

| | |
|---------------------|---|
| Zeitschrift: | Armee-Logistik : unabhängige Fachzeitschrift für Logistiker = Organo indipendente per logistica = Organ independenta per logistichers = Organ indépendent pour les logisticiens |
| Herausgeber: | Schweizerischer Fourierverband |
| Band: | 75 (2002) |
| Heft: | 8 |
| Rubrik: | Letzte Meldungen |

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: 05.02.2026

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

Letzte Meldungen

Basler Zwiebelkuchen für niederösterreichische Soldaten

VON MEINRAD A. SCHULER

Unter fachmännischer Leitung sind Rezepte und Informationen zu Geschichte und Gegenwart der Niederösterreichischen Heeresküche erschienen. Darunter befindet sich auch ein Rezept für die Herstellung eines so genannten Basler Zwiebelkuchens (siehe Kasten).

Die Autoren unter Mjr Josef Kitzler der «Chronik der Heeresküchen Niederösterreichs» sind erfahrene Köche, die in nationalen und internationen Wettkämpfen so manchen Sieg nach Hause – oder besser gesagt in die Kasernen – tragen konnten. Sie holten die besten Rezepte und Unterlagen aus den Kasernen, neben Fotomaterial auch Highlights aus dem Kasernenalltag, kramten in Archiven, löcherten das Heeresgeschichtliche Museum und beschäftigten die «Penzionisten», indem sie sie baten, altes Material zur Verfügung zu stellen. Dazu der Herausgeber Mjr Josef Kitzler: «Wie Sie den Kapiteln entnehmen, gab es im Bereich der Verpflegung in den letzten Jahren einige Quantensprünge». Und so geht es in diesem Buch um Geräte, Hygiene, Speisepläne im Wandel der Zeit oder vom Fassungsausbabeverzeichnis zum Verpflegungswirtschaftsinformationssystem.

Viel Raum erhalten die Küchen der 26 Ausbildungszentren und Kasernen in Niederösterreich, bereichert mit einem typischen Rezept vor Ort. Ein weiteres

Kapitel widmet sich der Gesundheit.

Von Suppen, Hauptgerichten bis Vollwert und Süssspeisen

Gluschtig lesen sich weiter die 16 Suppenrezepte, von beispielsweise der Wiener Erdäpfelsuppe bis zur Waldviertel Schwammerlsuppe. Den Hauptanteil bilden jedoch die Hauptgerichte mit über 60 Rezepturen: Blunzengröstl, Fisch «Monte Carlo», Wachauer Schnitzel, Krautfleckerln oder eben dem Basler Zwiebelkuchen. Oder wie wärs mit Mehlknödel, Melker Lumpensalat, Kartoffel-Vogerlsalat als Beilage? Abgerundet wird das Ganze mit Vollwertkost (Buchweizen-Sauerkraut-Auflauf), Eintöpfen (Bunter Linseneintopf) oder die typischen Süssspeisen wie Semmelschmarren, Sacherschnitten, Somlauer Nockerl, Mohr im Hemd...

Und der Landeshauptmann Dr. Erwin Pröll bringt es in seinem Vorwort auf den Punkt: «Keine Armee ist besser als ihre Logistik. Und in Friedenszeiten ist wohl der Teil des Nachschubes am interessantesten, der die Mägen der Soldaten füllt.» Der Militärrkommandant von Niederösterreich, Prof. Culik, Divisionär, doppelt nach: «Der Kampfwert von militärischen Streitkräften wird erheblich von der Qualität der Logistik, insbesondere der Verpflegung für die Soldaten beeinflusst.»

