Tiefkühlfrische zu erhalten, ist jedoch darauf zu achten, dass eine konstante Lagertemperatur von mindestens -18°C eingehalten wird. Je nach ihrer Art und je nach Fettgehalt sind Tiefkühlprodukte unterschiedlich lange lagerfähig. Überlagerte Tiefkühlvorräte verlieren ihre Tiefkühlfrische.

Und nicht zuletzt garantiert nur ein fachgerechtes Auftauen und Zubereiten, dass die tiefkühlfrische Essqualität sowie der volle Nähr- und Vitamingehalt der Tiefkühlvorräte auch auf den Teller kommen.

A la carte-Gerichte rationell zubereiten

In Hotel- und Restaurantküchen ist der Trend und die Notwendigkeit zu systematisieren und zu rationalisieren klar erkannt. Dass damit kein Qualitätsverlust verbunden sein muss, zeigt das neue »à la carte-System« von FRANKE.

Ebenfalls ausgerichtet auf eine möglichst rationelle und schnelle Zubereitung von Gerichten mittels einer kompakten Produktionseinheit, geht es einen Schritt weiter. Neben der Wirtschaftlichkeit und der Rendite wird den Ansprüchen des Gastes, den es schliesslich zu verwöhnen gilt, vollauf Rechnung getragen.

Vier Grundeinheiten bilden das Kernstück des Systems. Drucksteamer, Umluftofen, Salamander und Mikrowellenherd dienen der anspruchsvollen Produktion in Grossküchen. Eine grosse Palette von weiteren Geräten lässt sich der FRANKE-Philosophie entsprechend dazu kombinieren und erweitern. Neben Geräten für die Zubereitung von Speisen gehören dazu auch solche für die Lagerung und für die gepflegte Präsentation an den Ausgabestellen. Alle Elemente sind in rostfreiem Stahl gefertigt und genügen höchsten Anforderungen.

Die aus der Praxis für die Praxis unter Beteiligung von erfahrenen Köchen entwickelten Küchensysteme von FRANKE machen das Kochen leichter und garantieren dem Gastronomiebetrieb eine verbesserte Wirtschaftlichkeit.

Sie lesen im nächsten «Der Fourier»

Die letzte Ausgabe des «Der Fourier» im 1985 bringt die per 1. 1. 86 in Kraft tretenden Neuerungen des OKK. Sie erhalten Informationen zum neuen Transportgutschein, zum Marschbefehl, dem Fünffranken-Urlaubsbillett für alle Angehörigen der Armee und zu der Erhöhung der Unterkunftsentschädigungen. Weitere Neuerungen des EMD werden in dieser und der nächsten Ausgabe Platz finden.