

# VSMK = ASCCM = ASCM

Objekttyp: **AssociationNews**

Zeitschrift: **Armee-Logistik : unabhängige Fachzeitschrift für Logistiker =  
Organo indipendente per logistica = Organ independenta per  
logistichers = Organ indépendant pour les logisticiens**

Band (Jahr): **80 (2007)**

Heft 2

PDF erstellt am: **23.09.2024**

## **Nutzungsbedingungen**

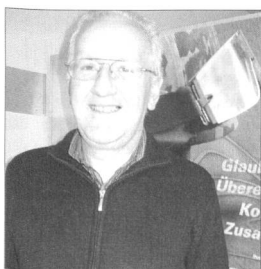
Die ETH-Bibliothek ist Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Inhalten der Zeitschriften. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern.

Die auf der Plattform e-periodica veröffentlichten Dokumente stehen für nicht-kommerzielle Zwecke in Lehre und Forschung sowie für die private Nutzung frei zur Verfügung. Einzelne Dateien oder Ausdrucke aus diesem Angebot können zusammen mit diesen Nutzungsbedingungen und den korrekten Herkunftsbezeichnungen weitergegeben werden.

Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Die systematische Speicherung von Teilen des elektronischen Angebots auf anderen Servern bedarf ebenfalls des schriftlichen Einverständnisses der Rechteinhaber.

## **Haftungsausschluss**

Alle Angaben erfolgen ohne Gewähr für Vollständigkeit oder Richtigkeit. Es wird keine Haftung übernommen für Schäden durch die Verwendung von Informationen aus diesem Online-Angebot oder durch das Fehlen von Informationen. Dies gilt auch für Inhalte Dritter, die über dieses Angebot zugänglich sind.



Ulrich Aeschbacher (unser Bild) löst Sandra Gertsch ab.

Foto: Meinrad A. Schuler

## Neuer Schulsekretär

r. Ein neues Gesicht im Kommando des Küchenchef-Lehrganges. Am 15. Januar löste Ulrich Aeschbacher die bisherige Schulsekretärin Sandra Gertsch ab. Er wechselte vom Kommando Ns/Rs von Fribourg nach Thun. Oder: Für den gelernten Metzger mit verschiedenen Zusatzaus- und weiterbildungen sowie einstigen Minenwerfer-Kanonier ist mit dieser beruflichen Neuausrichtung ein Wunsch in Erfüllung gegangen. Er fühlt sich unter «Kollegen» wohl und rundet das Berufsbild der Mitarbeiter des Küchenchef-Lehrganges ab, indem nebst Köchen und Bäckern nun auch ein Metzger für die Geschicke dieses Lehrganges besorgt ist...

## Schlachten und Kriege wurden durch genügend Brot gewonnen

### Geschichte und Geschichten über das Kommissbrot

r. Seit seiner Lehrzeit (ab 1942) ist Bäckermeister Hermann Müller an der 6000-jährigen Geschichte des Brotes interessiert. Er begann Bücher,

Grafiken, Fotos usw. darüber zu sammeln und merkte dabei, dass sehr selten die militärische Brotversorgung zur Sprache kam, obwohl Schlachten und Kriege oft nicht durch bessere Waffen, sondern durch genügend Brot – Kommissbrot –

entschieden wurden. Daher begann Hermann Müller zu recherchieren: in der Fachliteratur, in in- und ausländischen Archiven, Bibliotheken und Museen, bei militärischen Institutionen und Zeitzeugen. Gerade diese authentischen Berichte von Feldbäckern, die im Ersten und vor allem Zweiten Weltkrieg für die Brotversorgung ihrer Kameraden im Einsatz waren, sind ein einzigartiges Zeitdokument.

Detaillierte Informationen über die Militärbacköfen und die dazugehörigen Einrichtungen bieten vortreffliche Hintergrundinformation und zeigen die ständige Weiterentwicklung in technischer Hinsicht auf.

Wie in einem Puzzlespiel mit unzähligen Teilchen fügt der Autor das facettenreiche Bild des Kommissbrotes zusammen – von den alten Ägyptern und der Antike über das Mittelalter, die Zeit Friedrichs des Grossen und Napoleons, die grossen Kriege im 20. Jahrhundert bis hin zum Ende der Feldbäckerei um 1990. Die Entwicklung der Feldbäckerei nach 1945 zeigt einen interessanten Vergleich zwischen BRD und DDR, und auch die militärische Brotversorgung in

der Schweiz wird sorgfältig beschrieben.

