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

Herausgeber: Schweizerischer Fourierverband

Band: 37 (1964)

Heft: 6

Artikel: Was sollten die Soldaten essen?

Autor: [s.n.]

DOI: https://doi.org/10.5169/seals-517645

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften auf E-Periodica. 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. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen sowie auf Social Media-Kanälen oder Webseiten ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Mehr erfahren

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. La reproduction d'images dans des publications imprimées ou en ligne ainsi que sur des canaux de médias sociaux ou des sites web n'est autorisée qu'avec l'accord préalable des détenteurs des droits. En savoir plus

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. Publishing images in print and online publications, as well as on social media channels or websites, is only permitted with the prior consent of the rights holders. Find out more

Download PDF: 10.07.2025

ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, https://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.*