

Zeitschrift:	Der Fourier : officielles Organ des Schweizerischen Fourier-Verbandes und des Verbandes Schweizerischer Fouriergehilfen
Herausgeber:	Schweizerischer Fourierverband
Band:	66 (1993)
Heft:	1
Artikel:	Nach beinahe 20 Jahren erhielt die Armee ein neues Kochrezept-Buch : Schweizer Wehrmänner essen (auch) nach Grossmutters Art
Autor:	[s.n.]
DOI:	https://doi.org/10.5169/seals-519767

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: 22.02.2026

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

*Nach beinahe 20 Jahren erhielt die Armee ein neues Kochrezept-Buch:
Schweizer Wehrmänner essen (auch) nach Grossmutters Art*

Vorweg eine unbelegte Anmerkung: Vielen Schweizerinnen und Schweizern ist es gar nicht mehr so geläufig, wie einst der Küchenhaushalt der Grossmutter aussah! Mindestens ab Neujahr essen aber unsere Wehrmänner teilweise ebenfalls nach Grossmutters Art. Nach 20 Jahren wird das bisherige Reglement 60.6 «Kochrezepte für die Militärküche» durch «Kochrezepte» abgelöst. Auf den ersten Blick: Die Schweizer Militärküchenchefs kochen künftig vermehrt traditionelle Gerichte aus allen Landesgegenden!

-r. Das neue Buch «Kochrezepte» (gültig ab 1. Januar 1993) hat nun das Format des Verwaltungsreglements, ist locker gestaltet, enthält 18 farbige Bildtafeln sowie zahlreiche Zeichnungen. «Der heutige Wehrmann isst nicht nur mit dem Gaumen, sondern auch mit dem Auge», meinte Oberst Charles Pillevuit, Kommandant der Unteroffiziersschulen für Küchenchefs in Thun. So sind die farbigen Darstellungen geeignete Hilfsmittel, künftig ebenfalls der Präsentation der Speisen ein zusätzliches Augenmerk zu verleihen. «Der Fourier»-Sachbearbeiterin «Blick in den Kochtopf», Elsbeth Klunker-Aeschbach, windet den Machern ein Kränzchen: «Dieses Kochrezeptbuch ist gut aufgebaut, übersichtlich und handlich.» Zur Re-

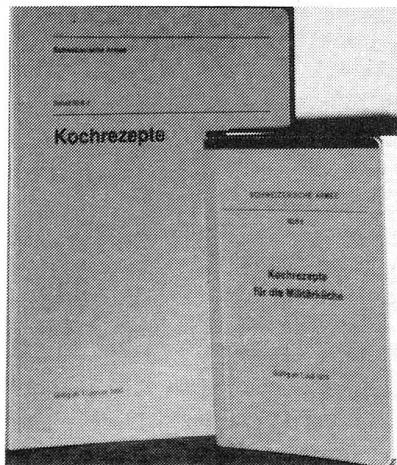
zeptwahl meinte sie spontan: «Es enthält eine gute, aber auch sehr leicht begreifliche Küche. Alle Fleischsorten wie Rinds-, Schweine-, Geflügel-, Kalbs- und Innereien sind darin enthalten. Künftig kommen Fischliebhaber auch im Militär vermehrt auf ihre Rechnung. Die Kartoffel- und Käsespeisen drücken sich durch Einfachheit und Bodenständigkeit aus. Besonders lobenswert ist, dass die Militärküche nebst den feinen Desserts vermehrt grossen Wert auf die vielseitige Abgabe von Früchten, Gemüse und Salate legt.»

Nicht mehr fünf verschiedene Milchkaffees

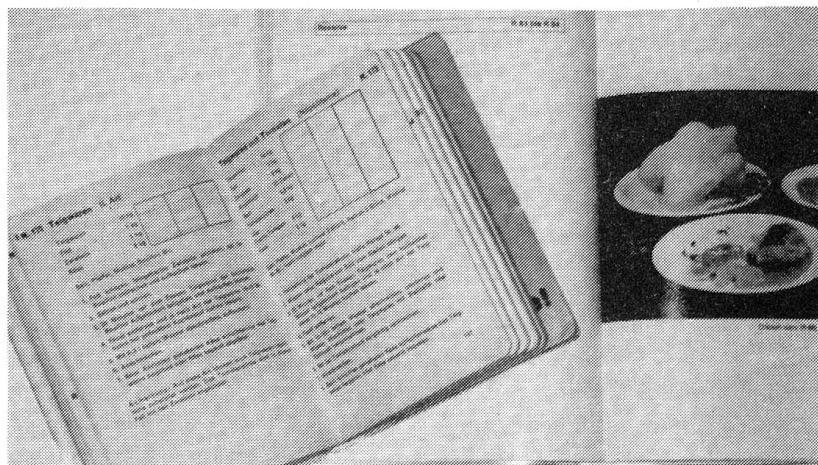
Mancher Fourier hatte bei der Menüplangestaltung mit den fünf verschiedenen Arten der Zuberei-

tung von Milchkaffee zu kämpfen. Neu gibt es «nur noch» Milchkaffee oder Sofortkaffee (einzig im Teil «Kochkisten» ist Milchkaffee mit Vollmilchpulver aufgeführt). Noch nicht verschwunden ist der vielfach «versüßte» Kakao. Aber der «neue» Kakao unterscheidet sich wesentlich vom alten: Es wird ein Kilogramm weniger Kakaopulver verlangt, anstelle der 30 l (jeweils auf 100 Mann berechnet) Frischmilch und 25 Liter Wasser werden im neuen Kochbuch den 10 Litern Rohmilch noch 20 Liter Wasser beigegeben. Auch die 1,5 kg Zucker werden künftig nur noch ein Kilogramm betragen.

