

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

Herausgeber: Schweizerischer Fourierverband

Band: 54 (1981)

Heft: 12

Artikel: Rezepte mit Pfiff : Blicke in die Vergangenheit und Zukunft des grössten Kollektivhaushaltes der Schweiz

Autor: Christen, Hanns U.

DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-518873>

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: 16.04.2026

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

Rezepte mit Pfiff

Blicke in die Vergangenheit und Zukunft des grössten Kollektivhaushaltes der Schweiz

von Hanns U. Christen

Ganz selber sind Sie schuld, wenn Sie den Titel dieses Aufsatzes ganz ernst nehmen. Er ist zwar ernst gemeint, aber ich bin nicht sicher, ob sich nicht doch irgendwo etwas weniger Ernstes einschmuggelt. Heutzutage ist die Armee ja sowieso vor Infiltrationen nicht mehr sicher. Man kann da gar nicht genau genug aufpassen. Das bringt mich bereits zu einer grausligen, schmierigen Geschichte. Zum Glück ist sie verjährt, so dass ich mich keiner militärstrafrechtlichen Verfolgung aussetze, wenn ich sie erzähle.

Es war zu Beginn jener Zeit, die bei älteren Wehrmännern (vorwiegend im AHV-Alter) nostalgische Erinnerungen weckt. Nämlich am Anfang des Aktivdienstes 1939. Da war ich im Stab einer Artillerieabteilung eingeteilt. Er bestand — in der Reihenfolge der Wichtigkeit — aus zahlreichen Pferden, aus dem Küchenchef, aus dem Quartiermeister, aus vier Motorfahrzeugen sowie aus einer Anzahl von Wehrmännern verschiedener Grade vom Hauptmann an abwärts, die aber für unsere Geschichte keine Rolle spielen. Auch sonst haben sie keine grosse Rolle gespielt, ausser, dass sie die ihnen zustehenden Rationen usw. konsumierten. Der Stab hatte natürlich ein Büro, um seine Existenznotwendigkeit beweisen zu können, und in dem Büro gab es ein Ziviltelefon, das den Stab mit dem Rest der Welt in Nachrichtenverbindung brachte. Am Telefon sass eine Ordonnanz, und das war ich. Unweit von mir sass der Quartiermeister, was ein sehr sympathischer junger Mann war, mittels einer Leutnantuniform als Militär verkleidet, aber von durchaus ziviler Lebensart.

Sein Los war ein schweres. In jenen Tagen, als die Armee auf Kriegsfuss gestellt wurde, floss ein nimmer endender Strom von grünem Papier auf seinen Tisch, auf dem ihm mitgeteilt wurde, was alles die Oberhäupter der Armeeverwaltung Neues

und Umwälzendes ausgeheckt hatten. Das waren vorwiegend Weisungen und Befehle und Ergänzungen und dergleichen Mitteilungen, die besagten: Alles, was bisher galt, gilt nun nicht mehr, oder es gilt nur noch teilweise, oder es gilt weiterhin, jedoch ist mindestens die Numerierung anders, und so fort in diesem Stil. Wir hatten im Stab zwei Dinge, die ständig rauchten. Das eine war das Kamin der Küche. Das andere war der Kopf des Quartiermeisters (Qm). Der Kopf rauchte mehr.

Der Qm musste natürlich auch die Abrechnungen für den Treibstoffkonsum des einzigen Camions der Abteilung kontrollieren. Der lief mit Dieselöl. Ich sass ganz arglos vor dem Telefon und las in der Zeitung, dass der auch sonst übel beleumdete Kanton, in dem wir waren, im Begriff stand, eine Getränkesteuer einzuführen. Just in diesem Moment sagte der Qm: Fragen Sie doch bitte den Regiments-Qm, was wir für Dieselöl zahlen!» Ich telefonierte, erfuhr den Preis, sagte ihn unserem Qm und fügte scherzend hinzu: «Und vergessen Sie die Getränkesteuer nicht!»

Von diesem Moment an war der Teufel los. Nicht nur erschienen auf allen Abrechnungen unserer Abteilung von nun an beim Dieselölbezug zusätzlich 10 % Getränkesteuer — unser Qm, als gescheiter Kopf, wurde von den Qm der andern Abteilungen auch gern um Rat gefragt, und so verbreitete sich die Getränkesteuer auf Dieselöl sofort auf breitester Basis. Bald sprang sie auf benachbarte Einheiten anderer Truppengattungen über. Nach ein paar Wochen erst fiel es irgend einem übergeordneten Fachmann auf, dass in unserer Division offenbar Dieselöl ein beliebtes Getränk war, und er schaute zum Rechten. Bis die Getränkesteuer auf allen Abrechnungen wieder abgezogen war, bis alle Formulare neu geschrieben und kontrolliert und was sonst noch alles waren,

vergingen ganze Arbeitstage. Zum Glück hatte unser Qm längst vergessen, wer ihm das mit der Getränkesteuer gesagt hatte . .

