

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

Herausgeber: Schweizerischer Fourierverband

Band: 58 (1985)

Heft: 9

Rubrik: Fachtip des Monats

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: 17.04.2026

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

Fachtip des Monats

Suppen im Truppenhaushalt

Die Essgewohnheiten haben sich geändert – der militärische Dienstbetrieb auch! Vor noch nicht allzu langer Zeit wurde die Suppe – zumal in Rekruteneinheiten – da und dort auf Befehl verpflegt. Wer die Suppe fertig gegessen hatte, musste aufstehen und erst, nachdem die ganze Kompanie stand, wurde nachgefasst. Heute ist dies zu Recht vorbei.

Die wesentlich lockere, neuzeitliche Selbstbedienung hingegen brachte für den Suppenkonsum jedoch auch keine Wende. Zivile Gewohnheiten wurden natürlich auch im Militärdienst übernommen. Erfahrungszahlen können dies bestätigen.

Verbrauchszahlen von Suppenprodukten

Jahr	Militär (Konsum je Mann / Naturalverpflegungstag)			Zivil
	Suppenkonserve +Suppenmehl	Bouillon	Total	
1963	13,0 g	3,9 g	16,9 g	(nicht vor-
1967	10,8 g	4,8 g	15,6 g	handen)
1971	11,4 g	4,2 g	15,6 g	5,3 g
1975	12,6 g	3,7 g	16,3 g	4,5 g
1979	12,3 g	3,4 g	15,7 g	4,2 g
1983	10,0 g	3,5 g	13,5 g	4,1 g

Inerhalb von 20 Jahren ist eine Reduktion von 3,4 g je Mann und Naturalverpflegungstag, bzw. von rund 40 Tonnen bei einem Durchschnitt von 11,66 Mio. Naturalverpflegungstagen festzustellen!



Suppe schmeckt auch gut aus der Gamelle.

Suppenprodukte in der Armee

Immer noch bleiben die Suppenpräparate eines der Sorgenkinder im Zusammenhang mit dem Pflichtkonsumverbrauch für die Rechnungsführer. Welche Anstrengungen unternimmt nun das OKK, um der Truppe ein qualitativ gutes und abwechslungsreiches Suppensortiment anbieten zu können.

Zur Zeit werden zwei Massnahmen beim Einkauf von Suppenartikeln eingeleitet, welche ihre Auswirkungen bei der Truppe aber erst in ca. 2 Jahren haben werden (Umsatz Kriegsproviant).

1. Suppenkonserve/Suppenmehl

Die Lieferanten konnten bis anhin die gleichen Sorten Suppen sowohl als Suppenmehl als auch Suppenkonserve liefern. Dadurch kam es recht häufig vor, dass eine Einheit die gleiche oder ähnliche Suppe (z. B. Erbs mit Speck und Grünerbs mit Schinken) für diese beiden AVM-Artikel (ALN 337.9201 und 337.9202) angeliefert bekam.

Inskünftig werden für die *Suppenkonserve* (40 g Portion) nur noch folgende 3 Sorten eingekauft:

- Oxtail gebunden
- Gemüsecrème
- Spargelcrème

Die Lieferanten dürfen diese Sorten nicht mehr in die Ablieferung von Suppenmehl (1 kg Pakungen) einbeziehen

Beim *Suppenmehl* werden zur Zeit folgende Sorten beschafft:

- Erbs mit Speck
- Erbs mit Schinken
- Golderbs mit Speck
- Lauchcrème
- Geflügelcrème
- Basler Mehlsuppe
- Mehl-/Zwiebelsuppe
- Minestrone
- Ticinella
- Griess mit Gemüse
- Griess mit Julienne
- Bündner Gersten
- Königinsuppe
- Hausmacher

Speziellen Wünschen bei der Bestellung kann das Armeeverpflegungsmagazin aus organisatorischen Gründen jedoch nicht entsprechen.

2. Klare Suppen konzentriert

Wie in den letzten Jahren festgestellt werden konnte, sind die verschiedenen Produkte in der Zusammensetzung sehr unterschiedlich. Da bei diesem Artikel der qualitative Rahmen gemäss Lebensmittelverordnung (Ziffer 126) relativ weit gesteckt ist, wird das Oberkriegskommissariat bereits ab kommender Beschaffung die klare Suppe konzentriert durch *Fleischbouillon* ersetzen. Die Qualitätsanforderungen werden hier gemäss Lebensmittelverordnung (Ziffer 122) strenger gehandhabt, was sicher zu einer wesentlichen Verbesserung im Bereiche der Zusammensetzung führen wird.

