

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

Herausgeber: Schweizerischer Fourierverband

Band: 43 (1970)

Heft: 9

Rubrik: Der Truppenhaushalt

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: 18.04.2026

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



Der Truppenhaushalt

Unsere Rubrik, die zu verschiedenen Problemen rund um den Truppenhaushalt Stellung nimmt — nicht erschöpfend Auskunft gibt (noch kann) — sondern richtungsweisend ist. Sie soll zum Mitmachen, Mitdenken und Mitlösen anregen und anspornen.

3

Erstellen eines Verpflegungsplanes

(10. Folge)

1. Soldperioden-Suppen

Erst jetzt, nachdem die Mittags- und Nachtessen bestimmt sind, setze ich die dazugehörigen Suppen ein. Aber — gehören sie wirklich «dazu»?

Tatsächlich ist es so, dass die Suppen von der Truppe leider immer weniger geschätzt werden. Es scheint mir deshalb notwendig, zum Thema Suppen einige Gedanken festzuhalten.

Mit meinem Küchenchef habe ich das «Suppenproblem» bereits mehrmals und gründlich besprochen, denn auch unsere Leute wollten im letzten WK plötzlich keine Suppe mehr essen und haben dadurch den Küchenchef und zum Teil auch mich in Verlegenheit gebracht.

Eine bekannte Haushalt- und Kochlehrerin schreibt von den Suppen: «... Neben der neuzeitlichen Einstellung zur Ernährung, die nahelegt, die Mahlzeiten mit Gemüse oder Fruchtsaft oder einer Salatplatte zu beginnen, gilt noch immer das Lob der Suppe, die Anfang und Ursprung aller gekochten Nahrung ist. Vielerorts ist sie ein Bedürfnis und bildet in ihren mannigfachen Variationen eine gesunde und ökonomische Grundlage der Mahlzeiten, wie das tägliche Brot...»

Und aus dem «Berner Kochbuch» stammen folgende Hinweise: «... Eine währschafte, sorgfältig zubereitete Suppe kann mit Brot und Obst ein vollständiges Mittagessen bilden. Wird die Suppe jedoch zu Beginn einer Mahlzeit gereicht, darf sie auch weniger nahrhaft sein, und durch Beifügen von Gemüse, Käse und Gewürzkräutern wird die Suppe sättigend und schmackhaft...»

Das sind Tatsachen und Überlegungen, die sich ohne weiteres auch auf den Truppenhaushalt übertragen lassen und zudem stichhaltig genug sind, um sich für diesmal etwas intensiver mit den Suppen zu befassen.

Es ist richtig, auf dem Verpflegungsplan die Suppen im Detail zu bestimmen, das heisst, die Art aufzuführen und sie genau zu berechnen. Die Ansicht, man könne einfach den noch leeren Platz im Menu generell mit «Suppe» bezeichnen — und der Küchenchef bereite dann schon etwas Passendes zu, teile ich nicht ohne weiteres. Es mag Ausnahmen geben, zum Beispiel bei Bat-Vpflänen, wo es durchaus angebracht ist, wenn die Suppenart nicht im Detail vorgeschrieben ist. Sollte dies Schule machen, müsste, um konsequent zu sein, auch «Fleisch», «Gemüse» und «Kartoffeln» stehen — und unsere Aufgabe wäre auf bequeme Art äusserst einfach zu lösen. — Nein, die passende Suppe ist auszuwählen — wobei selbstverständlich der Küchenchef beigezogen werden soll, der dann später, falls notwendig, Abänderungsvorschläge zu unterbreiten hat.

Weshalb sind aber die Suppen vielfach weniger gefragt? Nachfolgende Überlegungen mögen mit-helfen, die Suppen wieder populärer zu machen.

Die zivilen *Essgewohnheiten* sind heute einfach so, dass der Suppenkonsum rückläufig ist. Umfragen bei der Truppe und Beobachtungen im Gastgewerbe bestätigen dies. Prompt wirkt sich dies auch im Militärdienst aus — denn nichts ist so beständig und hartnäckig wie schlechte Ernährungsgewohnheiten!

Verpflegungsplan für die 1. Soldperiode vom 10. — 21. 10.