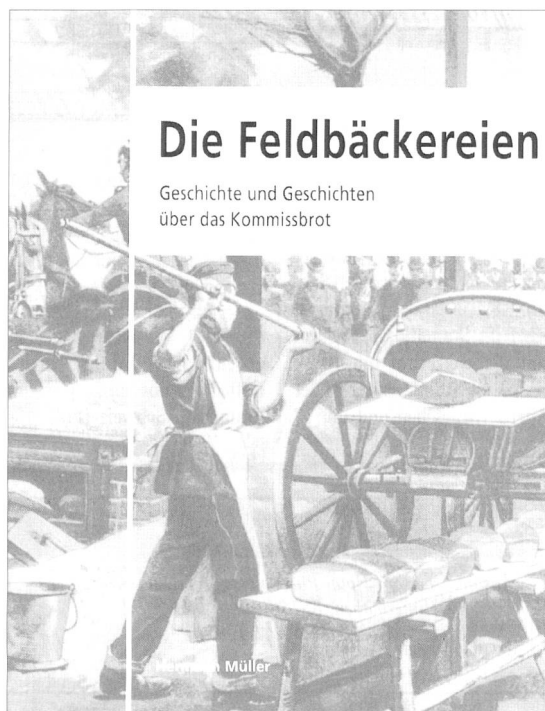
«Die Feldbäckerei», ein Buch,

- das Bäcker auf die grossen Leistungen ihrer Berufskollegen hinweist,
- das Militärangehörigen einen entscheidenden Aspekt des Kriegsgeschehens und der Versorgung demonstriert,
- das Historikern einen neuen Blickwinkel der Kriegsgeschichte zugänglich macht,
- das interessierten Lesern faszinierende Einsichten ermöglicht.

Dazu der Landesinnungsmeister des bayerischen Bäckerhandwerks Heinrich Traublinger: «Man kann dem Autor nur gratulieren, denn es ist ihm gelungen, die Geschichte der Feldbäckerei sehr informativ und lebendig darzustellen. Sie liest sich damit genauso spannend wie die grosse Weltgeschichte selbst.»



Erschienen im Trauner Buchservice, Köglstrasse 14, A-4021 Linz; 1. Auflage, 372 Seiten, 21 x 27 cm, zahlreiche Fotos und Grafiken, schwarz- Weiss, ISBN 3-85487-496-0, EUR 58,50.

**Fortsetzung auf Seite 22**



## Die Feldbäckereien

Geschichte und Geschichten über das Kommissbrot

**Adress- und Gradänderungen**

Zentrale Mutationsstelle VSMK  
Verband Schweizerischer Militärkitchenchefs  
Postfach 761, 3607 Thun 7  
marcokeller@swissonline.ch

**Zentralpräsident**

Wm Fritz Wyss, Obstgartenweg 19, 3672 Oberdiessbach, T P 031 772 12 24, T G 032 391 93 20, F P 031 772 12 25, F G 032 391 92 70, N 078 821 60 23, fritz\_wyss@bluewin.ch oder fritz.wyss@frienisberg.ch

**Aargau**

Präsident: Wm Kurt Brunner, Brunnacker 20, 5618 Bettwil, T P 056 667 30 89, T G 043 812 32 70, F G 043 812 92 09, kbrunner@gategourmet.com

### Beider Basel

Präsident: Kpl Rolf Steinemann, Hofgasse 21, 4144 Arlesheim, T P 061 702 21 88, N 079 666 26 14, romapa@intergga.ch

### Solothurn

Präsident: Wm Daniel Stehlin, Industriestrasse 39, 4528 Zuchwil, T P 032 685 72 34, N 079 442 01 59, dani-stehlin@bluewin.ch

### Berner Oberland

Präsident: Wm Fritz Wyss, Obstgartenweg 19, 3672 Oberdiessbach, T P 031 772 12 24, T G 032 391 93 20, F P 031 772 12 25, F G 032 391 92 70, N 078 821 60 23, fritz\_wyss@bluewin.ch

### Fribourg

Präsident: Wm Emile Eltschinger, rue Pierre-de-Savoie 3, 1680 Romont, T privé 026 652 37 75, T mobile 079 381 69 11, em.eltschinger@bluewin.ch

### Innerschweiz

Präsident: Wm Robert Häfliger, Rüeggisingerstr. 132, 6032 Emmen T P 041 280 14 35, T G 041 268 31 81, N 079 278 51 80, robert.haefliger@vtg.admin.ch

