

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

Herausgeber: Schweizerischer Fourierverband

Band: 62 (1989)

Heft: 4

Artikel: Schweinefleisch durch die Versorgungstruppen

Autor: [s.n.]

DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-519449>

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>

Schweinefleisch durch die Versorgungstruppen

Das vom Oberkriegskommissariat herausgegebene Merkblatt für die Behandlung von Schweinefleisch (Stand 1. 7. 88) möchten wir nachstehend publizieren. Wie Sie sicher wissen, läuft zur Zeit ein Truppenversuch mit dem Nachschub von Schweinefleisch durch die Versorgungstruppen. Erhebungen haben gezeigt, dass im Falle einer Mobilmachung der Bedarf der Truppe an Kuhfleisch Qualität IIC nicht vollumfänglich gedeckt werden könnte. Ungefähr ein Drittel des Fleischbedarfs würde demzufolge durch Schweinefleisch ersetzt werden.

Dieser Truppenversuch wird voraussichtlich aufgrund der gemachten Erfahrungen und den momentan zivilen Gegebenheiten entsprechend definitiv werden. Daher bildet die Küchenchefschule ihre Schüler bereits im richtigen Umgang, Bestellung, Lagerung und Verwendung von Schweinefleisch aus.

Es gilt zu beachten, dass

- mit 250 g Schweinefleisch pro Person für die Bestellung gerechnet werden muss
- der Nachschub pro Einheit partienweise erfolgt, d.h. jede Einheit erhält nur gleiche Fleischteile zur Vereinfachung der Zubereitung von Schweinefleischgerichten.

Merkblatt für die Behandlung von Schweinefleisch

1. Allgemeines

Frisches Fleisch und insbesondere ungekühltes Schweinefleisch ist ein äusserst empfindlicher Artikel. Es ist unbedingt notwendig, dem Transport und der Behandlung des Fleisches grösste Aufmerksamkeit zu schenken.

2. Transportbehälter

2.1. Zuteilung/Verwendungszweck

Jeder Einheit mit eigener Küche werden 2–3 Fleischkisten aus Kunststoff zugeteilt. Sie dienen dem Transport des Fleisches vom Basisversorgungsort (BVP) bis zur Einheitsküche.

2.2. Bereitstellung des Fleisches und Abgabe an die Truppe

Das Fleisch wird kompanieweise bereitgestellt. Abgabe: volle gegen leere Kisten.

2.3. Behandlung der Fleischkisten

Die Fleischkisten sind bei der Truppe nach jeder Benützung mit warmem Wasser und einem fettlösenden Mittel gründlich zu reinigen. Der Gebrauch von scheuernden Mitteln oder kratzenden Gegenständen (Messer, Kupferlappen usw.) ist verboten. Der Deckel darf erst aufgesetzt werden, wenn die Kiste vollständig trocken ist.

Mangelhaft gereinigte Behältnisse werden auf dem BVP nicht angenommen.

3. Schweinefleisch

3.1. Zerlegung der Schweine und Bereitstellung für den Nachschub

Die Schweine werden von den Vsg Trp in folgende Partien zerlegt und an die Truppe abgegeben:

- Schulter mit Knochen, mit Schwarte, nicht abgespeckt
- Schinken mit Huft mit Knochen, mit Schwarte, nicht abgespeckt
- Karree mit Knochen, mit Schwarte, nicht abgespeckt
- Brust mit Schwarte, Rippenknochen nicht entfernt, zugeschnitten.

3.2. Behandlung des Fleisches

- Nach Erreichen des Truppenstandortes ist das Fleisch *sofort* den Fleischkisten zu entnehmen. Diese sind für die Lagerung des Fleisches nicht geeignet.
- Wird das Fleisch nicht unmittelbar nach der Versorgung verwendet, so ist es sofort in einem Kühlraum einzulagern oder in einem kühlen, gut lüftbaren Raum über einem Gefäss aufzuhängen.
- Fleisch, das bei besonderen Verhältnissen transportiert oder gelagert wurde und im Aussehen und/oder Geschmack gelitten hat, ist

sofort nach dem Auspacken mit Salzwasser zu waschen und je nach Zustand in einer der folgenden Arten weiter zu behandeln:

- trocknen, kühl lagern
- gut spülen, trocknen, ausbeinen und einsalzen
- ausbeinen und in eine Salzlake legen (10 l Wasser und 1,5 kg Salz)
- ausbeinen und als Sauerbraten oder Pfeffer gemäss Regl. 60.6 Kochrezepte für die Militärküche einbeizen
- in Salzwasser durchkochen und in kaltem Wasser abkühlen lassen, trocknen
- ausbeinen, trocknen, marinieren mit Salz und Gewürzen, anschliessend durchbraten und durchkühlen.

3.3. Verwendung des Schweinefleisches

Für die verschiedenen Zubereitungsarten eignen sich besonders die nachfolgend angegebenen Fleischstücke:

- zum Braten:
Schulter, Stotzen, Karree, Brust gerollt
- für Ragout oder Voressen:
Schulter, Teile vom Schinken, Brust
- für Plätzli:
Stotzen, Karree
- für Koteletts:
Karree
- für Speck (gesalzen):
Brust (durch die Truppe gesalzen).

4. Genusstauglichkeit

Fleisch, das durch besondere Umstände im Aussehen und/oder Geschmack gelitten hat und dessen Genusstauglichkeit fraglich ist, ist unverzüglich einem Fachmann (Vet Of, truppeneigener Mzg Of oder örtlicher Fleischschauer) zur Beurteilung vorzulegen.

Er entscheidet über die Weiterverarbeitung.

5. Beanstandungen

Bei Beanstandungen ist der Lieferant (BVP) sofort zu informieren. Dem zuständigen Vsg Bat ist Gelegenheit zu geben, das Fleisch prüfen zu lassen.

Verspätete oder ungenügend belegte Reklamationen können nicht berücksichtigt werden.

Schweinsbrust

Einige Verwendungsmöglichkeiten für die Truppe

- Gefüllte Schweinsbrust R 235
- Schweinsbrust gebraten am Stück (mit oder ohne Schwarte)
- Schweinsbrustschnitten
- Spiessli mit Peperoni und Zwiebeln
- Speckschnitzel paniert R 245
- Speckschnitzel nature gebraten
- Speck-Lauch-Eintopf gem. Rezept
- Schweinefleisch-Kabis-Eintopf gem. R
- Geschnetzeltes Curry R 243
- Risi-Bisi R 244
- Hamburger 1 kg Fleisch
0,1 kg Zwiebeln
2 Eier
2 Knoblauchzehen
40 g Mehl
Gewürze
- Szegediner Gulasch R 246

Theorie über das Ausbeinen von Schweinefleisch

