Was sollten die Soldaten essen?

Autor(en): **[s.n.]**

Objekttyp: **Article**

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

Band (Jahr): **37 (1964)**

Heft 6

PDF erstellt am: **14.05.2024**

Persistenter Link: https://doi.org/10.5169/seals-517645

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

Was sollen die Soldaten essen?

Ausstellung des Kochstudios Zürich über die Truppenverpflegung von einst und jetzt

Mit einer Glanzidee wartete in den März-Tagen das von der Firma Knorr ins Leben gerufene Kochstudio Zürich auf. Während der Dauer der Ausstellung über die «Truppenverpflegung von einst und jetzt» demonstrierten Militärküchenchefs mit den Mitteln, die ihnen im Felddienst zur Verfügung stehen, eine Auswahl von Menus, wie sie auf den Verpflegungsplänen von im Dienst stehenden Einheiten aufgeführt sind. Jedermann war eingeladen, durch Degustation und Anschauung Einblick zu nehmen in das Verpflegungswesen der Armee. An der Eröffnung der Ausstellung vernahm man aus dem Munde des Oberkriegskommissärs, Oberstbrigadier M. Juilland, sehr interessante Details über den Wandel der Truppenverpflegung in den vergangenen 60 Jahren.

So sah man während diesen Tagen viele besorgte Rekrutenmütter, neugierige Gattinnen und Bräute, aber auch grauhaarige Veteranen und stellungspflichtige Jünglinge ihre Schritte zum Kochstudio lenken. Sie alle wollten die Schweizer Armee kochen sehen und einmal in ihre Kochtöpfe blicken. Herr Schaer, der «zivile» Küchenchef des Kochstudios, gab den symbolischen Kochlöffel allabendlich an einen Fourier und eine Brigade von feldgrauen Küchenchefs weiter. Er überliess den Demonstrationsherd zwei weissgeschürzten, hemdärmligen Küchenkorporalen, welche sich erstens freiwillig zur Verfügung gestellt, freiwillig ihre Uniform für ein paar Tage aus der Mottenkiste geholt haben und die es sich zweitens gefallen lassen mussten, dass man ihnen von seiten der Zuschauer sehr kritisch auf die Finger schaute!

Eidgenössische Essmanieren und Essgewohnheiten

Die Menupläne der welschen und der Deutschschweizer Truppen sehen sehr verschieden aus. Ein Tessiner Fourier wird beispielsweise vermehrt Teigwaren einsetzen, während den Fourieren welscher Einheiten empfohlen wird — entsprechend den Gewohnheiten in der französischen Schweiz — wenig Süßspeisen aufzutischen.

Der Schweizer in Uniform sei offensichtlich ein ganz anderer Mensch, führte der erklärende Fourier weiter aus. Ein Familienvater sei imstande, am häuslichen Mittagstisch im Zivilleben seinem Sprössling zu erklären: «Du hast von allem zu essen!» Der gleiche Herr Papa finde es aber dann völlig in Ordnung, sich im Wiederholungskurs von der Fassmannschaft nur aus bestimmten Töpfen auf den Teller schöpfen zu lassen.

Neue Mittel — Neue Methoden

Seit der Erfindung des «Stocki» ist es ja kein Problem mehr, immer und überall — im Grunde genommen auch am Einrückungstag — Kartoffelstock in die Gamellendeckel zu zaubern. Während früher dafür die halbe Kompagnie im Ausgang Kartoffeln «spitzen» musste und man sackweise per Maultier Kartoffeln zu den Gebirgstruppen hinaufschleppte, wird heute in der Militärküche ausschliesslich «Stocki» verwendet. Das neuartige Kartoffelpulver ist in der Armee in speziellen Grosspackungen erhältlich.

Auch beim Reis hat man sich in den letzten Jahren auf eine bestimmte Sorte festgelegt: auf den amerikanischen «Uncle Ben's»-Reis. Die Zeit der verkochten Reisgerichte sollte demnach endgültig vorbei sein. Andererseits kann aber auch kein Milchreis mehr gekocht werden.

Ein weiterer Fortschritt ist die Verwendung von Wein in kleinen Mengen für die Soldatenküche (2 Liter pro Soldperiode), beispielsweise zum Abschmecken von Saucen, Beigaben zu Braten usw. Theoretisch bestünde auch die Möglichkeit, Kalbfleisch einzukaufen. In der Regel ist man allerdings beim Kuhfleisch geblieben, wobei die Schlachttiere meistens zwischen vier und acht Jahre alt sind.

Spatz aus Gamellendeckeln

Was wäre ein Abend im Kochstudio ohne Degustation und was wäre auf der andern Seite eine militärische Veranstaltung ohne Gamelle. Die Besucher wurden indessen keinesfalls aufgefordert, den Gamellendeckel zu Hause vom Tornister abzuschnallen und an die Veranstaltung mitzubringen. Ausnahmsweise konnte man an Ort und Stelle Gamellendeckel «fassen» und anschliessend «zurückfassen». Zwischendrein wurden sie gefüllt mit einem währschaften, unverfälschten Militärspatz. Und so hob denn eine Woche lang jeden Abend gegen 21.30 Uhr ein eifriges Löffeln und Klappern an. *Hi.*