

Der Truppenhaushalt im Wandel...

Autor(en): **Wohler, Peter**

Objektyp: **Article**

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

Band (Jahr): **62 (1989)**

Heft 12

PDF erstellt am: **16.05.2024**

Persistenter Link: <https://doi.org/10.5169/seals-519518>

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.

Der Truppenhaushalt im Wandel . . .

Truppenverpflegung 1990 – Tendenzen und Prognosen

Anlässlich der taktisch-technischen Übung der bernischen «Hellgrünen Verbände» vom 16. 9. 89 in Wangen a/A (siehe auch unseren Bericht im «Der Fourier» vom November 89, Seite 443), erhielten die Teilnehmer von Adj Uof Peter Wohler, Instruktor der Versorgungstruppen, Hinweise auf einige Neuheiten, und er führte diese interessanten Vorschläge unter dem Motto «Truppenhaushalt im Wandel . . .» zur praktischen Umsetzung vor.

Ist unsere Truppenverpflegung noch aktuell? Das muss sich jeder Verantwortliche im Bereiche des Truppenhaushaltes fragen. Und dies umso mehr, als die Schwelle des Jahrzehnts Gelegenheit bietet, das Herkömmliche zu überdenken. Was erwartet der junge Soldat der neunziger Jahre von der Militärküche? Liegen wir mit unseren Militärspeisen richtig – oder gibt es Neuerungen, die ohne grossen Aufwand in Zukunft berücksichtigt werden können?

Der nachfolgende Artikel gibt eine Fülle von Anregungen und Tips – die zu bedenken es sich lohnt:

Zur sogenannten Kochtechnik

In der zivilen Küche hält der Trend zu immer raffinierteren Kücheneinrichtungen unvermindert an (Beweis: IGEHO 89!). Vorkochen, kühlen, regenerieren; Kochen im Steamer oder in modernen Umluftöfen, garen mit Niedertemperaturen, eine grossartige Fülle für den interessierten Fachmann.

Die Militärküche jedoch bleibt bescheiden in der Ausstattung – und das ist auch gut so. Der Unterschied zwischen stationärer Küche und dem Kochkistenkochen würde unverhältnismässig.

Es wird vermehrt die Aufgabe der Fouriere und Quartiermeister sein, ihre Küchenchefs anzuhalten, die für die Militärküche zweckmässige Kochtechnik anzuwenden – genau nach den Grundsätzen, wie sie die Ausbildung in der UOS für Küchenchefs vermittelt und wie sie in den Kochrezepten festgehalten sind.

Also: Reglemente und Kochrezepte befolgen.

Morgenessen im Militärdienst

Ziel: Bringt mit einem guten Frühstück die Mannschaft an den Frühstückstisch! Weit verbreitetes Übel: nachlässig zubereitete Frühstücksgetränke, nur ein Teil der Mannschaft anwesend, Kader kontrollieren nicht – und dem Fourier ist es nicht einmal so unrecht: er kann dadurch sparen!

Kontrolliert die Kostenberechnungen auf den Verpflegungsplänen! Nahezu eine Alibiübung. Meist werden die Preise zu hoch angesetzt –

kaum überprüft, sondern einfach übernommen von alten Unterlagen. Deshalb im nächsten Dienst mit dem Küchenchef eine genaue Überprüfung des effektiven Warenaufwandes durchführen. Und die Zusammensetzung des Frühstücks überdenken:

Herkömmliches Frühstück

Milchkaffee	II *
Butter	20
Konfitüre	
Greizerzer	20
Brot	150 (ganzer Tag)

*) im Wechsel mit Kakao

Variante der 90er Jahre

Milch	
Kaffee (Sofortkaffee oder VAC)	
Schokolademilchpulver (SMP)	
Butter	20
Konfitüre	
Weichkäse	20
Getreidemüesli	
Brot	120

Zur Variante:

Frühstücksgetränke zur Wahl? Warum nicht? Es ist sogar denkbar, Milch und kochend heisses Wasser bereit zu halten und auf der Faßstrasse Sofortkaffee (Dosen) und SMP anzubieten. Das OKK hat (vorläufig) nichts gegen einen Mehrkonsum an Sofortkaffee einzuwenden. Auch wenn Vereinzelte zum Anrühren des SMP Milch

verwenden, wird das Budget wohl kaum stark beeinflusst. Dafür kann der Milchkonsum, der ohnehin recht bescheiden ist, etwas erhöht werden. Bei der Butter lohnt sich ein Versuch an Stelle der 10-g-Portionen 100-g-Mödeli zu beschaffen und auf Tellern ausgepackt anzubieten. Kampf dem Abfallberg. Das gleiche gilt für die Konfitüre: Nur in sehr bescheidenen Unterkunftsverhältnissen und im Felddienst sind Portionen angezeigt. Ansonsten Konfitüre z. B. in Bols anrichten (warum nicht 2 Sorten anbieten?)

