

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

Herausgeber: Schweizerischer Fourierverband

Band: 65 (1992)

Heft: 7

Vorwort: Chili con carne

Autor: Schuler, Meinrad 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>

Chili con carne

Unlängst war in einer am Sonntag erscheinenden Zeitung zu lesen, dass der traditionelle Militäreintopf «Spatz» Konkurrenz bekomme: Mit Nasi-goreng und Chili con carne wolle der Verband Schweizerischer Militärküchenchefs (VSMK) phantasielosen Militärköchen Dampf unter den Töpfen machen.

Dazu wurde Urs Vonesch, technischer Leiter des VSMK, Sektion Zürich, zitiert: «Wir wollen etwas frischen Wind in die Militärküchen bringen.» Inzwischen habe er 50 Rezepte gesammelt, die sich einfach und kostengünstig zubereiten liessen und für grosse Mengen geeignet seien.



Solche Initiativen sind zu begrüßen, gerade wenn sie aus der Ecke der Küchenchefs kommen. Aber, wie weit sie der Truppe dienen, ist eine andere Frage. Die «Kochrezepte für die Militärküche» haben sich bisher mehrheitlich bewährt. Und nun sollen die Soldaten auch exotische Gerichte gebührend geniessen können? Keine Frage! Mit solchen Neuerungen wäre die Armee mindestens ein Jahrzehnt im Rückstand.

Wer heute im Zivilleben häufig auf auswärtige Verpflegung angewiesen ist, hat die Nase voll von orientalischen Fleischtöpfen, chinesischer Glasnudelpfanne, Crêpes à la Philippine, Curry oder Pasta und nochmals Pasta (zur Abwechslung vielleicht noch eine feine Pizza mit Meeresfrüchten).

Vielmehr sind Gaststätten gefragt, die Gerichte «nach Grossmutter's Art» anbieten können. Andere Betriebe, die Ravioli, Pot-au-feu-, Käsekuchen, Leber-, ja sogar Kuttel-Spezialitäten auf der Speisekarte haben, müssen meist ohne Voranmeldung gar nicht besucht werden! Alle diese feinen, gutbürgerlichen Köstlichkeiten erhält man im Militär à discretion! Und es ist schon vielen Initiativen Küchenchefs gelungen, die Soldaten heute noch von den Spezialitäten im Militär schwärmen zu lassen...

Im übrigen darf man nicht vergessen, dass das OKK auf 1993 ein neues Ordonnanzkochbuch herausgibt. Darin werden «unpopuläre» Gerichte wie der Milchreis gestrichen, dafür wird aber aus jeder Region eine Spezialität in die Rezeptsammlung aufgenommen.

Und wenn die heutigen Menüs – wohl den Zeiten angepasst – nicht mehr für eine Truppenverpflegung genügen, müsste wohl die Variante «Spital» eingeführt werden. Am Vorabend könnte danach jeder Soldat mit einem Kreuz festhalten, welches Menü er am nächsten Mittag gerne serviert bekäme...

Nicht's für ungut – liebe Küchenchefs, für diese überspitzte Schlussbemerkung. Aber ich bewundere immer wieder die hervorragende, ja erstklassige Kochkunst von der grossen Mehrheit der Militärköche. Ich persönlich wurde von ihnen noch nie enttäuscht. Deshalb kann ich nicht verstehen, dass es nötig sein soll, «Dampf unter den Töpfen» zu machen. Der ist ja bereits schon da!

Meinrad A. Schuler
verantwortlicher Redaktor

HEUTE

50 Jahre Festungswachtkorps

Im Festungswachtkorps sorgen heute 1500 Berufssoldaten, unter ihnen zwei Frauen, für gut 21 000 militärische Objekte. Generalstabschef Heinz Häsler dazu: «Die Arbeit des Festungswachtkorps ist militärisch mustergültig und von höchster Qualität und Vielfalt.»

Seite 3

Zusammenarbeit innerhalb der Sektionen fördern

Der neue Zentralvorstand solle künftig vermehrt die Koordinationsaufgabe wahrnehmen, damit die Zusammenarbeit und die gegenseitige Information der einzelnen Sektionen besser klappt. Dies war der Grundtenor der Sektions-Präsidenten und -Technischen Leiter anlässlich ihrer Tagung in Luzern.

Seite 18

Rubriken

Im Blickpunkt	3
Zur strategischen Lage	5
Hintergrund	6
Impressum	10
In Kürze	11
DER FOURIER-Leser schreiben	13
Termine	15
Aus dem Zentralvorstand	17
Blick in den Kochtopf	20
Sektionsnachrichten	23
SFV und Sektionen	31