Dieser Tage war ja in Basel die IGEHO, was eine Abkürzung für «Internationale Fachmesse für Gemeinschaftsverpflegung, Hotellerie und Restauration» ist. Sie war ein grosser Erfolg für die Armee. Die zeigte nämlich an einer Sonderschau, was die Soldaten essen sollen (bzw. essen müssen, weil sie nichts anderes gratis bekommen), und als besonderer Witz wurde am Eröffnungsbankett den Gästen allerlei aus Militärküchen serviert. Das Menu, vom Kabissalat (R 183, mit Speck verfeinert) bis zu Quarkcrème (nicht reglementarisch), wurde in drei Landessprachen von Adj Uof Ravioli erläutert. Dennoch gab es Polenta.

Nach dem Essen verriet KKdt Wildbolz, dass unsere Armee rund 28 000 Portionen pro Tag zwar nicht serviert, wohl aber abgibt, und damit der grösste Kollektivhaushalt des Landes ist. Jetzt wissen Sie auch, bei wem ich den Titel dieses Aufsatzes gestohlen habe. Gestohlen wurde auch sonst. Zum blassen Neid aller Campeurs zeigte die Armee u. a. das Korpsmaterial einer Kompagnieküche, und siehe da: im Handumdrehen war eine Fleischgabel verschwunden. Der bärtige Inner-schweizer Wehrmann, der Gratismüsterli von Frischhaltebrot an erstaunte Hausfrauen abgab, schielte seither immer auf alle Ausstellungsobjekte, die nicht fest angeschraubt oder zu gross zum Stehlen waren.

In der Sonderschau trat die Armee auch als Hotelleriebetrieb auf (50 000 Schlafplätze, sagte KKdt Wildbolz). Dort bemerkte ich, wie unerhört sich die Armee seit meinen Soldatenzeiten verändert hat — wenn nicht gar revolutioniert. In wochenlangen, mühevollen Dressurakten waren wir alten Wehrmänner seinerzeit darauf abgerichtet worden, dass die äussere und innere Sicherheit der Schweizerischen Eidgenossenschaft massgeblich davon abhing, wie das Zahnbürstli im Glas stand: Borsten nach links. Und was musste ich an einem ausgestellten Kasernenschlaf-

platz sehen? Ein Zahnbürstli mit den Borsten nach rechts! Ich hätte mich gern bei einem Fachmann über Ursachen, Durchführung und Konsequenzen dieser Wendung um 180 Grad erkundigt, aber erreichbar war im Moment nur der Präsident des Zentralvorstandes des Schweizerischen Fourierverbandes, Jürg A. Hiss, und Zahnbürstli gehören nicht zu seinem Aufgabenbereich. Deshalb bin ich noch immer im Ungewissen.

Wenn Sie sich noch erinnern, was ich eingangs schrieb, so kommen Ihnen sicher die Pferde in den Sinn, die damals noch wichtiger waren als der Küchenchef. Pferde dienten im Prinzip dazu, Fahrzeuge durch die Gegend zu ziehen. In der Praxis waren sie dazu da, geputzt zu werden, bewegt zu werden, in rollendem Einsatz von ihrem eigenen Mist befreit und von den höheren Chargen geritten zu werden, dem Veterinärleutnant die Ausübung seiner Künste zu gestatten und mitunter trotzdem das Zeitliche zu segnen. Dann trat der nach den Pferden wichtigste Mann in Aktion: der Küchenchef. Er tat mit dem verewigten Ross das, was heutzutage im Reglement 60.6 d auf Seite 86 unter R 79 beschrieben ist: er behandelte das Pferd so, als wäre es eine Kuh gewesen. Worauf es in erstaunlich rascher Folge Lieblingsgerichte der Wehrmänner gab wie Sauerbraten, Ragout und Gulasch.

Noch heute betrachte ich jedes Ragout mit äusserstem Misstrauen, und wenn es gar Sauerbraten gibt, betrachte ich ihn mit an Sicherheit grenzendem Verdacht. Am IGEHO-Bankett aus der Militärküche gab es Ragout. Wenn Pferde in unserer Armee nicht zu so kostbaren Einzelercheinungen geworden wären, hätte das Misstrauen mich sicher gepackt.