INFO-THEK

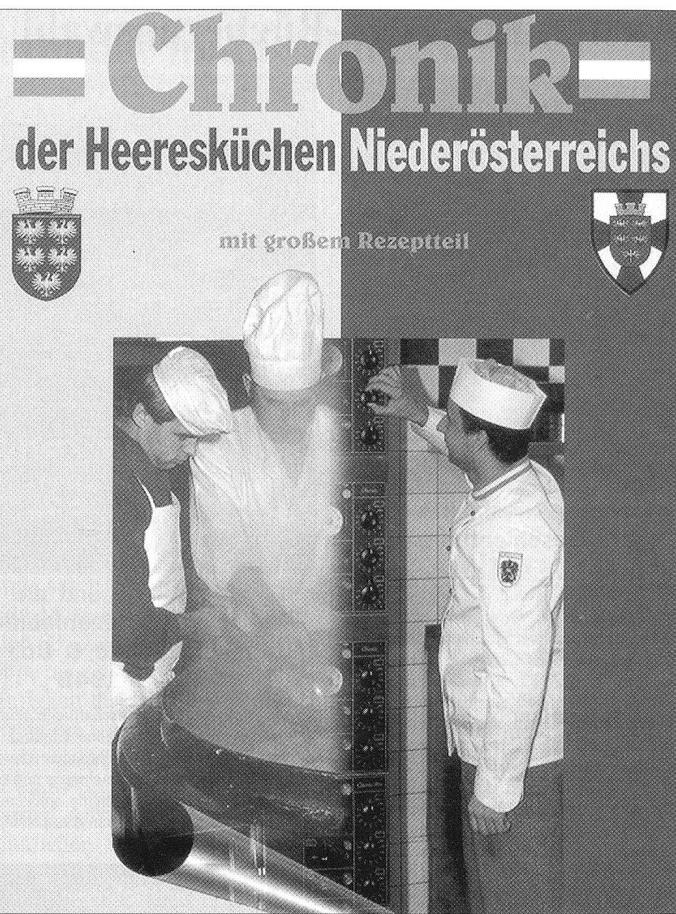
Chronik der Heeresküchen Niederösterreichs, Josef Kitzler, Herausgeber, ISBN: 3-85333-067-3, 23,98 Euro.

Ich mache mir die gute Information zur Gewohnheit und wünsche ARMEE-LOGISTIK jeden Monat in meinem Briefkasten. Zuerst zwei Monate gratis. Dann im preiswerten Abonnement:

■ Für ein Jahr nur Fr. 32.–

Name _____
Vorname _____
Adresse _____
PLZ/Ort _____

Bitte ausfüllen und in frankiertem Kuvert senden an: ARMEE-LOGISTIK, Abonnementsdienst, Postfach 2840, 6002 Luzern



BASLER ZWIEBEL-KUCHEN

Für 10 Personen

50 dag Mehl glatt
25 dag Margarine
0,75 l Sauerrahm
3 Pkt. Backpulver
1 Stk. Ei
Petersiliengewürz trocken

Füllung:

1 Stk. frische Zwiebel
75 dag Margarine
1/2 l Sauerrahm
10 Stk. Eier
20 dag Hamburgerspeck
7 dag Edamer
0,5 l Vollmilch
1 kg Kartoffeln
Salz, Pfeffer, Muskat

Zubereitung:

Mürbeteig zubereiten, ausrollen und gefettete Pfanne damit auslegen. Im Rohr bei 180 Grad vorbacken.

Den gewürfelten Speck kurz anrösten, Zwiebeln in Margarine anschwitzen (Julienne geschnitten). Zwiebel und Hamburger-Speck und geriebenen Käse vermengen und auf Mürbeteig verteilen. Milch, Sauerrahm und Eier verrühren, würzen und über den Zwiebelkuchen gießen. Bei 160 Grad im Rohr backen.

Adress- und Gradänderungen

an **Zentrale Mutationsstelle SFV**
Postfach
5036 Oberentfelden

Telefon **062 723 80 53**
E-Mail **mut@fourier.ch**
PS:

Adressänderungen, die durch die Poststellen vorgenommen werden müssen, kosten ab diesem Jahr neu Fr. 1.50. Hier können Sie beim Sparen mithelfen!