

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

Herausgeber: Schweizerischer Fourierverband

Band: 55 (1982)

Heft: 7

Artikel: Auch in grossen Kesseln lässt sich gut kochen! : Vorwort zum Artikel "Truppenhaushalt aktuell"

Autor: Kesselring

DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-518901>

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>

Auch in grossen Kesseln lässt sich gut kochen!

Vorwort zum Artikel «Truppenhaushalt aktuell»

Unter diesem Titel fand ich kürzlich in einer kulinarischen Zeitschrift viel Lob und Anerkennung für die Sonderschau «Was sollen die Soldaten essen» an der IGEHO und vor allem für das von Militärküchenchefs beim gleichen Anlass zubereitete Eröffnungsbankett.

Der Verfasser sagte an einer Stelle: «Wirklich erstaunlich, wie es möglich ist, aus über fünfjährigem Kuhfleisch der Kategorie II C ein Ia Gericht zuzubereiten, derweil andere Köche aller Gattungen es fertigbringen, aus Ia Rindfleisch bester Qualität eine quasi rahmengenährte Schuhsohle herzustellen. Aber eben — darin zeigt sich der Unterschied zwischen gewöhnlichem Kochen und der Kunst des Kochens.»

Solche Töne bereiten uns Freude. Gerne vernehmen wir auch, wenn unsere Wehrmänner erzählen, sie hätten im letzten Dienst gelebt wie Fürsten. Aber eben — bis es soweit ist (oder so tönt) braucht es allerhand an Arbeit und Überlegungen unserer Küchenchefs und Fouriere, und während des Dienstes haben die beiden vom Einrücken bis Entlassung Ernstfall und tragen eine grosse Verantwortung gegenüber Truppe und Geldgeber. Leider hören wir nicht nur Positives über die Truppenverpflegung. Wie viele für den Truppenhaushalt Verantwortliche verstossen gegen die scheinbar so simple Regel: «einfach, aber abwechslungsreich und gut zubereitet»? Wie viele Fouriere haben heute noch nicht begriffen, welche eminente Bedeutung im Militärdienst dem vollwertigen Frühstück zukommt? Wie phantasielos sind doch unsere Zwischenverpflegungen zusammengesetzt! Oder, Hand aufs Herz: Bereitet es Ihnen Freude, wenn Sie feststellen, dass Sie Ihre Truppe eine volle Woche lang aus den Kochkisten verpflegen müssen, ist Ihr Repertoire an Kochkistenmenüs ausreichend? Gestatten Sie mir die Frage, wie Ihre persönliche Einstellung zum Pflichtkonsum lautet? Haben Sie Ihre Truppe eingehend über Sinn und Zweck orientiert und haben Sie jederzeit als Vorbild gewirkt? Haben Sie ein gutes Gewissen, wenn ich zum Schluss noch das traurigste Kapitel, das uns zurzeit nicht selten beschäftigt, anschneide, nämlich die Frage nach der sparsamen Verwendung des zur Verfügung stehendes Geldes. Wurden bei Ihnen nie Lebensmittel vergeudet?

Noch vieles lässt sich aufzählen. Aber ich beabsichtige nicht, Fouriere und Küchenchefs als Leute hinzustellen, die unfähig sind oder ihrer Pflicht nicht nachkommen. Im Gegenteil: das Gros leistet Jahr für Jahr glänzende Arbeit und verdient dafür Dank und Anerkennung. Aber keiner ist vor gelegentlichen Pannen gefeit, darum müssen wir uns immer wieder ganz intensiv mit unserer Materie beschäftigen. Lassen Sie sich aber nicht in einer Buchhandlung die teuersten Kochbücher der Welt zeigen (es gibt wahre Kunstwerke davon!), sondern nehmen Sie von Zeit zu Zeit unsere einschlägigen Reglemente und Vorschriften zur Hand und lassen Sie sich vorerst einmal durch den nachfolgenden Artikel einer Gruppe unserer Fachinstruktoren inspirieren.

Ich wünsche Ihnen dazu viel Spass und zahlreiche wertvolle Anregungen!

Oberst Kesselring
Instruktionschef der Versorgungstruppen