

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

**Herausgeber:** Schweizerischer Fourierverband

**Band:** 68 (1995)

**Heft:** 5

**Artikel:** Extrawurst für Vegetarier?

**Autor:** [s.n.]

**DOI:** <https://doi.org/10.5169/seals-519905>

#### 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:** 23.02.2026

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

auf die Füllmasse aufgepasst werden. Man befestigt es durch zwei seitlich angeschraubte Holzklötzchen.

Wenn sich die Füllung nach einiger Zeit durch den Gebrauch gesetzt hat, hebt man den Rahmen mit dem Futter heraus und füllt

die Holzwolle nach. Ein viereckiges, hartgestopftes Kissen (bei zwei Kochgeschirren teile man es) mit 10 cm hohen Seitenwänden dient als Abschluss.

Die Kochkiste eignet sich vorzüglich zum Garkochen von Reis, Teigwaren, Gries, Hafergerichten

(Porridge). Die Morgensuppe aus der Kochkiste genommen, noch kurz erwärmt, ist in ein paar Minuten fertig.»

Das also etwas über die Vorgängerin unserer heutigen, bequemeren Kochkisten (vgl. Behelf 60.6d «Kochrezepte», Kapitel 7 ab Seite 211). ■

## Hellgrüne Reportage

### Extrawurst für Vegetarier?

**Einzelinteressen können im Militär nicht berücksichtigt werden. Was bedeutet das für Soldaten, die kein Fleisch essen?**

»Seit über 20 Jahren bin ich beim Militär und seit acht Jahren Vegetarier. Sehen Sie irgendwelche Mängelscheinungen?« Oberstleutnant Urs Bessler, ein grosser, stattlicher Mann, ist Kommandant in Fachkursen für Truppenköche. Und der Schweizer Armee höchster Küchenchef ist der beste Beweis dafür, dass sich besondere Ernährungsgewohnheiten und Militärdienst nicht ausschliessen müssen.

#### Fresspäckli

Doch wie sieht es an der Basis, bei den Soldaten und Rekruten aus? Vor einigen Wochen rückten 11 500 junge Männer in die Rekrutenschule ein. Einer von ihnen ist der 22jährige Rolf. Seine erste Erfahrung: «Vegetarier können nicht mit Extras rechnen. Immerhin gibt es viel Salat und als Alternativen zum üblichen Menü stehen Schoggi, Biskuits und gelegentlich auch Früchte bereit.»

Roman, 25 Jahre alt, machte während seiner RS schockierende Erfahrungen: «Einerseits war die Qualität des Essens miserabel, andererseits wurde in der Küche nicht gerade hygienisch gearbeitet.» Als Folge davon entschied

sich Roman, ab sofort kein Fleisch mehr zu essen. Da aber das angebotene Gemüse und der Salat nicht besonders frisch waren, verpflegte er sich vorwiegend von «Fresspäckli», die ihm seine Eltern und Kollegen schickten. «Wer konsequent Nahrungsmittel von toten Tieren meidet, muss generell mit Problemen rechnen», glaubt Roman, der heute keinen Militärdienst mehr leistet. «Das ist in vielen Restaurants noch nicht anders.»

#### Klare Grenzen

Wie gut es im Militär mit den Alternativen zu Steak und Servelat klappt, hängt vor allem vom zuständigen Fourier und vom Küchenchef ab. «Das funktioniert noch nicht überall wunschgemäß», räumt Oberstleutnant Bessler ein. Schliesslich müsse so mancher Küchenchef erst Erfahrungen sammeln; nicht jeder sei gelernter Koch. «Wir können nur Tips geben und motivieren.» So sollten, findet Bessler, für Vegetarier Käse, Spiegelei und Omeletten sowie Früchte und Getreidestengel zur Verfügung stehen. Nicht nur am Ausbildungsstand und Erfahrungsschatz der Koch-

mannschaft stossen die Sonderwünsche von Vegetariern an Grenzen, in der Verlegung kommen noch Probleme der Infrastruktur hinzu. Es gibt auch finanzielle Schranken: In der Rekrutenschule stehen für die Verpflegung pro Tag und Person 6.30 Franken zur Verfügung. Immerhin «Zudem sind Sojaprodukte oft teurer als Fleisch», sagt Bessler, «immerhin verhandeln wir schon mit Soja-Produzenten.»

Bei allen Bemühungen müsse man allerdings bedenken, dass die Zahl der konsequenteren Vegetarier im Militär nicht sehr gross sei, relativiert Bessler. Und: «Wenn der Körper mehr leisten muss, tritt ein anderes Hungergefühl auf. Dann greifen auch junge Männer zum Schnitzel, die sonst wenig oder kein Fleisch essen.» Doch wer aus ethischen, religiösen, gesundheitlichen oder anderen Gründen auf Fleisch oder andere Nahrungsmittel verzichtet, werde ernstgenommen, versichert Bessler. Angehenden Rekruten wird deshalb vor Beginn der RS mitgeteilt, dass sie spezielle Ernährungsgewohnheiten melden können.

Aus «Coopzeitung»

#### Anmerkung der Redaktion:

-r. Was meinen unsere Leserinnen und Leser zu solchen neuen Trends in der Militärküche? ■