Bleiben wir bei den Getränken. Welcher Fourier hat seinen Wehrmännern schon Apfeltee aufgetischt? Diese Rarität entfällt gänzlich. Vielmehr gibt's in der Schweizer Armee neuerdings ebenfalls Eistee und Zitronenwasser. Porridge (Haferbrei) oder Frühstücksflocken wären eigentlich für ein Frühstücksbuffet gedacht. Aber dieser Vorschlag einer neuzeitlichen Speiseabgabe hat im Militärkochbuch noch nicht Fuss gefasst.



Ab Neujahr löst «Kochrezepte» (links) das bisherige «Kochrezepte für die Militärküche» ab.



Nicht nur zum Teil inhaltlich, sondern auch gestalterisch unterscheiden sich das frühere und neue Kochbuch gewaltig.

Fotos: Heidy Wagner-Sigrist

17 verschiedene Saucen

Auch bei den Saucen hat der Küchenchef künftig mehr Spielraum. Was früher eher unvorstellbar gewesen wäre, wurde Wirklichkeit: Neu eingeführt wird in der Militärküche eine Rotweinsauce. Daneben wird die Rahmsauce in zwei verschiedenen Arten geführt, abgesehen von der Kapern- oder Senfsauce.

Ein wesentliches Merkmal der heutigen Militärküche: Es wird grossmehrheitlich auf eine gesunde Verpflegung geachtet. Die Mengen an Mehl-, Butter-, Fett- und Ölanteilen wurde z.B. deutlich nach unten korrigiert.

Weg vom Kuhfleisch-Image

Vom Kaninchenragout bis zu Schweinshaxen: Wenn altgediente Fouriere und Küchenchefs solche Überschriften lesen, wird es ihnen wohl warm um die Ohren. Noch vor über zehn Jahren musste mit einer saftigen Revisionsbemerkung gerechnet werden, wenn auf einer Metzgerrechnung Schweinefleisch aufgeführt war - gar nicht auszumalen, was passiert wäre, wenn den Wehrmännern plötzlich ein feines Kaninchenragout serviert worden wäre! Allmählich ist auch die Armee vom «Kuhfleisch-Image» abgekommen. In der neuen Militärküche sorgen Rind-, Schweine-, Schaf-, Wild-, Pferdefleisch, Poulets, Fische oder Truthahnbrust für einen abwechslungsreichen Speisezettel. Natürlich darf das legendäre «Cordon bleu militaire» nicht fehlen.

Was auch in Spezialitätenrestaurants angeboten wird!

Im Zivilleben scheuen Feinschmecker weder Weg noch Kosten, um zu einem Zürcher Leberstiessli, Kutteln an Tomatensauce oder nach Thurgauer Art resp.

einer zarten Rindszunge zu kommen. Voilà. In der Militärküche gibt's diese Speisen, wobei gegenüber dem alten Reglement Brühwürste und Cervelats eher keinen oder weniger Platz eingeräumt werden. Bratwürste werden keine mehr empfohlen. Eigentlich kein Verlust, wenn man bedenkt, in «welchem Zustand» dieses Gericht abgegeben worden ist.

Auch Fischliebhaber kommen nicht zu kurz

Das bisherige Kochbuch sah Felchen gebraten, Fischfilets gebacken und paniert vor. Neu werden präsentiert: Eglifilets im Backteig, Schaffhauser Hechtsuppe, Felchenfilets Luzerner Art, Fischfilets Zuger Art sowie verschiedene Zubereitungsmöglichkeiten mit Thon.

Chicken curry

Bisher war es eigentlich unvorstellbar, dass ebenfalls Geflügelfleisch (ausser Poulets) in Militärküchen verarbeitet wird. Nach dem neuen Reglement sind u.a. Poulet an weisser Sauce oder Chicken curry (Pouletschenkel an feiner Curry-Sauce) der künftige Hit. Und noch weitere feine Nebenmahlzeiten: Champignonschnitten, Bolognese- oder Carbonara-Saucen.

Welches Fondue bitte?

Militär-Käseschnitten gibt's weiterhin, obwohl es leider immer mehr vorkommt, dass den Angehörigen der Armee diese Spezialität vorerthalten wird. Käseliebhaber werden aber künftig im Dienst nicht auf Raclette nach Walliser Art, Käsespiessli oder Fondue «Neuenburg», «militaire» oder «Ostschweiz» (anstelle von Weisswein mit saurem Most) verzichten müssen.

