

<b>Zeitschrift:</b>	Der Fourier : officielles Organ des Schweizerischen Fourier-Verbandes und des Verbandes Schweizerischer Fouriergehilfen
<b>Herausgeber:</b>	Schweizerischer Fourierverband
<b>Band:</b>	62 (1989)
<b>Heft:</b>	10
 <b>Artikel:</b>	Kartoffeln im Truppenhaushalt
<b>Autor:</b>	Wohler, Peter
<b>DOI:</b>	<a href="https://doi.org/10.5169/seals-519497">https://doi.org/10.5169/seals-519497</a>

### 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:** 21.02.2026

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

# Kartoffeln im Truppenhaushalt

Allen «Erkenntnissen» betreffend Nährstoffgehalt, Sortenreichtum und Vielfalt der Verwendungsmöglichkeiten zum Trotz ist der Stellenwert der Kartoffel in der Militärküche heute leider eher bescheiden.

Verpflegungspläne von Fourieren aus RS und WK bestätigen dies zur Genüge. Dem Grundsatz «1 x pro Tag Kartoffeln» wird selten mehr nachgelebt. Konzentrationen von Reis- und Teigwarengerichten sind häufig, wobei sich offenbar niemand daran stösst, wenn gleichentags 2 mal Teigwarengerichte verpflegt werden. Zwei bis drei Kartoffelgerichte *pro Woche*, soeben erneut ersichtlich aus Vpf Plänen laufender RS, sind keine Seltenheit. – Dass bei dieser Nachfrage der Inlandbedarf gedeckt werden kann, glaube ich schon! Als Rechtfertigung dieses Mißstandes werden häufig Arbeitsaufwand, zivile Essgewohnheiten und Verteilprobleme genannt. Es ist mehr als gedankenlos und grenzt beinahe an Frechheit, wenn einerseits Land und Einrichtungen von Bauernbetrieben zu Ausbildungszwecken genutzt werden, andererseits die Verwendung inländischer landwirtschaftlicher Produkte vernachlässigt wird. Der direkte Ankauf einer – wenn auch bescheidenen – Menge Kartoffeln am Standort der Küche/Truppe, hat meist sehr positive Auswirkungen, die der Führung zugute kommen.

Nachfolgende Tips bezwecken, den Kartoffelkonsum im Truppenhaushalt zu vermehren:

## 1. Sortenwahl

Es ist schon fatal: wir haben 5 verschiedene Teigwaren – und spätestens bei der AVM-Bestellung muss sich der Fourier entscheiden, welche Sorten bestellt werden. Beim Kartoffeleinkauf beschränkt sich die Überlegung meist auf die Fragen: Preis, einer oder mehrere Säcke? Und nach den «Kleinen», «Grossen» und den Bintje hört die Fachkenntnis meist rasch auf. Richtig aber ist es, sich vor der Bestellung zu überlegen, für welche Gerichte die Kartoffeln gebraucht werden.

Der Küchenchef ist manchmal wirklich unschuldig am «gumige Härdöpfustock». Wenn der Fourier nicht eine Sorte des Kochtips C eingekauft hat, wie z. B. Christa oder Bintje, braucht's schon sehr grosse Sorgfalt, um ein gutes Resultat zu erzielen. Und dann ist's mehr als verständlich, wenn der Kü Chef nach einem missglück-

ten Stock für das nächste Mal Kartoffelflocken vorsieht – wobei zu erwähnen ist, dass gegenwärtig ein Kartoffelpulver bei der Truppe getestet wird, das sich noch einfacher zubereiten lässt.

**Merksatz:** Es ist nicht gleichgültig, welche Kartoffelsorte eingekauft wird!

**Empfehlung:** Mindestens zwei verschiedene Sorten beschaffen.

**Sorte 1:** für Salzkartoffeln  
Gschwellti  
Kochtip «A» Kartoffelsalat  
z. B. Nicola, Stella, Charlotte

**Sorte 2:** für Bratkartoffeln  
Rösti  
Kochtip «B» Saucenkartoffeln  
z. B. Sirtema, Ostara, Urgenta

**Sorte 3:** für den Kartoffelstock:  
Bintje, Christa;  
Kochtip «C» bzw. in der Feldküche:  
Kartoffelflocken

Bis in den Frühherbst hinein sind zudem die «Brätler» erhältlich. Das sind gleichmäßig kleine Kartoffeln der Frühsorten, die im Winter und Frühjahr von den lagerfähigen »Raclettekartoffeln« abgelöst werden.