Datum	Frühstück	Preis	Mittagessen	Preis	Nachessen	Preis	Tagestotal
Mo 12. 10.	Einrücken Brot 200	18.—	Konservensuppe Speck, gekocht 120 Zw. Schwarztee/Zitr. Vpf: Sandw. / L'pain Äpfel	10.— 75.50 4.— 23.— 15.—	Gemüsesuppe Wurstweggen 2 Stck. Kopf-/Tomatensalat	10.— 120.— 15.—	
Di 13. 10.	Kakao VMP Butter 10 Konfitüre Tilsiter 20 Brot 300	49.— 13.— 6.— 13.— 27.—	Bouillon Carbonade HV 150 Spiralen Erbsli / Rüebli	4.— 122.— 13.— 20.—	passierte Suppe Camembert 1/12 Butter/Bergkäse 20 Schälkartoffeln 40	3.— 23.— 60.— 7.—	
Mi 14. 10.	Milch / Kaffee FM Konfi / Butter 10 Emmentaler 20 Mil-Biscuits 1/2 P Brot 200	31.— 19.— 15.— 32.50 18.—	Brotsuppe gebunden Rindsleber 130 Fenchel Kartoffelstock	4.— 81.— 20.— 25.—	Kartoffelsuppe Champignonsschnitt. Rotkabis- / 150 Kopfsalat	6.— 97.— 14.—	
Do 15. 10.	Milch / Kaffee FM Butter 10 Konfitüre Greyerzer 20 Brot 300	31.— 13.— 6.— 15.— 27.—	Einlagesuppe Hackbraten VV 130 weisse Bohnen Kräuterkartoffeln	5.— 91.— 20.— 10.—	Mehlsuppe ger. 20 Rösti Tomatensalat ZwVpf: SchwTee NP Schokoladewaffeln	16.— 30.— 24.— 9.— 62.50	
Fr 16. 10.	Kakao FM Butter 10 Konfitüre Dosenkäse 1/4 P* Brot 400	35.— 13.— 6.— 15.— 36.—	Konservensuppe Curry-Vore. VV 200 Trockenreis Lindenblütentee Äpfel	10.— 130.— 18.— 6.— 15.—	Reissuppe Fischfilets pan. 150 Mayonnaise Salzkart. (Stengeli) Kopfsalat	8.— 74.— 17.— 10.— 14.—	
Sa 17. 10.	Milch / Kaffee FM Butter 10 Konfitüre Greyerzer 20 Brot 200	31.— 13.— 6.— 15.— 18.—	Erbsensuppe Wienerli 1 P —.65 Kartoffelsalat	14.— 65.— 20.—	Bouillon Fleischspießli 120 grüne Bohnen Bratkartoffeln 10 %	—50 15.— 3.50 3.50	
So 18. 10. 10 %	Milch / Kaffee FM Butter 10 Konfitüre Streichkäse 1/6 Brot 200	3.10 1.30 —60 2.80 1.80	Crèmesuppe Schw.Plätzli pan. 120 Blumenkohl Pommes frites	1.— 16.— 3.40 4.80	Griessuppe geröstet gekochte Eier 2 Stück Gemüsesalat gemischter Salat	1.— 10.— 2.50	
Mo 19. 10.	Kakao VMP Konfi / Butter 10 Emmentaler 20 Mil-Biscuits 1/2 P* Brot 200	49.— 19.— 15.— 30.— 18.—	Fleischsuppe Siedfleisch VV 200 Lauchgemüse Salzkart. (halbe)	3.— 119.— 26.— 7.—	Kartoffel-Lauchsuppe Spaghetti nap. 20 Kopfsalat	11.— 31.— 14.—	
Di 20. 10.	Milch / Kaffee FM Butter 10 Konfitüre Greyerzer 20 Brot 300	31.— 13.— 6.— 15.— 27.—	Haferflockensuppe Fleischkons. 1 P Weichkäse 50 Früchte Schwarztee (Zucker-NP)	5.— 120.— 35.— 15.— 7.50	Minestrone Minestrone mit Speck, ger. 100 Lindenblütentee	25.50 63.50 6.—	
Mi 21. 10.	Frühstückskonserven Butter 20 Dosenkäse 1/4 P* Brot 300	35.— 25.— 45.— 27.—	Konservensuppe Landjäger 1 Stück Leberpain, Früchte Schwarztee / Zitr.	10.— 45.— 55.— 4.—	Bouillon Paprika-Gul. VV 200 Knöpfli Endiviensalat	5.— 126.— 33.— 14.—	

* = aus TNP C

Fr.