Im erwähnten Reglement 60.6 d «Kochrezepte für die Militärküche», das ich an der IGEHO für Fr. 12.— kaufte, las ich auf Seite 43: «In der Militärküche wird aus verschiedenen Gründen hauptsächlich Kuhfleisch verwendet.» Die Gründe würden mich interessieren. Der Preis allein kann's nicht sein, wo doch alles Fleisch von Boviden heute teuer ist. Was also?

In dem bereits mehrmals erwähnten Stab gab es ein Problem: Wohin mit essbaren Abfällen? Es besteht heute noch, denn im Reglement 60.6 d lese ich auf Seite 1: «Der Verwertung von Speiseresten ist besondere Beachtung zu schenken.» Wir beachteten die Verwertung dadurch, dass wir ein Schwein hielten. Schweine essen bekanntlich alles und verwandeln es in wertvolle Lebensmittel wie Speck, Rippli, Leberwürste und dergleichen. Von einem rechten Schwein kann man alles verwerten bis aufs Quieken, und selbst das kann man auf Tonband aufnehmen. Damals gab's noch keine Tonbandgeräte, so dass das Quieken unseres Schweines leider der Nachwelt nicht erhalten blieb. Jedoch lieferte das Schwein eine Geschichte, und die ging so:

Ein hoher Befehlshaber, dem wir unterstellt waren, zeichnete sich durch allerlei Besonderheiten aus. Zum Beispiel erliess er einmal den Befehl, dass sein Auto ausnahmslos und in bester Haltung gegrüsst werden musste, ganz gleichgültig, ob er darin fuhr oder ob es leer war. Daraufhin ging bei den geistig höherstehenden Untergebenen der Spruch herum: «Unser Kommandant ist der einzige hohe Offizier unseres Landes, der durch ein leeres Auto vollkommen ersetzt wird.» Die einfacheren Soldaten fanden auch einen Weg, um dem hohen Herrn ihre Meinung kundzutun. Wann immer sein Auto, ob leer oder besetzt, in die Nähe kam, drehten sie ihm den Rücken zu und beugten sich tief zur Erde, als ob sie eine Übung des Turnprogramms machen würden, die Schubbündel binden oder etwas aufheben. Jedenfalls sah der hohe Herr von nun an nur noch wohlgerundete Körperteile seiner Untergebenen, und Köpfe waren das nicht.

Der hohe Herr war selber von Figur ziemlich abgerundet, und einen Vornamen trug er auch. Nennen wir ihn Robi. Unser Schwein war ebenfalls ziemlich rund (Kunststück, bei den vielen Abfällen!), und weil es auch im Gesicht eine gewisse Ähnlichkeit mit dem hohen Befehlshaber aufwies, nannten wir es natürlich Robi. Es war der Liebling der gesamten Mann-

schaft, die das zunehmende Gewicht des Schweines mit gespannter Aufmerksamkeit verfolgte und mit Lüsternheit dem Tage entgegensah, an dem Robi von einer Abfallverwertung zu einer Reihe von Leckerbissen werden sollte. Wer an der Küche vorbeikam, neben der Robi in einem Stall Reste verwertete, fragte liebevoll nach seinem Befinden.

Nun wollte es der Zufall, dass eines Tages das Auto des hohen Herrn bei uns anhielt, und ihm entstieg der Befehlshaber. Etwas mühsam, weil die Autotüren gerade waren und nicht nach aussen gewölbt, wie es seine Figur erfordert hätte. Statt aber ins Büro zu gehen, wo er hingehört hätte, schritt er stracks der Küche zu, die er zu inspizieren vorhatte. Kaum war er durch die Tür im Innern verschwunden, als ein nichtsahnender Soldat kam, gewohnheitsmässig die Küchentür öffnete und hineinrief: «Was macht denn der Robi, die feisse Sau?» Daraufhin waren drei Parteien aufs äusserste erstaunt (um es milde auszudrücken). Erstens der Soldat, als er den hohen Herrn sah. Zweitens der hohe Herr. Drittens die Küchenmannschaft, die nach einer Möglichkeit suchte, im Boden zu verschwinden. Als erster fasste sich der Soldat — er entschwand im Laufschrift. Als zweiter fasste sich der Herr Befehlshaber. Er nahm seine donnerndste Kommandostimme zu Hilfe und rief: «Was fällt Euch ein, mich so zu beleidigen?» Dann übermannte ihn wieder das basse Erstaunen.