Käse gehört auf den Frühstückstisch!

Und zwar jeden Tag. Eine genaue Kostenberechnung erlaubt dies auch. Weich- und Halbhartkäse sind vorzuziehen. Die sogenannten Unionskäse kosten gegenwärtig ca. 15 Fr/kg. Einige Sorten wie der St. Paulin (Suisse) aus Hochdorf, aus dem Hause Baer der Rigikäse und z. B. der Schweizer Edamer sind 3–4 Fr./kg billiger. Und erst noch beliebt. Übrigens, werden die kalkulierten 2 kg tatsächlich gegessen?

Brotvorrat für 3 Tage im Magazin?

Solche falsch kalkulierten Mengen waren auch 1989 verschiedentlich bei Einheiten anzutreffen! Auswirkungen einer schlechten Zusammenarbeit zwischen Fourier und Küchenchef. Zur Erinnerung: Brotmenge knapp berechnen, frühzeitig bestellen (pers. Kontakt mit dem Lieferanten!) – und, sofern der Lieferant dazu in der Lage ist, Lieferung des ausgekühlten Brotes backstubenfrisch auf den Frühstückstisch! Was nützt es – die ganze Woche altbackenes Brot und am Samstag Weggli und Gipfeli. Da wird sich der eine oder andere Wehrmann seine Gedanken machen!

Joghurt

Die Intermilch und andere Grossisten bieten sogenannte Ausschuss-Joghurts zu einem stark reduzierten Preis an. (Meist kosten sie dann 30–35 Rp.). Bei der Erkundung die Beschaffungsmöglichkeit (evtl. über den ortsansässigen Lieferanten) abklären. Variante: Joghurt zum Kauf anbieten.

Wie steht's doch so schön in jeder Ernährungs-broschüre:

Die Grundlage der Tagesverpflegung ist das Frühstück! Nach einer Umfrage in einer Kaderschule nehmen knapp 25 % im Zivilleben ein

vollwertiges Frühstück zu sich. Meist genügt eine Tasse Kaffee, um sich dann im Verlaufe des Vormittages mit einer Zwischenverpflegung über die Runde zu bringen. Und dann das häufige Bild im Militär, hungrige Soldaten, korbweise Verpflegung in die Stellung schleppend oder eine Beiz stürmend – um das verpasste Frühstück zu ergänzen.

Fazit: Bringt die Leute an den Tisch – bzw. an das hellgrüne Frühstücksbuffet – dann jedoch muss sich die Küchenmannschaft auch etwas einfallen lassen – sonst ist wieder nichts mit der gepflegten Soldatenkost!

Und neu das Müesli

Warum nicht auch im Militär das Morgenessen mit einem Müesli ergänzen? Ein einfaches Rezept: $\frac{1}{3}$ Haferflocken, $\frac{2}{3}$ Sojaschrot (oder andere Getreideflocken), Zucker nach Belieben und wenig Milch nach Bedarf. Fertig! Die Mischung am Vorabend bereitstellen. Joghurtbecher oder andere Schälchen zur Hälfte füllen und auf der Faßstrasse anbieten. Wundern Sie sich nicht, wenn 60–80 % der Wehrmänner davon Gebrauch machen – und sich erst noch darüber freuen. Kosten? Wenig: 6–8 Rp. für eine ausreichende Portion.

Bezugsquelle des Soja (Schrot oder Prämix): Kliba Mühlen, Kaiseraugst.

Zum Thema Suppen

1. Nur gute Suppen sind beliebt.
2. Suppen werden gerne gegessen, sofern genügend Zeit für die Einnahme der Mahlzeiten zur Verfügung steht. Die Wirklichkeit: Leider sind viele Küchenchefs nicht motiviert (oder zu bequem), um gute Suppen zu kochen!

Was heisst *Suppe SM plus*? Nichts anderes als: Basis Suppenmehl und dann eine Verbesserung/Variante mit Zutaten wie Gemüse (Schnittart!), Brotcroûtons, Kräuter, Tomaten, Reibkäse. Damit werden die Suppen angereichert und verbessert. Aber bitte, nicht zu dicke Suppen! Und wenn möglich in Bols servieren. Und für den Tee ein weiteres Trinkgefäß vorsehen. Nicht Suppe oder Tee, sondern beides, bitte.

A propos Küche der 90er Jahre: Noch immer lässt sich aus Knochen eine gute Brühe herstellen – und diese wird erst noch besser, wenn die Knochen und Gemüseabschnitte möglichst frisch verwendet werden!