Verwendung in der Truppenküche

Ganz falsch wäre es nun, wenn Fourier und Küchenchef, trotz den Bemühungen des OKK um eine Qualitätsverbesserung des AVM-Sortimentes einfach resignieren würden. Die Feststellung «die Einheit isst halt die Suppe nicht», ist oft nur eine Entschuldigung weil die Initiative fehlt, eine Verbesserung dieses Zustandes zu erreichen.

Denn, vergessen wir nicht, die Vorteile des Suppenkonsums im Truppenhaushalt sind beachtlich:

1. *Suppen ergänzen die durch das Schwitzen verlorene Flüssigkeit, insbesondere wird der Salzhaushalt ergänzt.*
2. *Suppen sind wertvolle Lieferanten von Schutz- und Energiestoffen. Der Anteil an wertvollen Bestandteilen kann durch geschickte Wahl und sorgfältige Zubereitung beträchtlich erhöht werden.*
3. *Suppen sind einfach in der Zubereitung und erfordern, von wenigen Ausnahmen abgesehen, nur eine kurze Kochzeit.*
Folglich kann innert kürzester Frist «etwas Warmes» gepflegt werden.
4. *Suppen sind der Verdauung zuträglich. Ein Teller gut zubereiteter Suppe mit einem Stück Brot füllt beileibe nicht nur «den Magen». Im Gegenteil, die Verdauung wird angeregt, das Sättigungsgefühl wird erhöht, das ohne die Suppe mit andern, meist kohlehydrat- und fettreichen Speisen gestillt werden müsste. Deshalb: Leistungsfähigkeit mittels Suppen erhalten ohne zu belasten!*

Gazpacho

Kalte Gemüsesuppe nach spanischer Art

Für 6 bis 8 Personen (für militärische Mengen entsprechend anpassen)

Suppe

2 mittelgrosse, grüne Gurken, geschält und grobgehackt	2 TL feingehackter Knoblauch
625 g mittelgrosse Tomaten, geschält und grobgehackt	4 Tassen grobe Brotkrumen ohne Kruste
1 grosse Zwiebel, grobgehackt	1 l kaltes Wasser
1 mittelgrosse Paprikaschote, das Mark und die Kerne entfernt, grobgehackt	¼ Tasse Rotweinessig
	4 TL Salz
	4 EL Oel
	1 EL Tomatenmark

In einer tiefen Schüssel grobgehackte Gurken, Tomaten, Zwiebeln und Paprikaschote, Knoblauch und Brotkrumen gut vermengen. Dann Wasser, Essig und Salz hinzufügen. Jeweils 2 Tassen dieser Mischung in den Mixbecher einer Küchenmaschine füllen und bei hoher Geschwindigkeit etwa 1 Minute verquirlen, bis die Mischung sich in ein glattes Püree verwandelt hat. Das Püree in eine Schüssel geben und mit einem Schneebesen Oel und Tomatenmark hineinschlagen.

(Andernfalls die Mischung aus Gemüse und Brot durch eine Gemüsemühle oder mit dem Rücken eines Holzlöffels durch ein Sieb in eine Schüssel passieren. Rückstände in der Mühle oder dem Sieb nicht verwenden. Oel und Tomatenmark in das Püree hineinschlagen.)

Die Schüssel fest mit Plastik- oder Alufolie bedecken und mindestens 2 Stunden in den Eisschrank stellen, bis sie vollständig abgekühlt ist. Kurz vor dem Anrichten die Suppe leicht schlagen oder umrühren, um die gewünschte Konsistenz herzustellen. Dann in eine gekühlte Terrine oder in einzelne Suppenteller füllen.

Garnierung

1 Tasse Brotwürfel, etwa ½ cm dick, ohne Kruste	½ Tasse geschälte und feingehackte grüne Gurken
½ Tasse feingehackte Zwiebeln	½ Tasse feingehackte grüne Paprikaschoten

Zu der *Gazpacho* die Brotwürfel und die Gemüsebeilagen in einzelnen Schalen reichen. Diese Zutaten werden nach Belieben bei Tisch in die Suppe gegeben.