Nun kam eine weitere Person ins Spiel: der Quartiermeister. Ihm war hinterbracht worden, wer da in der Küche sein Wesen trieb, und er meldete sich und die Küche mit einer Exaktheit, die er im genauen Umgang mit den hintersten Rappen der Komptabilitäten erworben hatte. Der hohe Herr donnerte ihn an: «Herr Leutnant! In Ihrer Küche bin ich aufs empörendste beschimpft worden. Man hat mich Robi, die feisse Sau genannt! Ich erwarte eine Erklärung!» Der Qm aber kam draus. Er sagte, mit der erforderlichen Anrede: «Wir halten ein Schwein, damit wir die Abfälle sinnvoll verwerten können. Das Schwein

heisst Robi.» Der hohe Herr war noch nicht zufrieden. Er witterte Unrat (und nicht ganz zu Unrecht . . .). Er donnerte: «Und warum heisst ihr Schwein Robi, die feisse Sau?» Der Qm, mit dem gebührenden Respekt, sagte: «Das Schwein untersteht der Aufsicht des Fouriergehilfen, und der heisst Robert. Deshalb haben wir das Schwein der Einfachheit halber eben Robi genannt!» Merke: es ist ungemein wichtig, in einer Einheit den richtigen Mann zum Fouriergehilfen zu machen.

Jetzt werden Sie wahrscheinlich langsam zu fragen beginnen, wieso über diesem Aufsatz auch noch der Titel «Rezepte mit Pfiff» steht. Das kommt daher, dass ich Ihnen ein paar Tips für eine kulinarische Bereicherung Ihrer Truppenküche mit auf die militärische Laufbahn geben möchte. Das Reglement 60.6 d ist zwar sehr reichhaltig in seinen Rezepten von Apfelkuchlein (R 205) bis Zwiebelsauce (R 102), aber ein paar Ergänzungen kann es trotzdem brauchen. Zum Beispiel:

Zwiebelsuppe

Fett	1 kg
Zwiebeln	15 kg
Weisswein	2 l
Mehl	500 g
Käse	2 kg
Salz, Pfeffer, Kümmel,	
Grundbrühe	30 l

Zwiebeln schälen und dünn schiebeln. Dieser Vorgang kann mit einer Prüfung der Gasmaskenanpassung verbunden werden. Fett erhitzen, die Zwiebeln darin gelblich anziehen lassen. Oft rühren. Mit dem Mehl überstäuben, rühren. Mit Grundbrühe ablöschen. Pfeffer und etwas Kümmel beigegeben. Auf kleinem Feuer kochen, bis die Zwiebeln weich sind. Geriebenen Käse mit Wein vermischen und einrühren. Abschmecken. Kurz auf dem Feuer lassen, damit der Alkohol verdunsten kann.

Anmerkung: Die Zwiebelsuppe kann mit angerösteten Brotresten (Scheiben oder Stücke) bereichert werden. In gewissen Einheiten muss die Menge des Weins ver-

grössert werden, da er die Tendenz hat, nicht nur im Kessel zu verschwinden, sondern auch im Küchenpersonal.

Champagner Suppe

Fett	1 kg
Lauch	1 kg
Zwiebeln	1 kg
Rüebli	500 g
Kartoffeln	3 kg
Frischmilch	30 l
Salz, Pfeffer, Muskat,	
Lorbeer	3 Blätter

Lauch, Zwiebeln und Rüebli zu Paysanne schneiden. Fett schwach erhitzen und Gemüse darin anziehen lassen. Mit der Milch ablöschen. Salzen und würzen (ohne Muskat). Aufkochen. Ganz dünn gescheibelte Kartoffeln einrühren. Auf kleinem Feuer kochen, bis die Kartoffeln durch sind. Etwas Muskat einrühren, kurz ziehen lassen.

Anmerkung: In der Suppe kommt kein Champagner vor. Sie heisst so, weil sie aus der Landschaft Champagne stammt. Jede richtige Einheit freut sich aber, wenn sie bei Kameraden damit blagieren kann, dass es Champagner Suppe gegeben hat.

