

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

Herausgeber: Schweizerischer Fourierverband

Band: 50 (1977)

Heft: 9

Artikel: Jeder Soldat sein eigener Küchenchef

Autor: [s.n.]

DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-518613>

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: 13.01.2026

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

Jeder Soldat sein eigener Küchenchef

Unter diesem und anderen Titeln informierten Ende November 1976 verschiedene Tageszeitungen über die Einführung der neuen Notverpflegung. Ich zitiere aus einem Artikel, den ich aufbewahrt habe, zur Erinnerung einige Stellen: «Neue Menus aus der EMD-Küche . . . » «Leckerbissen als Notportion . . . » «Seine eigene Minifeldküche wird ab nächstem Jahr jeder Wehrmann in seinem Brotsack mittragen . . . » «Das EMD hat erkannt, dass auch die Vaterlandsliebe durch den Magen geht . . . » «Notportionen wurden deshalb umgekrempelt und schmackhaftes Büchsenfleisch wurde auf die feldgraue Speisekarte gesetzt . . . » «Keine Astronautennahrung . . . » und ein Detail zum Schluss:

«Neu ist auch die Abgabe von Sofort-Kaffee in 2-Gramm-Portionen: «Es ist psychologisch sehr wichtig», sagte Brigadier Messmer, «dass der Wehrmann sich jederzeit seinen warmen Kaffee brauen kann.» Reporterfrage: «Wird der Schnaps gleich mitgeliefert?» Brigadier Messmer: «Frostschutz ist in unserer Armee nur für Fahrzeuge, nicht für Soldaten vorgesehen.»

In einer sommerlichen Blitzumfrage wollte ich von einigen Fourieren und Quartiermeistern wissen, welche Erfahrungen sie mit der neuen Verpflegung gemacht haben. Für die Rücksendung der Fragebogen trotz Ferienzeit danke ich sehr. Ebenso interessant wird es natürlich für unsere Leser auch sein, Kenntnis zu haben über die finanziellen Auswirkungen. Das Oberkriegskommissariat wird — sobald genügend Erfahrungszahlen vorliegen — darüber informieren. Es kann aber bereits jetzt vorweggenommen werden, dass der Verpflegungskredit eigentlich in den meisten Einheiten ausreicht. Vor allem natürlich dann, wenn gemäss Ziffer 31.11 der Administrativen Weisungen ein Aktivsaldo des Vorjahres als «Polster» vorhanden ist und die neuen, ab 1. 1. 77 erhöhten Ansätze der Kleinküchenzuschüsse beachtet

werden, die bis zu einem Bestand von 70 Mann beansprucht werden können (Ziffer 31.43 der Administrativen Weisungen).

Doch nun zum Ergebnis der Umfrage :

1. *Was für Erfahrungen machten Sie mit der neuen Truppenverpflegung in bezug auf die Art der Verpflegung (Abwechslung)?*

- gut, saisonbedingter Vorteil: Aufwertung durch verschiedene Salate;
- zuwenig Abwechslung, weil die 10 % Kuhfleischersatz für Zwischenverpflegungen und Nachtessen benötigt werden und daneben nur Kuh- und Büchsenfleisch abgegeben werden kann;
- in bezug auf Abwechslung sicher positiv. Ausnahme: Frühstücksgetränke ca. 15 × Kakao oder SMP pro WK;
- in stationären Verhältnissen können die Dosenmenüs weniger gut verwendet werden, hingegen hervorragende Verwendung während Übungen, da zum grossen Teil eine Verpflegungsautonomie bis auf die Gruppe hinunter möglich ist. Die kalorienreiche Notportion war vor allem in der kalten Jahreszeit sehr gefragt. «Ein Dosenmenu, in einem Iglu und auf Notkocher zubereitet schmeckt wie ein Festessen» (eigene Erfahrung).
- mein Küchenchef ist unzufrieden, er kann sich weniger entfalten;
- mit etwas Phantasie können auch die Konserven vielseitig verwendet werden;
- die neue Verpflegung ist praktisch, allgemein positiver Fortschritt.

2. *Wie steht's mit der Zubereitung der neuen Verpflegung?*

- in Felddienstverhältnissen und dem Brenner denkbar einfach;
- zweckmässig;
- für Gebirgstruppen praktisch;

- «originelle» Zubereitungsarten lassen sich nur beschränkt finden;
- Dosenmenüs in stationären Verhältnissen möglichst öffnen und im «Tellerservice» abgeben;
- «Leider wurden die Dosenmenüs bei uns mit wenig Phantasie zubereitet und deshalb von der Truppe ungünstig aufgenommen», schreibt ein Fouriergehilfe aus der Sicht des «Konsumenten». (Bei dieser Einheit wurde die Mannschaft auch *nicht* über die Neuerungen informiert!)
- Ragout oder Voressen kann ein Teil (ca. 20 %) Fleischkäsekonserve beige-fügt werden;
- in Scheiben geschnitten, paniert und im Oel gebraten;
- als Käse- / Wurstsalat.
- *Gulasch mit Reis*: stationär nicht in Dosen erwärmen, Fleisch und Reis getrennt wärmen, Ragout verfeinern;

Tips für die Zubereitung

In diesem Zusammenhang mache ich auf die sehr interessante Zusammenstellung von Adjutant Wohler in der Juliausgabe des «Der Fourier» aufmerksam. Tips, welche sich wiederholen würden, lasse ich weg.