Ein Hinweis zu den «Nicola»: Diese fantastisch kochfeste Sorte eignet sich sowohl für stationäre Verhältnisse, wie für Kochkisten. Und zwar ganz speziell für Salzkartoffeln. Die schöne, gelbliche Farbe ist sehr appetitlich, besonders in Verbindung mit frischen Kräutern. Leider ist diese Sorte nicht überall erhältlich, und wenn, dann erst ab Anfang September; die Vorräte sind meist gegen den Winter aufgebraucht. Was jedoch, wenn alle Fouriere in Zukunft Nicola verlangen würden . . . ?

## 2. Einkauf

Wir haben nun erkannt, dass es durchaus realistisch und vorteilhaft ist, 2 verschiedene Sorten Kartoffeln zu kaufen. Es ist notwendig, schon bei der Erkundung die lokalen Beschaffungsmöglichkeiten; das heisst das örtliche Angebot abzuklären. Vielfach sind Gemüsehändler oder Landw. Genossenschaften gerne bereit, besondere Wünsche zu berücksichtigen: frühzeitige Bestellung ist Voraussetzung!

Es ist also nicht richtig, beim Einkauf ausschliesslich auf den Preis zu achten: Unsortierte, (offene) und ungewaschene Kartoffeln sind wohl preisgünstiger, bei unsachgemässer Be- schickung der Schälmachine entsteht ein grösserer Verlust und zudem wird die gleichmässige Schnittart erschwert.

Demgegenüber ist auf den Einkauf in Kleingebinden zu verzichten. Ein Preisvergleich bestätigt dies deutlich. Und nochmals: Nach Möglichkeit am Standort der Truppe und beim Produzenten direkt einkaufen. Und bar bezahlen!

## 3. Kochtips

*Für Salzkartoffeln:* Das weiss jeder, verkochte Salzkartoffeln nehmen einem die Lust am Kartoffelessen! Also:

- Kartoffeln des Kochtips A verwenden – und diese gleichmässig schneiden
- nicht «wässern»
- dem kochenden Salzwasser beigeben, dies soll die Kartoffeln nur knapp bedecken
- unter Aufsicht weichkochen – das heisst, die letzten Minuten nur noch ziehen lassen
- mit wenig kaltem Wasser abschrecken und sorgfältig anrichten
- Küchenkräuter, zerlassenes Butter-/Fettstoffgemisch; eine Zwiebelschweize, Panierbrösel, kleine Brotcroutons oder sogar Speckwürfeli sorgen für Abwechslung und erhöhen den Sättigungswert.

Einige Möglichkeiten:

Zubereitungsart:	rohe Kartoffeln	blanchierte Kartoffeln	gekochte Kartoffeln
Form:	kleine, ganze	in Scheiben	Würfel div. Grössen
Zutaten:	Gewürze, Kräuter	Speckwürfeli, Zwiebeln	Paniermehl

Die Auflistung zeigt die Vielfalt der Zubereitungsmöglichkeiten, wobei diese besonders in gut eingerichteten Truppenküchen zur Geltung kommen.

*Für Kartoffelstock:* Wie oben aufgeführt, eignen sich dazu besonders die Kartoffeln des Kochtips B/C. Derjenige Küchenchef kann einem leid tun, der mit einer weniger geeigneten Sorte einen guten Stock herstellen sollte!

Und so gelingt der Kartoffelstock mit Garantie ausgezeichnet:

Kartoffeln halbieren und im Salzwasser weich kochen, dann aber sofort abschütten und etwas ausdämpfen lassen, passieren und mit der vorbereiteten Milch-Butter-Gewürz-Mischung zu einem luftigen Stock verarbeiten.