Die Suppen sind dem nachfolgenden Menu anzupassen!

Erster Grundsatz: leichte Mahlzeiten = dicke Suppen
schwere Mahlzeiten = klare Suppen

wobei zu beachten ist, dass auch die dicken Suppen mehr oder weniger stark gebunden sein können. Es bleibt dem Küchenchef überlassen, den richtigen Ausgleich zu schaffen. In meinem Vpf-Plan versuchte ich, diesen Grundsatz zu befolgen, was eigentlich mit Ausnahme des 15. 10. Nachtessen, auch gelang. Doch ist die Mehlsuppe zur nachfolgenden Rösti durchaus passend, sehr nahrhaft und — gerechtfertigt, weil an diesem Abend eine Nachtübung auf dem Programm steht.

Zweiter Grundsatz: Die Art der Suppen und die nachfolgenden Beilagen sollen sich im gleichen Menu nicht wiederholen. Als Beispiel: Kartoffelsuppe = im Menu Teigwaren, Gemüsesuppe = im Menu Salat, Reissuppe = im Menu Kartoffeln.

Dritter Grundsatz: Auch bei der Wahl der Suppen ist die Farbkomposition zu beachten, was besonders bei Selbstbedienung, wo alle Gerichte miteinander gefasst werden, besonders wichtig ist. Gibt es etwas appetitlicheres als ein Tablett mit einem farbenfroh angerichteten Teller und einer lecker duftenden, mit allerlei Zutaten gewürzten Suppe?

Auch in bezug auf die Suppen *ist die Herkunft der Wehrmänner* — aber auch die Jahreszeit zu berücksichtigen. Folgende Feststellungen und Erfahrungen mögen dies darzeigen, jedoch sind sie naturgemäss vorsichtig zu interpretieren und zu übernehmen, denn es können sich immer wieder, bedingt durch die verschiedensten Faktoren, grosse Abweichungen ergeben:

- Dicke Suppen werden in der Regel von Romands und Tessinern weniger gern gegessen — was allerdings nicht heissen will, dass sie bei den Deutschschweizern besonders beliebt seien. Immerhin kann eine Minestrone nicht dick genug sein — und eine gute Kartoffelsuppe oder eine Crèmesuppe findet bei passender Gelegenheit überall Anerkennung.
- Aber eben — die passende Gelegenheit! Bei heisser, schwüler Witterung ist eine dicke Suppe meist fehl am Platze und wird kaum geschätzt. Also, beweglich sein und die vorgesehene Suppe bei Bedarf abändern und eine klare Suppe zubereiten lassen.
- Wehrmänner im Landwehr- und Landsturmalter bevorzugen in der Regel eine kräftige, schmackhafte, bei körperlicher Arbeit eher dicke Suppe, wogegen sich Jüngere eher für klare Suppen begeistern können. Ältere nehmen sich auch mehr Zeit zum Essen, was sich auf das Anrichten und das Verteilen der Speisen günstig auswirkt.

Suppen sind nahrhaft und gesund

Zu Unrecht wird landläufig erklärt, dass die Suppen «den Magen füllen». Dem kann entgegengehalten werden, dass sich ein Teller fein zubereiteter Suppe ernährungsphysiologisch äusserst günstig auswirkt, indem sie nämlich den grössten Hunger bricht und den Verdauungsapparat vorteilhaft beeinflusst (weil sie in der Regel leicht verdaulich und vielfach aromatisch gewürzt ist). Je nach Art der Zubereitung und der Beilagen kann sie sehr nahrhaft sein, bezüglich Kalorienwert weisen die Suppen grosse Unterschiede auf. So wird die vielfach leichtfertig und abschätzend angebrachte Bemerkung nachgeplaudert, ohne dass die Betreffenden von den Zusammenhängen eine grosse Ahnung haben.

Suppen sind preiswert

Durchschnittlich kosten die Suppen pro Mann 6 bis 8 Franken und halten damit jedem Preisvergleich stand. Es gibt kein anderes Gericht, das in bezug auf Nährwert und Preisaufwand den Suppen gleichkommt. Fruchtsäfte sprengen den Charakter der Truppenverpflegung und sind als «Früchte» vorteilhafter abzugeben. Salatteller sind leider verteilungsmässig anspruchsvoller, meist arbeitsintensiv und deshalb nur in Ausnahmefällen vorteilhaft. Joghurt würde ich in der heissen Jahreszeit gerne an Stelle der Suppen abgeben, aber als Dessert erweist es mir einen grösseren Dienst, denn auch bei preisgünstigem Einkauf muss ich doch mit einem Betrag rechnen, der rund dreimal grösser ist als derjenige der Suppen.