Fischfilets griechisch

Fischfilets	15 kg
	nach R 91 oder R 92 zubereiten
Eier	25 Stück
Zitronen	8 Stück
Bouillon	2 Liter
Salz, Pfeffer	

Eier in einen Kessel schlagen. Mit dem Saft der Zitronen verrühren. Salzen und mit Pfeffer würzen. Bouillon zum Kochen bringen. Eiermischung mit dem Schneebesen ständig schlagen. Langsam eine Kelle heisse Bouillon einmischen. Unter Weiterschlagen den Rest Bouillon zugeben. An Stelle von Mayonnaise zum Fisch geben.

Anmerkung: Die Sauce passt auch zu Fleischspeisen. Wenn die Eier klein sind, muss man ihre Zahl auf 30 erhöhen. Die Sauce darf nicht erwärmt werden, sonst scheidet sie. Sie scheidet auch, wenn beim

Einfüllen der Bouillon zu wenig geschlagen wird.

Sauerkraut elsässisch

Sauerkraut	20 kg
Zwiebeln	2 kg
Fett	1 kg
Speck	10 kg
Brühwürste	50 Stück
Weisswein	2 Liter
Salz, Pfeffer, Kümmel	
Nelken	6 Stück
Wacholderbeeren	
Wasser	8 Liter

Sauerkraut leicht waschen und dann auflöckern. Fett heissmachen. Klein gehackte Zwiebeln darin anziehen lassen. Die Hälfte des Sauerkrauts zugeben, Kümmel und Nelken daraufgeben. Rest Sauerkraut einfüllen. Mit dem Wasser ablöschen. Salzen und pfeffern. Gut vermengen. Drei Stunden kochen lassen. Mitunter rühren, damit das Sauerkraut nicht anbrennt. Dann Speck, portionengross geschnitten, samt

Schwarte zugeben. Brühwürste zugeben. Das Fleisch muss an der Oberfläche liegen, aber mit der Flüssigkeit Berührung haben. Eine halbe Stunde auf kleiner Flamme lassen. Speck und Würste herausnehmen und warmstellen. Das Sauerkraut mit dem Wein vermengen. Falls viel Flüssigkeit im Kessel ist, zuerst eindampfen. Das Sauerkraut soll ziemlich trocken sein, bevor der Wein dazukommt. Aufkochen, fünf Minuten kochen lassen. Auf Schüsseln verteilen, Speck und Würste (eine auf zwei Mann) darauflegen. Geschwellte dazu geben oder Salzkartoffeln.

Anmerkung: Als Fleischzugabe kann man Fleischkonserven verwenden. Sie werden geöffnet und ohne das Gelee im fertigen Sauerkraut zehn Minuten mitgedämpft. Gelee für Suppe oder Sauce verwenden.

(s) So, und nun lesen Sie am besten mehr im nächsten Nebelspalter! Der Basler Bilderbogen von Hanns U. Christen hat's immer in sich!

Unser Interview

IGEHO in Basel

(s) Eigentlich hätte in der MUBA-Halle 24 eine Ausstellung über den Schweizer Wein stattfinden sollen. Doch muss für diesen feinen Saft im Moment nicht besonders geworben werden. So sprang denn die Armee ein. Der Instruktionchef der Versorgungstruppen, Oberst Kesselring, mit seinem Fachmann Adj Uof Wohler, belegte mit der Sonderschau unter dem Titel «Was sollen die Soldaten essen» den grössten Teil des Platzes, die Abteilung für Schiessplätze weitere Ausstellungsfläche. Abgerundet wurde die Schau durch einen interessanten Einblick in die segensreiche Tätigkeit der Soldatenstuben. Die Detailgestaltung und die Leitung der Degustationsküche hatte Adj Wohler. Am letzten Tag der IGEHO besuchten wir ihn an seinem Stand und stellten ihm einige Fragen:

Red.: Herr Adjutant, nach welchen Gesichtspunkten bauten Sie diese eindruckliche Ausstellung auf?

Adj Wohler: Ein Glücksfall ist der Umstand, dass uns die Messeleitung, mit der wir jederzeit sehr kooperativ zusammenarbeiten konnten, so viel Platz zur Verfügung stellte. So konnten wir in 7 Sektoren unsern Verpflegungsbereich zeigen. Allerdings musste dies mit einfachsten Mitteln passieren. Im Gegensatz zu manchem «Flitterstand» aber besticht unser Stand durch seine Einfachheit.

Wer war Ihnen bei der Betreuung des Standes behilflich?

Die anwesenden Wachtmeister, Korporale, Gefreiten und HD-Küchenchefs leisten durchwegs freiwilligen, unbesoldeten Dienst ohne Lohnausgleichanspruch. Sie erhielten nur ihr Bahnbillett zum Einrücken/Entlassung.