### Rätia

Präsident: Kpl Urs Fleischmann, Hulfteggstrasse 6, 8400 Winterthur, T P 052 233 00 52, N 079 766 16 18, claudia\_urs@hotmail.com

### Ostschweiz

Vize Präsident: Gfr Charly Strebel, Bächlistrasse 37, 8280 Kreuzlingen, T P 071 672 68 60, T G 071 663 58 00, strebel.ch@bluewin.ch

### Winterthur

Präsident: Kpl Hans-Peter Würmli, St.-Gallerstrasse 4, 8488 Turbenthal, T P 052 385 58 63, T G 052 385 22 10, N 079 316 31 06, info@linde-turbenthal.ch

### Zürich

Präsident: Vakant. Kontaktadresse: Heinz Ackermann, Tulpenstrasse 42, 8051 Zürich, T P 044 322 35 58, heinz.ackermann@bluewin.ch

### ARMEE-LOGISTIK (Sektionsbeiträge)

sind jeweils bis spätestens am 1. eines Monats zu senden an VSMK, Zentralvorstand, Postfach 761, 3607 Thun, oder emile-piere.scherrer@bluewin.ch

## VSMK Aargau

09.03. Bremgarten Generalversammlung

## GV in Bremgarten

-r. Die diesjährige Generalversammlung hat wegweisende Entscheide zu fällen. Schliesslich steht die Gründung des «Armee Logistik Verbandes Aargau» (siehe auch den entsprechenden Beitrag auf Seite

18 in dieser Ausgabe) ebenfalls zur Diskussion.

Erfahrungsgemäss liegt es auf der Hand, dass aber auch die Pflege der Kameradschaft nicht zu kurz kommt, wieder zusammen mit den Feldweibeln und den Fourieren.

## VSMK Beider Basel

Ansprechperson: Präsident Wm Rolf Steinemann, Arlesheim

06.02.	20.00	Binningen, Rest. Jägerstübli	Stamm
09.02.	20.00	Liestal, «Schützenhaus»	52. GV

## 52. GV in Liestal

-r. Die 52. ordentliche Generalversammlung der Basler Küchenchefs findet am Freitag 9. Februar, 20 Uhr, im Restaurant Schützenhaus, Rathausstrasse 14, Liestal, statt.

Es stehen wichtige Geschäfte auf der Traktandenliste. Nebst den üblichen Geschäften befinden die Versammelten ebenfalls über Statutenänderungen.

Der Vorstand freut sich auf einen Grossaufmarsch.

## VSMK Solothurn

10.03. Generalversammlung

## VSMK Berner Oberland

E-Mail-Kontakt: [fritz\\_wyss.bluewin.ch](mailto:fritz_wyss.bluewin.ch)

09.03.	Lenk	45. Wintergebirgslauf
11.03.		Kochanlass

## ALTE GARDE

März	Bielersee	Besuch beim Winzer
15.06.	«Suppenalp»	«Übung Zelt»
30.08.	Affoltern i.E.	Käsen mit Alpsenn

## Besuch bei der deutschen Marine

Ein Viertel der Mitglieder liessen sich die 51. Hauptversammlung (HV) nicht entgehen. Reibungslos gingen alle Geschäfte über die Bühne.

Thun. – -r. Zügig und kompetent leiteten Präsident Fritz Wyss und sein Team durch die HV. Auffallend viele junge

Gesichter erlebten dabei den Hauptanlass des Jahres, einige davon erhielten dazu sogar Sonderurlaub.

Kassier Peter Feuz zeigte sich erfreut, dass im vergangenen Jahr die Kochanlässe mehr als erwartet zugenommen haben und die Vereinskasse bei einem

## VSMK Innerschweiz

## VSMK Rätia

E-Mail-Kontakt (Aktuar): [brembilla@smile.ch](mailto:brembilla@smile.ch)

17.02.	10.30	Chur, «Schweizerhof»	16. Generalversammlung
02.03.	20.00	Chur, «Schweizerhof»	Monatsstamm
13.04.	20.00	Chur, «Schweizerhof»	Monatsstamm
28.04.		Chur, Kaserne	Kochanlass DV SFV
04.05.	20.00	Chur, «Schweizerhof»	Monatsstamm

## Am 17. Februar!

CHUR. – -r. Nicht wie publiziert am 10. sondern am Samstag 17. Februar findet die 16. Generalversammlung der Sektion Rätia statt. Begonnen wird im Stammlokal Restaurant Schweizerhof um 10.30 Uhr. Eine Stunde später ist der Apéro vorgesehen und um 12

Uhr versammeln sich die Teilnehmer zum Mittagessen. Der Vorstand freut sich auf eine grosse Beteiligung.