Risotto in fünf Möglichkeiten

Bei der Menüplanung kann der Fourier künftig zwischen gewöhnlichem Risotto, Safranrisotto, Risotto ai funghi, Tomatenrisotto oder Risotto al verde wählen. Auch eine reichhaltige Auswahl an Kartoffel-Gerichten stehen zur Verfügung: z. B. die beliebten Schäl- («Gschwelti»), Salz-, Petersilien-, Schnittlauch- oder Bratkartoffeln.

Götterspeise adee!

Hier würde wohl die Grossmutter Einsprache erheben, aber bei den Wehrmännern fliesst keine Träne, dass die Götterspeise (Vanillecrème mit Brot oder Militärbiscuits), Milchreis oder der Griesspudding auf dem Menüplan fehlen. Hingegen hat die Fatzelschnitte im Militärkochbuch weiterhin Platz gefunden.

Neues Kapitel: Kochen in Dampfdruckapparaten

Während das bisherige «Kochrezepte für die Militärküche» einen Teil für stabile Küchen und Fahrküchen sowie für Kochkisten hatte, kann der Fachmann neu auch vom «Kochen in Dampfdruckapparaten» profitieren. Nicht verwunderlich, findet doch das Kochen mit Dampf und Druck in Kollektivküchen schon seit langem Verwendung. Einige typische Gerichte, die mit diesem Verfahren bestens zubereitet werden können: Bündner Gerstensuppe, Paprika-Gulasch (Szegediner-Gulasch ist von der Bildfläche verschwunden), Siedfleisch (Spatz), Freiburger Schafsvoreessen, Pilaw-Reis usw. Es handelt sich hier weitgehend um Rezepte, die sich selbstverständlich ebenso in der Kochkiste zubereiten lassen.

Kurzum: Dieser Streifzug durch das alte und neue Kochrezepte-

Buch der Schweizer Armee ist unvollständig und bedürfte bestimmt noch einiger Erläuterungen. Erst die Praxis wird aufzeigen, inwieweit hier Neuland geschaffen wurde. Ohne Zweifel werden jedoch die interessanten

Rezepte aus den verschiedensten Landesgegenden Anklang finden. Schliesslich ist Mutters und Grossmutters Küche nach wie vor die Nummer eins in der Gastronomie. Und mit diesen Neuerungen haben die Macher

bestimmt den Nagel auf den Kopf getroffen! Dazu herzliche Gratulation.

Lesen Sie dazu bitte ebenfalls:
Blick in den Kochtopf Seite 30

Jeder Kanton mit einem Spezialgericht

klu. Auf den ersten Blick revolutionär ist wohl im neuen Militärkochbuch, dass nun von jedem Kanton eine eigentliche Spezialität angeboten wird. Es wurde dabei darauf geachtet, dass möglichst althergebrachte Rezepte – und zum Teil frühere Militärgerichte in abgeänderter Form – für eine Abwechslung im Truppenhaushalt der Schweizer Armee sorgen:

	Preis für 100 Mann	Preis für 100 Mann
Suppen		
Appenzeller Brotsuppe mit Kümmel	51.—	78.—
Basler Mehlsuppe	45.—	85.—
Fleischgerichte		
Solothurner Suure Mocke	323.—	
Berner Geschnetzeltes	239.—	
Genfer Schweinsfrikassee	331.—	
Fleischvögel Herisauer Art	346.—	
Innereien		
Zürcher Leberspiessli (Rind)	179.—	
Kutteln Thurgauer Art	142.—	
Fischgerichte		
Schaffhauser Hechtsuppe	266.—	
Felchenfilets Luzerner Art	346.—	
Fischfilets Zuger Art (Forelle)	321.—	
Käsespeisen		
Gebackener Tomme vaudoise	258.—	
Raclette (Wallis)	483.—	
St. Galler Käseklopse	162.—	
Neuenburger Fondue	521.—	
Ostschweizer Fondue	510.—	
Sättigungsbeilagen		
Rispor (Uri)	55.—	
Glarner Hörnli	109.—	
Polenta alla ticinese	14.—	
Nidwaldner Ofetori	133.—	
Saucegummeli (Schwyz)	80.—	
Süßspeisen		
Thurgauer Süßmostcrème		88.—
Baselbieter Kirschenrissolen		94.—
Kochen in Dampfdruckapparaten		
Suppen		
Bündner Gerstensuppe		99.—
Berner Erbssuppe mit Gnagi		226.—
Busecca alla ticinese (Kuttelsuppe)		362.—
Fleischgerichte		
Papet vaudois		341.—
Freiburger Schafsvoreissen		14.—
Schweinsfüsse jurassische Art		
Sättigungsbeilagen		
Polenta alla ticinese		144.—
Kochen in Kochkisten		
Suppen		
Lötschentaler Linsensuppe		341.—
Eintopfgerichte		
Obwaldner Eintopf		56.—
Schnitz und drunder (Aargau)		144.—