Vorsicht vor Restensuppen!

(was nicht heissen will, dass Restensuppen gefährlich seien — im Gegenteil!) — Auch wenn auf dem Verpflegungsplan «passierte Suppe» oder «Teigwarensuppe» steht — und es sich in beiden Fällen um Restensuppen handelt, darf nicht einfach und ohne jede Überlegung von der vorher-

gegangenen Mahlzeit mit verwertbaren Resten gerechnet werden. Sonst erscheint prompt nach Bratkartoffeln eine «Kartoffelsuppe» und nach dem Rotkraut eine «Gemüsesuppe», mit jeweils Fr. 3.— in der Preiskolonne, was aber die Beiträge für passierte Suppen (also Restensuppe) sind. Dass die Restensuppen besonders sorgfältiger Zubereitung bedürfen, weiss glücklicherweise mein Küchenchef. Noch nie habe ich einen «Wochenrückblick» in Form von grossen Restenstücken beobachtet, was einfach widerlich wäre — und von der Truppe begreiflicherweise refüsiert wird.

Suppen müssen richtig serviert werden

Der Grund, weshalb die Suppen vielfach nicht gegessen werden, kann auch bei der Fassmannschaft zu suchen sein. Es ist natürlich falsch, einem Zug Suppe, Fleisch und Beilagen gleichzeitig auf den Tisch zu stellen. Derjenige, der an und für sich gerne Suppe essen würde, fühlt sich benachteiligt, wenn sich andere schon am Fleisch gütlich tun und er befürchten muss, leer auszugehen. Schon lange wird bei uns deshalb zuerst Suppe und Brot, allenfalls auch Salat gefasst und erst nachher, wenn die Truppe serviert ist, Fleisch und Beilagen gereicht. — Zudem müssen die Suppen heiss serviert werden. Ein Unfug, dass es immer wieder Fassmannschaften gibt, die die Suppen 10 Minuten und länger in den Tellern erkalten lassen. Kein Problem in dieser Richtung bietet naturgemäss die Selbstbedienung.

Die Suppen müssen gut zubereitet sein

Begreiflicherweise vergeht einem Küchenchef die Lust, sich besonders Mühe mit dem Abschmecken der Suppen zu machen, wenn dieselben kaum berührt werden. Ja, vielleicht entschliesst man sich beim Anblick der ständigen Suppenresten sogar auf eine weitere Herstellung von Suppen. Das ist natürlich falsch. Denn wenn die Suppen schon nachlässig zubereitet und im Hinblick auf das «Nichtessenwollen» gar oberflächlich gewürzt werden, ist die Sache ganz verfehlt. Dem Übel ist auf den Grund zu gehen. Vielleicht erreicht man auch eine Verbesserung durch eine Orientierung der Truppe.

Die Suppen aber werden geschätzt, wenn sie: überlegt ausgewählt — sorgfältig zubereitet und — richtig serviert werden



Willkommen am 12./13. Juni 1971 an den

16. Schweizerischen Wettkampftagen der hellgrünen Verbände in Bern

Träm Träm trä-ri-di-ri, alli Manne standet i . . . und tatsächlich hat das unter dem Patronat des Schweizerischen Fourierverbandes stehende Organisationskomitee, mit Fourier P. Eggenberg an der Spitze, für die Durchführung der

16. Schweizerischen Wettkampftage der hellgrünen Verbände

bereits grosse Vorarbeit geleistet.

Die ehrwürdige Bundeshauptstadt Bern mit seinen malerischen, heimeligen Lauben, Brunnen und Türmen, dankt dem Zentralvorstand, sie als Wettkampfort gewählt zu haben. Bern ist stolz und freut sich, die hellgrünen Verbände während des edlen Wettstreites 2 Tage lang beherbergen zu dürfen.

Über das detaillierte Programm dieser Wettkampftage werden wir Sie fortlaufend in unserem Organ orientieren.

Wir freuen uns bereits heute, eine grosse Anzahl von Wettkämpfern und Delegierten hier begrüsen zu können, und rufen allen zu:

Uf Wiederluege ds Bärn 12./13. Juni 1971!

Das Organisationskomitee