## Monatsstamm

CHUR. – -r. Zum nächsten ordentlichen Monatsstamm treffen wir uns am 2. März im Restaurant Schweizerhof.

## VSMK Ostschweiz

Ansprechperson: Hptm Pius Zuppiger, Technischer Leiter, Hinterhorben, 8524 Buch b. Frauenfeld, TIF G 01 385 35 60 / T P 052 746 13 78

31.03. Hundwil Generalversammlung

## VSMK Winterthur

10.03. Generalversammlung

## VSMK Zürich

Kontaktadresse: Heinz Ackermann, Tulpenstrasse 42, 8051 Zürich, [heinz.ackermann@bluewin.ch](mailto:heinz.ackermann@bluewin.ch)

Vermögen von gegen 50 000 Franken um nahezu 2000 Franken aufgestockt werden konnte. Jedoch rechnet der Voranschlag dieses Jahres mit einem Passivsaldo von 5500 Franken. Trotzdem beschlossen die Teilnehmer einstimmig, den Mitgliederbeitrag nicht zu erhöhen. Nur leicht verminderte sich der Mitgliederbe-

stand, und die Berner Oberländer Sektion zählte am 30. November immer noch 121 Personen (– 6).

## Alte/Junge Garde-Veteranen

Im Zusammenhang mit der Mitgliedschaft reichten Hansjörg Lüthi und sein OK den Antrag einer Statutenänderung ein. So werden die Kate-

## RegioExpress

## «Rosalp»

VERBIER. – -r. Roland Pierroz gehört zu den acht besten Köchen der Schweiz. Seit 49 Jahren ist er in der Gastronomie tätig. Nächstes Jahr wird er 65 Jahre alt. Er sei müde und überlege sich, in Pension zu gehen, erklärte er gegenüber «Le Matin dimanche». Er sei nun auf der Suche nach einem Nachfolger, der den Gourmettempel «Rosalp» in seinem Sinne weiterführe. Wichtig sei, dass das Hotel in Verbier auch künftig höchsten Ansprüchen genüge. Einige von Pierroz' Angestellten arbeiten seit über 20 Jahren für das «Rosalp». Nicht zuletzt ihretwegen wünscht er sich einen Nachfolger, der die nötige Kontinuität für seinen Betrieb garantiert.

## Bratwurst- und Kuttel-Festival

-r. Ein Gradmesser über die Zusammensetzung der Anwesenden an der Hauptversammlung der Berner Oberländer Küchenchefs ist jeweils die Wahl des Menüs. Die junge Garde bevorzugt das Menü mit der Riesen-Bratwurst, die ältere bestellt vorwiegend die feinen Kutteln an roter Sauce. Das Resultat: 15 zu 13 ... natürlich zu Gunsten der mündenden «Allmendhof»-Kutteln.

gorien den heutigen Verhältnissen angepasst. Als Senioren gelten alle 28- bis 36-jährigen, als Veteranen alle 37- bis 62-jährigen und als Ehrenveteranen ab 63-jährige Mitglieder. Das Bild ändert sich somit auch bei der «Alten Garde». Dazu können Aktivmitglieder beitreten, welche das 52. Altersjahr vollendet haben. Überdies werden die Anlässe der «Alten Garde» künftig auch im Terminfenster von ARMEE-LOGISTIK aufgeführt.

## Reise nach Deutschland

Wie der Technische Leiter Oliver Britschgi ausführte, sei von den Angeboten der Sektion rege Gebrauch gemacht worden. So erschienen zu elf Anlässen durchschnittlich 17 Personen. Höhepunkt in diesem Jahr wird wohl die Reise nach Kiel sein, wo vom 29. Juni bis 4. Juli der Militärstützpunkt der deutschen Marine besucht wird mit Schwergewicht Küchenchefschule und Logistik. Die Anmeldeformulare sollen bis im März vorliegen.