Für Trp Kü ohne Maschinen und in Feldküchen eignen sich die Kartoffelstock-Konserven bestens. Das sich gegenwärtig in Trp Versuchen befindliche Kartoffelstock-Pulver ist noch problemloser in der Zubereitung. Ein Handvorrat für Menü-/Bestandesänderungen ist immer gut. Bedenklich jedoch die Aussage eines Trp Ukt Verwalters, der feststellte, dass keine der ihm logierten Trp je einen Kartoffelsack in die Küche schleppte – trotz vorhandenen Maschinen.

Und noch ein Tip – und fast ein Geheimrezept:

*Für Bouillonkartoffeln:* Gehackte Zwiebeln und eine Brunoise in Fettstoff anziehen, mit Bouillon ablöschen und die Kartoffeln in dieser Flüssigkeit knapp weich kochen, mit reichlich Kräutern anrichten. Die zurückbleibende, schutzstofffreie Flüssigkeit für eine nachfolgende Suppe verwenden.

*Für Bratkartoffeln:* Im Rezeptbüchlein sind lediglich Bratkartoffeln aus der Friture sowie ein Röstirezept enthalten. Doch hat jeder Küchenchef seine bewährten und beliebten eigenen Rezepte. Es gibt viele Variationen und deshalb ist es nicht falsch, wenn 1 mal wöchentlich Bratkartoffeln geplant werden. Je nach Jahreszeit und körperlicher Beanspruchung der Truppe können

den Bratkartoffeln mehr oder weniger Fettstoffe und andere Zutaten beigegeben werden, was sich sehr auf den Nährstoffgehalt und den Geschmack auswirkt.

**Saucenkartoffeln:** Kochrezept Nr. 131 weist schon darauf hin, an Stelle einer separat zubereiteten Sauce können die Kartoffeln auch gebunden werden wie im Rezept für Kochkisten angegeben – und für dieses Gericht haben wir noch eine Variante gefunden – und mit bestem Erfolg angewandt:

Zwiebeln und Knoblauch in Fettstoff anziehen und mit wenig Wasser und reichlich Milch ablösen (Verhältnis ca. 1 : 4). Die geschälten Kartoffeln (nach Möglichkeit Kochtip B) in Schei-

ben schneiden, *nicht wässern*, sondern direkt der kochenden Milch beigeben – sie dürfen nur knapp bedeckt sein. Unter sorgfältigem Rühren zum Kochen bringen, salzen, würzen. Hitze rechtzeitig reduzieren und die Kartoffeln gar ziehen lassen, geriebenen Käse und Kräuter beimischen.

Dank der Stärke und der Milch wird die Sauce schön sämig – und dies ohne Mehlzusatz. Dieses feine Kartoffelgericht kann durch Beigabe von Schinken-, Speck- oder Schweinefleischkonserven-würfeli mit Suppe und Salat als vollwertiges Nachtessen vorgesehen werden.

Die folgende Übersicht beweist es, an Möglichkeiten fehlt's nicht!

Salzkartoffeln * – mit vielen Varianten	Bratkartoffeln, Rösti * – mit vielen Varianten	Schälkartoffeln * – in gleichmässigen Größen
Kartoffelstock * – frisch – Konserven	Stampfkartoffeln * – mit vielen Kräutern	Pommes frites – für stationäre Küchen
Kartoffelsalat – mit oder ohne Mayonnaise	Kartoffeln * als Bestandteil von Eintopfgerichten	Kartoffelsuppen * – mit anderen Gemüsen – oder passiert
Kartoffeltätschli – als vorgekochtes Gericht oder in stat. Küchen	Kartoffelgnocchi – gem. Rezept UOS für Kü Chefs	«Pommes Parmentier» Kartoffelstock mit Hackfleisch – oder «Pilaff» mit Kartoffeln

\* = auch in Kochkisten möglich

*Adj Uof Peter Wohler  
Instruktor Versorgungsgruppen*