Zum Thema Kuhfleisch Kat. II C

Prognose: II C wird nächstes Jahr einen schweren Stand haben – wen wundert's – bei diesen verrückten Preisen. Und doch, unverändert heisst die Parole:

3 Kuhfleischgerichte II C pro Woche!

Beachten Sie mal die Richtpreise – es lohnt sich. Und es lohnt sich wieder, das Fleisch unausgebeint zu beziehen! Immerhin wird die Mehrarbeit für einen Bestand von 100 Mann mit Fr. 8.– belohnt. Eine Herausforderung für jeden Metzger und den geübten Küchenchef. Anders hingegen ist die Lage beim Hackfleisch.

Beispiele:

Spaghetti Bolognese 80/20:

Bestellung Variante a

8 kg II/C, VV, nicht ausgebeint = Fr. 80.80

Bestellung Variante b

8 kg II/C, VV, ausgebeint = Fr. 84.--

oder pfannenfertig

6,5 kg Hackfleisch = Fr. 74.75

Geschnetzeltes

15 kg Geschnetzeltes II C, VV kosten Fr. 233.50. Auf jeden Fall lohnt sich ein Preisvergleich mit z. B. geschnetzeltem Schweinefleisch. Offerte eines Wpl-Lieferanten (November 89): Fr. 12.–/kg. Differenz zu Gunsten Trp Haushalt Fr. 53.50! Wer in diesem Fall VV kauft, ist selber schuld. Doch Vorsicht: Die Schweinefleischpreise variieren stark. Ebenso lohnt sich in Zukunft ein Vergleich beim Braten: II C Vorderviertel oder Schweinefleisch (z. B. Schulter?).

Noch kurz eine andere Überlegung: Was kostet ein Kilo Braten oder Siedfleisch II C fertig gekocht? Die Rechnung ist rasch gemacht:

- Ankauf: 20 kg VV, ausgebeint Fr. 210.– abzüglich
 - 20 % Knochen, verbleiben 16 kg
 - 5 % Fett, Flexen, verbleiben 15,2 kg
 - Kochverlust (ca. $\frac{1}{3}$) verbleiben ca. 10 kg
- = 10 kg = Fr. 210.– oder Fr. 21.– pro kg.

Ein Vergleich: Fertig gekochtes Siedfleisch kostet beim Waffenplatz-Lieferanten zwischen Fr. 17.– bis Fr. 19.–. Und das auch an abgelegenen Standorten.

Bei den Richtpreisen ab 1. 1. 90 ist der Hinterviertelpreis nicht mehr festgelegt.

Prognose: Braten HV, gespickter Braten, Sauerbraten, Saftplätzli HV – all das war einmal! Gegenwärtig sind diese beliebten Fleischgerichte für einen Truppenhaushalt ohne grosse Reserven undenkbar.

Folge davon: Ausweichen auf ebenfalls beliebte, jedoch preisgünstigere und typische Fleischgerichte der Militärküche wie:

- Ragout (mit vielen Varianten), Gulasch, Paprikagulasch, Blanquette, Curryvoressen, Pot-au-feu, Hackfleisch, Brätgerichte (Hackbeefsteaks und Hackbraten mit Varianten, Fleischkugeln, Bratkügel, Pastetfüllung, Pilaffgerichte).
- Für Braten, Plätzli und Geschnetzeltes, Schweinefleisch verwenden.
- Fleischvögel: Im Moment haben wir keine andere Wahl als Fertigprodukte mit einem Stückpreis zwischen Fr. 2.20/2.50 zu kaufen.

Achtung Geflügel

Was ist einfacher und billiger als Pouletgeschnetzeltes! Doch bitte Vorsicht! Was da alles angeboten wird, ist erstaunlich. Und vielfach nicht Poulet, sondern Trutenfleisch östlicher Provenienz. Für 6.– bis 8.– Fr./kg ist nichts anderes als ausländische Billigstware zu erhalten! Salmonellenbehaftet. Mein Gott, was da vom Abend bis zum nächsten Tag so alles im Auftauwasser herumschwimmt. Deshalb ist Vorsicht geboten und eine umfassende Hygiene, beginnend bei der persönlichen Sauberkeit. Eine alarmierende Vielzahl entsprechender Vorfälle in Schulen und Kursen des laufenden Jahres beweist es: strikte Hygienemassnahmen und -kontrollen sind erforderlich. Massnahmen:

- Die Kühlkette darf nicht unterbrochen werden
- falls Tiefkühlprodukte verwendet werden, schonend ohne Verschmutzungsgefahr auftauen (Kontaminierung vermeiden),
- sauber arbeiten, saubere Werkzeuge verwenden,
- Zubereitungszeit und Essenszeit möglichst kurz halten, langes Warmhalten vermeiden.