## SAVOIR VIVRE

## Diesmal gibts Schweinshaxen, Nudeln, Fenchelsalat Oriental und Pfannkuchen mit Konfitüre

Am 21. Dezember 2006 starb in Thun einer der legendären Militärküchenchefs. Probieren Sie doch eines seiner Original-Gerichte, das er noch vor zehn Jahren anlässlich des Kochkurses Pensionierter Instrukturen zum Besten gab:

## Aus der Militär- und Zivilküche

Zutaten für 4 Personen:

## Schweinshaxen

4 Schweinshaxen  
Fett oder Öl  
1 Zwiebel, 1 Rübli, Sellerie  
1 dl Weisswein  
Tomatenpüree, Knoblauch  
Bratensauce

## Zubereitung:

1. In Bratpfanne Fett erhitzen und die gewürzten Schweinshaxen allseitig gut anbraten und herausnehmen.
2. Im gleichen Geschirr das in kleine Würfel geschnittene Gemüse gut anziehen, Tomatenpüree und Bratensauce begeben und mitdünsten. Mit Weisswein ablöschen.
3. Schweinshaxen und etwas Flüssigkeit begeben und ca 60 Minuten zugedeckt schmoren lassen.

## Nudeln

ca 350 g Nudeln  
Butter, Aromat

## Zubereitung:

1. 2 Liter Wasser unter Beigabe von Salz zum Sieden bringen.

2. Nudeln dem kochenden Wasser aufgelockert begeben, umrühren und ca 10 Minuten schwach kochen lassen (Kochzeit auf den Packungen beachten).
3. In Sieb abschütten, gut abtropfen lassen und in vorerwärmter Schüssel oder Platte anrichten.
4. Mit heisser Butter übergiessen und servieren.

## Fenchelsalat Oriental

2 Fenchel ca 300 g  
2 Feigen, frische Datteln  
2 Rübli

## Zubereitung:

1. Fenchel rüsten, vierteln, waschen und direkt in Sauce hobeln.
2. Rübli in Scheiben schneiden, Datteln halbieren, Feigen in Streifen schneiden.

## Sauce:

4 EL saurer Halbbrham  
1 TL Sojasauce, Salz, Zucker, Pfeffer, Streuwürze  
1 TL Zitronensaft, gehackter Petersili

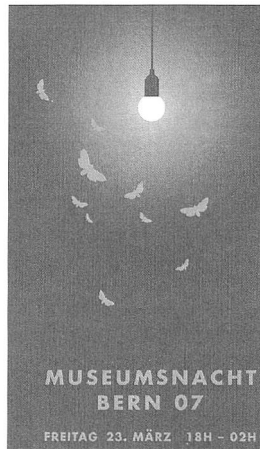
## Pfannkuchen mit Konfitüre

150 g Mehl  
4 Eier  
je 1 Tasse Milch und Wasser  
2 EL Fett  
je 100 g Zucker und Konfitüre  
etwas Salz

## Zubereitung:

1. In einer Schüssel Eier aufschlagen, Milch, Wasser, Mehl und Salz mit einem Schneebesen zu einem glatten Teil verarbeiten.
2. Fett in Pfanne erhitzen, mit einer Schöpfkelle etwas Teig hineingeben und beidseitig goldgelb backen.
3. Die Pfannkuchen mit Konfitüre bestreichen und beliebig zusammenlegen oder rollen. Mit Zucker bestreuen und warmstellen.

## Museumsnacht in der Militärbibliothek



Gute Nacht, Schwärmer – und guten Morgen Frühling! ... auch in der Eidgenössischen Militärbibliothek in Bern.

-r. Berns Museen öffnen Tür und Tor: zum fünften Mal wird Lustiges und Schönes, Schräges und Lehrreiches ans farbige Licht gezogen.

Das Programm ist auf [www.museumsnacht-bern.ch](http://www.museumsnacht-bern.ch) abrufbar und liegt ab Februar in gedruckter Form auf. Das Ticket kostet 25 Franken, Jugendliche bis 16 Jahre erhalten ein Mini-Ticket gratis. Vorverkaufsstellen: Alle beteiligten Kulturhäuser, Bern Tourismus, Libero-Shop von Bernmobil, Loeb Kundendienst, Thalia Bücher AG im Loeb (sowie am 23. März ab 14.00 Uhr im Zirkuswagen auf dem Bundesplatz).

