

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

**Herausgeber:** Schweizerischer Fourierverband

**Band:** 66 (1993)

**Heft:** 12

**Rubrik:** Blick in den Kochtopf

### **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:** 01.04.2025

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

Idee für Einsatz von Früchtebrot

## Früchtebrot – bald Renner der Saison?

Im diesjährigen WK der Spit Abt 64 im Militärspital Schattdorf leistete Korporal Emmenegger seinen ersten WK als stv. KüChef. In dieser unterirdischen Anlage spielt die Verpflegung eine entscheidende Rolle für den Stimmungsbarometer der Truppe. Aus diesem Grund war ich froh, mit einem so topmotivierten Team von Hellgrünen diesen Dienst zu absolvieren.

Die Idee für das folgende Rezept hat Kpl Emmenegger anlässlich des Geburtstagsfestes einer seiner Kollegen in der RS gehabt. Sein Freund war – wie viele – kein Liebhaber des Pflichtkonsumartikels Nr. 9013, sprich Früchtebrot. Aus diesem Grund hat er mit Hilfe seiner KüGeh diesem ein «militärisches Cake» als Geburtstagsüberraschung serviert. Das mit Schokolade überzogene «Cake» wurde mit Hilfe von Schablonen und Puderzucker selbstverständlich feierlich verziert.

Es muss diesem RS-Kollegen wie uns von der Spit Abt 64 nach Verzehr ergangen sein: Prädikat Spitzzenklasse!

Man munkelt, dass nach Bekanntgabe dieses Rezeptes der Problemartikel Früchtebrot zum Renner der Saison werden wird.

Oblt Stephan Dünner,  
Qm Spit Abt 64

**Rezept: Früchtebrot-Cake (Sacher)**  
(Rezept für 100 Personen)

12 Früchtebrote  
Konfitüre für Füllung  
1 lt Milch (evtl. Rahm)  
1,5 kg Notport (Canache)  
800 g Notport (Glasur)

Arbeiten 1. Teil: Früchtebrote horizontal zweimal aufschneiden, so dass drei Lagen entstehen. Dann die unteren zwei Lagen dünn mit Konfitüre bestreichen.

Arbeiten 2. Teil: Canache abkochen. 1 lt Milch (je nach Budget ev. auch Rahm) aufkochen und 1,5 kg Notportionsschokolade gehackt in die Milch rühren. Erkalten lassen und glattrühren. Die unteren beiden Lagen mit Canache füllen und aufeinandersetzen. Cakes aussen einstreichen und kühl stellen.

Arbeiten 3. Teil: ca. 800 g Schokolade (Notport) im Wasserbad flüssig machen und die Cakes damit überziehen.

## Festessen nach dem Lustprinzip

Alle Jahre wieder stellen wir Festmenüs zusammen, machen Einkaufslisten und stehen Schlange, obwohl wir – auch alle Jahre wieder – betonen, dies sei das absolut das letzte Mal und in Zukunft wolle man auf diesen Stress verzichten. Und überhaupt; vielleicht verreise man ja ganz spontan oder verbringe den einen oder andern schönen Tag auf Skiem oder so.

(STI) Wem es ernst ist damit, der hat heute keinerlei Probleme mehr. Schon gar nicht mit den Mahlzeiten. Die Tiefkühlindustrie ist eine der innovativsten Branchen in unserem Lande, und **das Sortiment**, das sie mittlerweile anbieten kann, lässt praktisch keine Wünsche offen.

Vom Frühstück bis zum Mitternachtsimbiss ist alles da, was das Gourmet-Herz begehrt. Frische Buttergipfeli, Brioches, Vollkornbrötli, Orangensaft, Fleisch, Fisch, Wild, Geflügel oder Krustentiere – in bester Qualität – nature oder bereits vor- oder zubereitet. Die Beilagen dazu, ob Gemüse, Kartoffelprodukte oder Spätzli sind genauso vorhanden wie Dessertspezialitäten, Torten, Glacen oder Sorbets.

Mögen Sie's lieber exotisch? Bitte sehr: Wonton, Frühlingsrollen, Bami Goreng oder Chicken Curry – alles da. Oder eher italienisch? Mit Tortellini, Tortelloni und Ravioli mit Füllungen wie im Schlaraffenland sind Sie dabei. Und erst die raffinierten Apéro- oder Vorspeisen-Snacks: Feuilletés (Blätterteigtaschen) mit Lachsfüllung, mit Fleisch oder Champignons, Lauchstrudel, Quiches und Baguettes – Herz, was willst du mehr?

Bitte bedienen Sie sich, und wir garantieren erstklassige Festtagsküche nach dem Lustprinzip. Kein Schlangenstehen in letzter Minute, kein übervoller Kühlschrank deswegen man zu Hause bleiben muss, weil sonst der Salat welkt, das Fleisch verdirbt und das Gemüse still vor sich hin altert. Alles topfrisch aus der Tiefkühltruhe und die Freiheit, spontan zu verreisen oder zu Hause zu schlemmen.

### Porträts des Erfinders

Grad: Kpl  
Name/Vorname: Emmenegger Andreas  
Geburtsdatum: 27. Januar 1969  
Wohnort: Hohenrain LU  
RS: als Ko Geh RS 2/68 1989  
UOS Kü Chef: 4/90 in Thun  
Einteilung: Spit Stabskp 64  
Lieblingsessen: Nasi Goreng  
Lieblingsgetränk: Rotwein (Schweizer)  
Hobbys: Fussball  
(4. Liga bei FC Hitzkirch)  
Musik (AC/DC), Wandern

