

<b>Zeitschrift:</b>	Der Fourier : officielles Organ des Schweizerischen Fourier-Verbandes und des Verbandes Schweizerischer Fouriergehilfen
<b>Herausgeber:</b>	Schweizerischer Fourierverband
<b>Band:</b>	68 (1995)
<b>Heft:</b>	4
<b>Rubrik:</b>	Termine

### 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:** 22.01.2026

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

## Fourierschule 1/1995

*-r. In der historischen General-Guisan-Kaserne in Bern absolvieren Sie nun die Fourierschule. Während fünf Wochen erhalten Sie die Fachausbildung zu Ihrer späteren Tätigkeit als Fourier. Dass diese kurze Zeit nicht genügt, wird sich im militärischen Alltag rasch zeigen.*

*Zu Ihrer Unterstützung veranstalten die Sektionen des Schweizerischen Fourierverbandes (SFV) für ihre Mitglieder während des ganzen Jahres interessante ausserdienstliche Anlässe zur Aus- und Weiterbildung. Dazu gehört aber auch die vorliegende Fachzeitschrift «Der Fourier».*

*Wir wünschen viel Erfreuliches!*

*NB: Die Brevetierungsfeier findet am Freitag, dem 12. Mai, 17 Uhr, im «Saalbau» in Kirchberg BE, statt. Ehrengast: Prof. Dr. jur. U. Zimmerli, Ständerat; Spiel: Musikgesellschaft Kirchberg-Ersigen.*

<b>8. April</b>	<b>SFV: 77. Delegiertenversammlung Chur</b>
8. April	UOV Nidwalden: 10. Nidwaldner Sternmarsch, Stans (Eichli)
9. April	38. Zürcher Waffenlauf, Zürich
22. April	SFwV: DV in Genf
22. April	VSMK: 40. DV in Basel
26. April	AMP Thun: Jährliche Fahrzeug- und Materialliquidation
29. April	UOV Zug: MuZ/Marsch um den Zugersee
29./30. April	SVFP Uof: Tagung und Wettkämpfe 1995, Kloten
30. April	42. Hans-Roth-Waffenlauf, Wiedlisbach
3.-8. Mai	SMSV: Schweiz. Sanitätstage, Emmen
4.-6. Mai	STOG: Schweiz. Train-Wettkämpfe, Sand-Schönbühl
6. Mai	SOG Vsg Ostschweiz: GV, Schaffhausen
13. Mai	SFPV-SSPC: Feldposttagung, Bellinzona/Monte Ceneri
13./14. Mai	UOV Bern: 36. Berner 2-Tage-Marsch
18.-23. Mai	Internationale Militär-Wallfahrt Lourdes
19.-21. Mai	SSV/SASB: Feldschiessen

## Öffentliche Abendveranstaltungen

**des Kommandos der Stabs- und Kommandantenschulen; Kurzbeschreibung der einzelnen Veranstaltungen.**

### Partnerschaft von ziviler und militärischer Führungsausbildung, 14. Juni

Professor Dr. R. Dubs, Hochschule St. Gallen

Kernthema ist der für unsere Milizarmee existentielle Zusammenhang zwischen Wirtschaft und Militär, insbesondere bei den Führungskräften. Gerade in der Grund- und Weiterausbildung dieser Kräfte gilt es, die Zusammenarbeit von Hochschulen und Kaderschulen der Armee zu vertiefen. Was den militärischen Partner betrifft, so sollen bewusst einzelne geeignete Ausbildungsmodule für zivile Teilnehmer geöffnet werden.

### Auswertung von Kriegserfahrungen und militärische Ausbildung, 5. Oktober

Dr. H.R. Fuhrer, Militärische Führungsschule /ETH Zürich

Die wissenschaftliche Aufarbeitung von Kriegsbeispielen ist eine spe-

zielle Art der Geschichtsbetrachtung. Für die Ausbildung der höheren militärischen Kader gehören kriegsgeschichtliche Fallbeispiele zur Allgemeinbildung. Darüber hinaus wecken sie das Verständnis für Führungsgrundsätze und zwingen zu einer Gegenüberstellung von Fakten und Prinzipien auf das Jetzt und Hier. Nur das Verstehen einer Doktrin befähigt die Kader überhaupt, gemäss unserer bewährten Auftragstaktik zu führen. Das Ausloten dieser Zusammenhänge steht im Zentrum des Vortrages.