## Attraktionen in der Eidg. Militärbibliothek an der Papiermühlestrasse 21a

(Telefon 031 324 50 99)

von	bis	Veranstaltung
18.00	01.30	<b>Wie der Berner Staatsschatz von Napoléon Bonaparte im Orient ausgegeben wurde</b> 18.00 bis 01.00 (d), 18.30 bis 01.30 (f) (stündlich, Dauer jeweils 15 Min.). Vortrag auf deutsch und französisch von Dr. Jürg Stüssi-Lauterburg.
18.00	02.00	<b>Spahi - osmanische Reitertruppen und ihr Weg in die Schweiz</b> (durchgehend, Dauer 15 Min.)
18.00	02.00	<b>Der Orient-Express</b> Wissenswertes zu der weltberühmten Zugskomposition und die fahrende Miniaturausgabe (d/f).
19.30	01.30	<b>Bauchtanz</b> 19.30, 21.30; 23.30; 01.30 (Dauer 10 Min.)
18.30	01.15	<b>Märchenstunde «1001 Nacht»</b> 18.30, 20.00, 21.30, 23.00, 01.30 (berndeutsch) 19.15, 20.45, 22.15, 23.45, 01.15 (französisch) Dauer jeweils 10 Min.
18.00	00.00	<b>Kinderhort</b> (durchgehend, Hütedauer max. 90 Min.). Kinderbetreuung (ab 3 Jahren); mit Wettbewerb zum fliegenden Teppich, inkl. regelmässiger Preisvergabe.
18.00	02.00	<b>Bazar</b> Feilschen heisst das Zauberwort! Kinder dürfen sich verkleiden und mitmachen.
18.00	02.00	<b>Ali Babas Schatzhöhle</b> (durchgehend); wer das Zauberwort kennt, darf an orientalischen Gewürzen schnuppern.
18.00	02.00	<b>Grasende Kamele</b> Orientalisch angehauchtes Buffet und Bar, bewacht von zwei Kamelen.

Nahezu 30 Sehenswürdigkeiten werden dabei angeboten. Für Abwechslung ist gesorgt im Zirkuszelt auf dem Bundesplatz, mit einem Blick hinter die Mauern des Bundeshauses respektive im «Käfigturm» mit einem Polit-Forum des Bundes sowie unter Vielem ebenso die Kunstsammlung von der «Die Mobiliar», oder dem Abstecher in Museen für Kommunikation, Psychiatrie, Schweizerisches Alpines oder Schützen-

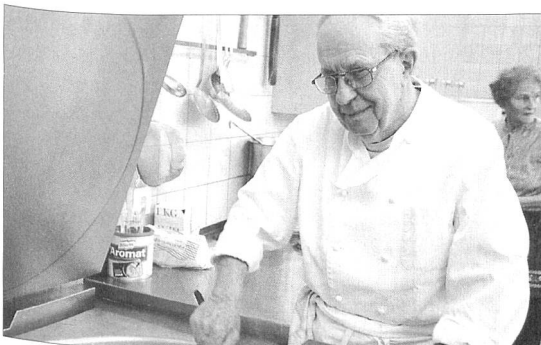
museum. Sportbegeisterte profitieren vom YB-Museum im Stade de Suisse. Aber auch das vielseitige Angebot der Schweizerischen Militärbibliothek (siehe oben) darf sich sehen lassen. Kurzum: Am Freitagabend 23. März, von 18 bis 2 Uhr, sind Jung und Alt, Lernbellissene oder eben nur Geniesser gefordert. Sogar in der Nationalbank gehört für einmal Zauberei und Magier zum Tagesprogramm...

## Militärische Veranstaltungen

## Wettkämpfe, Veranstaltungen

06.–10.02.	Andermatt	SAT	Freiwilliger Winter-Militärsporkurs 2/2007
16.02.		UOV Reiat / Schaffhausen	Generalversammlungen
23.02.		UOV TUOG	Generalversammlung
24.02.	Zürich-Flughafen	SV-RKD	Mitgliederversammlung
09.–11.03.	Lenk	UOV Obersimmental	45. Schweiz. Winter-Gebirgs-Skilauf
10./11.03.	Payerne	Artillerie-Verein Payerne	115. DV / Konferenzen VSAV / ASSA
16.03.		UOV Zürich	Generalversammlung
17.03.	Aarburg	Schweiz. Militärsanitäter	Sternmarsch SMSV
20.04.	Uster	KUOV ZH / SH	DV
21.04.	Um den Zugersee	UOV Zug	39. MUZ-Marsch
28.04.	Luzern	ZV SFwV	DV 2007 SFwV

Änderungen vorbehalten!



Auch nach seiner Pensionierung hat Adj. Uof Hans Rickenbacher sel. die Leidenschaft am Kochen nicht verloren. Beachten Sie dazu unsere Würdigung auf Seite 20 in dieser Ausgabe.