

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

Herausgeber: Schweizerischer Fourierverband

Band: 45 (1972)

Heft: 3

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

Anmerkung der Redaktion: Es freut uns, den Lesern heute eine neue Artikelserie vorzustellen. Dem Verfasser, Adj Uof Wohler, danken wir an dieser Stelle für seine wertvolle Mitarbeit.

Fleisch im Truppenhaushalt

Auszug aus dem Reglement Vorschriften für den Verpflegungsdienst I, Ziffer 132: «Unter Fleisch im engeren Sinne versteht man die Muskelmasse der landwirtschaftlichen Nutztiere wie Stiere, Ochsen, Rinder, Kühe und Kälber, Schweine, Schafe und Pferde usw. . . .» Soweit das Reglement. Es scheint uns jedoch wichtig, darauf hinzuweisen, dass nachfolgend nur noch von einem Tier und von einer Qualität die Rede sein wird: Nämlich von der Kuh — und vom

Kuhfleisch Qualität II C

Weshalb? Weil praktische Gründe es förmlich verlangen; weil

- sich dieses Fleisch sehr verschiedenartig zubereiten lässt,
- es in bezug auf den Nährwert allen andern Fleischsorten zumindest ebenbürtig, zum Teil sogar überlegen ist,
- es sich für den Transport und die Aufbewahrung besser eignet als anderes Fleisch und weil es überdies und bei Berücksichtigung obiger Vorteile preislich äusserst günstig ist.

Deshalb also Kuhfleisch II C. Als weitere Motivierung für diese Qualität sei noch beigefügt, dass uns bisher noch keine Reklamationen über zu viel oder zu gleichartiges Fleisch bekannt geworden sind. Höchstens solche über zu kleine Portionen. Für den Wehrmann spielt Tiergattung und Alter in der Regel keine Rolle — er will Fleisch, schmackhaftes, kräftiges Fleisch. Und er soll es auch erhalten. Denn er hat im Rahmen der Tagesportion Anrecht auf seine Fleischmenge. Es liegt an uns, das Beste herauszuholen.

Aber nicht nur die Qualität der Fleischgerichte ist ausschlaggebend — nein, mindestens ebenso wichtig ist die Abwechslung — profitieren wir doch von den vielen Möglichkeiten, die uns das Kuhfleisch anbietet! Die Kochrezepte für die Militärküche enthalten Gerichte für alle drei Grundzubereitungsarten: Braten, Sieden, Dünsten. Daraus ergibt sich zwangsläufig die Farbe des Fleischgerichtes, beziehungsweise der Sauce. Dies hat einen direkten Einfluss auf die zu wählenden Beilagen.

Die nachfolgenden Hinweise sind grösstenteils dem Reglement Kochrezepte für die Militärküche entnommen und enthalten Vorschläge und Anregungen, die mithelfen sollen, dem Kuhfleisch den Nimbus des Zweitrangigen und Gleichförmigen zu nehmen. Luxus-Fleischstücke mit Kilopreisen, die weit über denjenigen der Qualität II C liegen oder sogar ein Mehrfaches davon betragen, sind mit Recht für die Truppenküche verboten. Derartige Käufe sind mit den einschlägigen Vorschriften nicht vereinbar.

Bemerkungen zu den nachfolgenden Rezepthinweisen

- *Siedfleisch*: Eines der beliebtesten Fleischgerichte für stationäre Verhältnisse! Lässt sich auch in weniger gut eingerichteten Küchen und für nahezu jeden Truppenbestand zubereiten. Siedfleisch ist nicht ausschliesslich ein Gericht für kalte Tage. Es ist leicht verdaulich und die sich bei der Herstellung ergebende Fleischsuppe geniesst sprichwörtlichen Ruhm.

Tips für die Küche: Die Fleischpartien werden vorteilhaft in grosse Stücke zerteilt und sorgfältig gekocht. Das Garwerden ist öfters zu überprüfen, da für die verschiedenen Fleischpartien ungleiche Kochzeiten erforderlich sind. Bei der Arbeitsorganisation ist die für das Tranchieren notwendige Zeit einzurechnen. Auch im Truppenhaushalt wird zu Siedfleisch gerne Senf (offen in Tassen oder kleine Tuben) gereicht.

Menu-Vorschlag (einmal etwas anderes):

Fleischsuppe, Siedfleisch VV 200, Saucenkartoffeln, Rüebli Salat.

- *Geschnetzeltes I. Art:* Ein typisches Saucenfleisch! Bei richtiger Zubereitung (starkes Anbraten und sorgfältiges Binden) zeichnet es sich durch seine appetitliche braune Farbe und einen sehr angenehmen Geschmack aus. Zur Zubereitung in stationären Küchen ist allerdings ein guter Bratkessel erforderlich. Geschnetzeltes ist saison-unabhängig — die Beilagen lassen sich fast unbeschränkt variieren.

Tips für die Küche:

- Kann aus personellen Gründen das Fleisch nicht durch die Küchenmannschaft von Hand geschnetzelt werden, ist es gleichwohl am Stück zu beziehen. Es wird ausgebeint, pariert und in Würfel geschnitten, darauf dem Lieferanten zum Schnetzeln gebracht. Vorherige Absprache mit dem Geschäftsinhaber ist vorteilhaft.
- Steht keine Bratpfanne zur Verfügung, wird das Fleisch mit Vorteil auf den Benzinvergaserbrennern mittels den Bratpfannen des Korpsmaterials angebraten.
- Dem Geschnetzelten können für besondere Anlässe 2 – 3 kg geschnittene und gedämpfte Champignons beigemischt werden.

Menu-Vorschlag: stationär: Hafersuppe, Geschnetzeltes I. Art, VV 200
Kartoffelstock, Fenchel gedämpft.

Kochkisten: Konservensuppe, Geschnetzeltes I. Art, VV 200
Trockenreis, Schwarztee, 1 Apfel.

Rezepthinweise

R Nr.	Fleischgericht	Zubereitungsart	Möglichkeiten		Vorteilhafte Fleischpartien	Empfehlenswerte Beilagen
			stat.	Kochki		
67	Siedfleisch *	gekocht	sehr gut	ungünstig	VV Federstück Brust Hohrücken HV Lempen	- Dörrbohnen, Kabis Sauerkraut, Rüebli Lauchgemüse - Salzkartoffeln
56	Geschnetzeltes I. Art	gebraten Saucenfleisch	sehr gut	sehr gut	VV Hohrücken Schulter Hals HV Stotzen	- Reis, Teigwaren, Mais - Kartoffelstock - Salate - Erbsli, Rüebli, Blumenkohl usw.

* Die Fleischgerichte: Pot-au-feu, Spatz, Siedfleisch vinaigrette werden später behandelt.

Adj Uof Wohler