Anmerkung

Wenn man knusprige Croutons bevorzugt, kann man die Brotwürfel auch rösten. In einer Pfanne von 15 bis 20 cm Durchmesser ¼ Tasse Oel bei mässiger Temperatur erhitzen, bis sich ein leichter Rauch bildet. Die Brotwürfel hineingeben und unter häufigem Rühren rösten, bis sie auf allen Seiten goldbraun sind. Auf Küchenkrepp abtropfen und abkühlen lassen.

Aber: sollen diese Theorien den Teilnehmern am Truppenhaushalt erklärt werden? Wohl kaum! Es genügt, wenn in der Praxis zwei Grundsätze beachtet werden:

1. Die richtige Suppe wählen
2. Die Speisen folgerichtig verteilen

Wir merken uns bei der Bestimmung der Suppe:
warme Witterung = klare Suppen
kalte Witterung = gebundene Suppen

Nebst der Jahreszeit und der Witterung merken wir uns aber auch: zu einem reichhaltigen Menu gehört eine leichte Suppe – zu einer einfachen, schwachen Mahlzeit passt eine kräftige, nahrhafte Suppe. Die Palette reicht von der Bouillon bis zur «Suppenmahlzeit» in Form einer Minestrone oder frischen Erbsuppe mit Speckwürfeli.

Ob Suppe gegessen wird oder nicht, ist meist auch eine Frage der Organisation der Verteilung der Verpflegung:

- ein folgerichtiger Ablauf der Selbstbedienung kann hier Wunder wirken! Zuerst Suppe verteilen, erst nach ca. 10 Minuten sind die übrigen Gerichte aufzutragen.
- die ausreichend bemessene Zeit für die Essenaufnahme ist eine weitere Voraussetzung für den Suppenkonsum.

Vielen Fourieren und Küchenchefs sind nachfolgende Tips bestens bekannt – sie seien hier pro Memoria aufgeführt:

- Die Bezeichnung «Restensuppe» auf Verpflegungsplan und Tagesmenukarte ist zu Recht verpönt. «Passierte Suppe» tönt besser. Auch der Hinweis auf die zur Herstellung verwendeten Bestandteile ist zweckmässig, z. B.: Kartoffel-, Reis-, Teigwaren- oder Brotsuppe.

- Suppenmehle haben den Nachteil, dass sie beim Warmhalten dicker werden. Dies besonders dann, wenn sie zu wenig lang gekocht wurden. Abhilfe: Rezeptur beachten und notfalls anpassen, die Qualität der Suppe kurz vor der Abgabe prüfen. Allenfalls ist die Suppe zu verdünnen, wobei sie wiederum abgeschmeckt werden muss.
- mit wenig Aufwand an Zeit und Geld lassen sich die Suppen verbessern: durch Beigabe von frischen Kräutern, geriebenen Käse, Brotwürfeli oder Fleischresten.
- Knochen- und Gemüsebrühen als Grundlage für die Suppenzubereitung ergeben immer bessere Resultate. Durch geschickte Arbeitsorganisation ist der damit verbundene Arbeitsaufwand gering.
- Bouillon als Zwischenverpflegung auf Marschposten oder am Ziel ist fettfrei abzugeben. Zu diesem Zwecke wird sie einige Stunden im voraus zubereitet, abgekühlt, abgefettet, passiert und bei Bedarf wieder erwärmt oder erhitzt.
- Kalte Suppen (z. B. spanische Gazpacho), finden auch an heissen Tagen bei der Truppe Anerkennung.

Zu einer gesunden, vollwertigen Truppenverpflegung gehört Suppe: passend gewählt, schmackhaft zubereitet, zweckmässig verteilt.

Wussten Sie, dass

- Suppe in der Geschichte der Eidgenossenschaft schon immer eine wesentliche Rolle spielte (z. B. 1529, Milchsuppe beim Ende des 1. Kappeler Krieges).
- Der wohl älteste Schweizer, Herr Fritz Bösch in Freiburg, mit Jahrgang 1877 noch täglich seinen Teller Suppe genießt?

Wir danken für die Berücksichtigung unserer Inserenten!

Beachten Sie jedoch, dass nicht immer sämtliche angebotenen Lebensmittel zulasten Verpflegungskredit gekauft werden dürfen.

Dem Einkauf zulasten Wehrmann/Truppe (z. B. Kantinenkasse) oder für den Verbrauch im zivilen Leben steht nichts entgegen.

Die Redaktion