### Die strategische Lage in Europa sechs Jahre nach dem Mauerfall, 14. Dezember

Divisionär C. Vincenz, Stabschef Operative Schulung, Stab GGST

Der strategische Wandel, der dem Kalten Krieg folgte, hat die militärischen Gewichte radikal verschoben. Von den neuen Chancen und Risiken, die im Sicherheitspo-

litischen Bericht '90 erwähnt sind, geben die Risiken selbst in Europa mehr und mehr zu denken. Wo besteht Handlungsbedarf, welche Führungsstufe ist inwiefern gefordert und wie muss die Ausbildung auf Stufe Armee und Armeekorps gestaltet werden? Diese und weitere Fragen gilt es konsequent und immer wieder neu zu beantworten.

## Termine

Mittwoch, 14.6.95

Prof.Dr. Dubs

Führung Zivil / Militär

Donnerstag, 5.10.95

Dr. Fuhrer

Militärgeschichte

Donnerstag, 14.12.95

Divisionär Vincenz Strategische Lage

Die Veranstaltungen beginnen jeweils um 20 Uhr und enden um ca. 21.30 Uhr (Diskussion eingeschlossen).

## Ort

- Armee-Ausbildungszentrum Luzern (Kaserne Allmend)
- Allgemeiner Theoriesaal 1 (ATS1)
- Parkplätze auf dem Areal AAL und im Raum Allmend vorhanden
- Bus Nr. 5 oder 20 ab Bahnhof Luzern bis Haltestelle «Allmend»
- Bistro AAL vor 20 Uhr und bis nach 22.30 Uhr geöffnet.

## Teilnehmer

Die Abendveranstaltungen stehen grundsätzlich allen Interessierten

offen, auch wenn durch die Schwergewichtsthematik der einzelnen Abende entsprechende Teilnehmergruppen besonders angesprochen werden. Der Eintritt ist frei. Anmeldungen sind nicht erforderlich. Für weitere Informationen steht das Kommando SKS, Tel. 041 / 59 45 59, zur Verfügung.

## Nationaler Tag der Ernährung

Im Hotel Bellevue-Palace, in Bern, Mittwoch, 26. April, 10 Uhr; Thema: «Gesunde Ernährung - Körper und Seele im Gleichgewicht»

## Blick in den Kochtopf

### Schweizer Lammfleisch zur Osterzeit – ein spezieller Genuss!

**Klima und Topographie machen die Schweiz über weite Teile zum Grasland. Für Acker- und Gemüsebau eignen sich nur die günstigen Lagen im Mittelland. Erst durch wiederkäuende Tiere wird das Gras für den Menschen zum hochwertigen Nahrungsmittel in Form von Milch und Fleisch.**

pd. In der Schweiz gibt es rund 20 700 Schafzüchter mit rund 433 000 Tieren. Obwohl kaum eine Rolle spielend für das Einkommen der Landwirtschaft, hat die Schafhaltung in der Schweiz eine Zukunft: Sie ist artgerecht, extensiv und ökologisch sinnvoll. Schafe und Ziegen nutzen Wiesen und Weiden, oft steile Börde mit wenig Futter, die das Rindvieh nicht nutzen kann. Sie gelten als hervorragende «Landschaftsgärtner» und produzieren keine Überschüsse.

Im Sommer befinden sich 80% aller Schafe auf höchstgelegenen

Alpen. Im Winter trifft man einen Teil der Tiere in den rund 40 grossen Wanderherden an. Während dieser Wanderzeit, welche Mitte März zu Ende geht, werden die sommers im Berggebiet geborenen Lämmer tiergerecht und ökologisch sinnvoll gemästet. Sie leben in den ersten Wochen ausschliesslich von Muttermilch. Mit der Zeit nehmen sie auch Heu und Getreidefutter zu sich.

Trotz der natürlichen Lebens- und Ernährungsweise dieser Tiere sind die Schweizer keine grossen Lammfleischesser. Der Pro-Kopf-Verbrauch liegt bei lediglich knapp

zwei Kilogramm pro Person im Gegensatz zu 26 Kilogramm Schweinefleisch.

Lammfleisch enthält viele Nährstoffe und Vitamine und eignet sich auch hervorragend zum Grillieren.

#### Lammvoressen mit Frühlingsgemüse

Für 4 Personen:

- 1 kg Lammfleisch (Hals oder Schulter)
- Salz, Pfeffer
- 1 EL Bratbutter
- 1 grosse Karotte
- 1 grosse Zwiebel
- 1 EL Tomatenpüree
- 1 TL Zucker
- 3 dl Rotwein
- 1 Thymianzweig
- 2 durchgepresste Knoblauchzehen
- 1 Bund kleine Karotten
- 2 kleine Kohlrabi
- 8 Frühlingszwiebeln
- 100 g Kefen