Ein Kilo Pouletfleisch geschnetzelt, frische Ware (also nicht tiefgekühlt und erst noch inländischer Provenienz) kostet Fr. 14.– bis Fr. 17.–. Man merkt den Unterschied aber auch an der bedeutend besseren Qualität. (Bitte vergleichen Sie den Preis mit demjenigen für Kuhfleisch

II C!). Sprechen Sie doch mit ihrem Fleischlieferanten über Qualität und Preis. Denn auch er liefert Geflügel zu vergleichbaren Bedingungen. Zur Beachtung: Einmal Geflügel pro Woche ist genug!

Zum Thema Beilagen

Schade, steht nicht mehr Platz zur Verfügung! Viele ungenügende Vpf Pläne könnten an dieser Stelle gedruckt werden, auf denen nur 1–2 Kartoffelgerichte pro Woche verzeichnet sind. Und solche, die überhaupt keine Gemüsegerichte enthalten. Woran liegt's? Gewohnheit aus dem Zivilleben? Fehlt's an Ideen: siehe Kochrezepte! Fehlt's an Kartoffeln: beinahe jeder Bauer und sicher jede Landi haben genügend Vorräte. Übrigens, zur persönlichen Weiterbildung: Coop und Migros führen seit einiger Zeit ein erstaunlich breites Angebot an verschiedenen Kartoffelsorten. Versehen sind die Tragtaschen mit interessanten Informationen. Ein Muss für jeden Küchenchef und Fourier: Lernen Sie die Unterschiede der Kocheigenschaften der Kartoffelsorten Kochtyp A und B/C kennen. Sonst weiss ihre Partnerin, sofern sie kochen kann, bald mehr über die Knolle – obwohl sie nicht einem Grosshaushalt von 100 und mehr Personen vorsteht. Übrigens, zur Erinnerung: Kartoffelstock kann auch aus frischen Kartoffeln zubereitet werden!

Mehr Gemüse in der Truppenküche!

Informationen der Gemüseunion und Angebote der Lieferanten beachten! Für die Küchenchefs: Gemüse nicht verkochen, sondern versuchen, sie «knackig» zu servieren. Und bei Gelegenheit mischen und dabei die Farben beachten.

Salate: Es gibt, gerade in den Wintermonaten, drei hervorragend geeignete Salatsorten für die Truppenküche:

Chinakohl – Endivien – Zuckerhut

Für alle gilt exakt schneiden, kurz und gründlich waschen, gut abtropfen und dann mischen. Dazu eignen sich:

- Rotkraut, Rübli, Ciccorino, Brüsseler Endivie, Treibhausgurken
- aber auch Peperoni, Brotcroûtons, Eier
- in kleinen Mengen Lollo (Blattbatavia), Petersilie, Schnittlauch
- in der Saison Radieschen, Rettiche, Fenchel, Tomaten.

Auf dem Vpf Plan erscheint dann die Bezeichnung Mischsalat und in Klammer der Grundsalat, also z. B. *Mischsalat (Chinakohl)*. Die Kostenberechnung: ca. 10 kg Salat (Chinakohl und Zuckerhut werden meist kg-weise angeboten), dazu die Salatsauce und die zur Mischung benötigten Zutaten. Das wird einen Preis pro 100 Portionen von ca. Fr. 25.– bis 30.– ergeben. Übrigens, warum nicht für ortsfeste Truppen eine leichte, auf der Basis von Joghurt hergestellte Salatsauce ausprobieren?

So gemischt und angemacht, werden auch Sie mit den Salaten Erfolg haben.

Schlussbemerkung

Die Reduktion der Fleischportionen beim Pflichtkonsum auf neu 6 Portionen pro AdA/WK bringt es mit sich, dass dem Einkauf von Selbstsorgeartikeln vermehrte Bedeutung zufällt. Nutzen Sie die Chance! Bereichern Sie die Truppenverpflegung mit beliebten Gerichten und kaufen Sie die Zutaten wenn immer möglich am Standort der Truppe.

*Adj Uof Peter Wohler
Instruktor Versorgungstruppen*

Sie lesen im nächsten «Der Fourier»

Die Januar-Ausgabe bringt weitere interessante Neuerungen vom EMD und OKK. Insbesondere die Spitzen der Armee und Militärverwaltung im Jahre 1990, die Preisliste für Armeeproviand und Futtermittel, die Preise der Militärspeisen für 100 Mann und der neue Verpflegungskredit und Richtpreise, gültig ab 1. 1. 90.

Ein Fourier berichtet über erste WK-Erfahrungen mit dem FOURPACK und dem verwendeten PC-Laptop Victor P 286.

Mit einem Neujahrswort wendet sich Bundesrat Kaspar Villiger, Chef EMD, an unsere Leser.