- In stationären Verhältnissen können die Dosen schon am Vorabend geöffnet werden, damit der Büchsegeschmack verschwindet. (Aufbewahrung der geöffneten Dosen hygienisch einwandfrei und kühl.)
- *Schweinefleischkonserve*:
 - eher kalt als warm zubereiten, z. B. gemischt mit Wurstsalat oder mit guter Maschine geschnitten: Aufschnitt-teller;
 - Sandwiches mit Salzgurken sind sehr gut angekommen (Menu für Urlaub oder vor Inspektion);
 - in Scheiben geschnitten, angebraten und an guter Sauce hervorragend. (Beim Erwärmen gewisse Schwierigkeiten mit der Konsistenz des Fleisches.)
 - an Paprikasauce oder mit Senf, siehe Seite 276 der Juliausgabe unseres Fachorgans.
- *Fleischkäsekonserve*:
 - eher warm als kalt;
- 3. *Einhaltung des Verpflegungskredits*
 - keine Probleme, da die neuen Pflichtkonsumartikel sinnvoller eingesetzt werden können als die alten Taschennotportionen;
 - konnte auch im Gebirge (Glaubenberg) gut eingehalten werden;
 - Schwierigkeiten bereitet lediglich die «10 % -Vorschrift» betreffend Kuhfleisch. In Manöververhältnissen und im Gebirge ist diese Vorschrift nur schwer einzuhalten wegen des Verbrauchs an Dauerwurstwaren.
 - gemäss einiger Revisionen von selbstständigen Abteilungen gut;
 - nachdem die Konserven verhältnismässig teuer sind, muss auf eine genaue Kalkulation geachtet werden. Die Einhaltung des Vpf Kredits ist möglich, aber es muss gegenüber früheren WK auf einige Desserts verzichtet werden (oder zusätzlicher Käse zum Frühstück).
 - bei Manövern ist die Einhaltung des Kredits sehr schwierig;
 - tägliche Vpf Abrechnungen *müssen* gemacht werden, wenn keine Überfassung des Vpf Kredits entstehen soll;
 - die neuen Portionen sind zu teuer, da mit Suppe, Brot und Frucht ein Mittagessen bereits gegen Fr. 3.— kostet;
 - Schwierigkeiten entstehen dort, wo kein Aktivsaldo vom Vorjahr zur Verfügung steht: «Es brauchte deshalb sehr grosse Anstrengungen, um mit dem Kredit auszukommen.»

4. Orientierung der Truppe

- Beim ersten Hauptverlesen, bei dem mehr oder weniger alle Wehrmänner anwesend waren, habe ich die Truppe orientiert über die Neuerungen und um Verständnis gebeten, dass jetzt mehr Kuhfleisch und Konserven verpflegt werden müssen und dass es nicht die Schuld des Küchenchefs oder des Fouriers sei.
- Einem Quartiermeister waren deutsch-sprechende und welsche Kompagnien administrativ unterstellt: «Die welschen Truppen konnten nicht begreifen, dass bei der Munition nicht mehr gespart wurde, der Fourier jedoch bei der Verpflegung stark beschnitten ist. Anlässlich der Information stellten wir die Artikel aus.»
- Anlässlich eines Vortrages über den neuen Pflichtkonsum (ebenfalls Ausstellung) wies ich vor allem auch auf die grössere Verpflegungsautonomie hin.
- Die Fouriere meines Bataillons mussten, so schreibt ein Qm, ihre Einheit während mindestens 30 Minuten orientieren über die Neuerungen (das Demonstrieren der neuen Verpflegung weckt grösseres Interesse). Wir hatten sehr guten Erfolg im ganzen Bataillon.
- Eine Orientierung kann nicht umgangen werden, vor allem soll hingewiesen werden auf:
 - die bessere Versorgung abgelegener Posten, Stützpunkte und Patrouillen
 - die grössere Lagerhaltung
- Meine Kurzvorträge lockerte ich auf mit der Tonbildschau: «Versorgung der

Truppe». Diese ist zweifellos sehr gut, aber für die Truppe zu theoretisch.

- Die Orientierung erfolgte in unserer Kompagnie via Zugführer und bereitete keine Schwierigkeiten.
- Keine Orientierung, trotzdem hat die Truppe die Verbesserung mit Komplimenten beantwortet.
- Die Einheiten müssen durch die Kompagniekommandanten *orientiert* und durch Fourier und Küchenchef *instruiert* werden. Erfahrungen müssen noch gesammelt werden, andererseits kann im Kadervorkurs doch einiges zusammengestellt werden.

Wenn diese Tips, Anregungen und zum Teil auch Beruhigungen von Rechnungsführern, welche bereits Erfahrungen gesammelt haben mit der neuen Notverpflegung, denjenigen Fourieren, welche ihren WK noch vor sich haben, dienen, hat diese Zusammenstellung ihren Zweck erreicht. Ausgewertet habe ich 15 Fragebogen; Antworten, welche mehr als einmal genannt wurden, führte ich im Interesse des Lesers nur einmal auf. Für besonders ausführliche Antworten oder vielfältige Tips für die Zubereitung danke ich:

Four Benz, Alt St. Johann
Hptm Brunner, Luzern
Four Gloor, Schaffhausen
Lt Hunziker, St. Gallen
Oblt Prisi, Zofingen
Four Rätz, Luzern
Gfr Sigrist, Diessenhofen
Four Wyrsch, Buochs

St.

Voranzeige

Samstag, den 29. Oktober findet in Delsberg eine Technische Übung im Gelände (Exercice technique dans le terrain) statt. Die Organisation dieser ausserdienstlichen Veranstaltung hat die ARFS übernommen. Selbstverständlich sind auch Teilnehmer aller übrigen Sektionen dazu eingeladen. Beachten Sie die Ausschreibung in dieser Nummer.