Zeitschrift: Schweizer Soldat : Monatszeitschrift für Armee und Kader mit FHD-Zeitung

Herausgeber: Verlagsgenossenschaft Schweizer Soldat

Band: 29 (1953-1954)

Heft: 17

Artikel: Militärischer Wegweiser für die Hospes 1954

Autor: Mühlemann / Rickenbacher / Siebenthal

DOI: https://doi.org/10.5169/seals-707818

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: 11.07.2025

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

MILITÄRISCHER WEGWEISER FÜR DIE HOSPES 1954

Die Militärküche an der HOSPES 1954

Wohl erstmals wird an einer Schweizerischen Ausstellung eine Militärküche im Betrieb zu sehen sein. Dieser Küche ist eine thematische Schau angeschlossen. In einem großen Schaukasten sind allerhand graphisches Material, ferner Bilder und Gegenstände ausgestellt, welche die Fortschritte in der Militärkost zu veranschaulichen suchen. Die Feldküche an der «Hospes» beansprucht eine Fläche von ca 70 m². Sie befindet sich in unmittelbarer Nähe des Bierpavillons, in welchem auch die von unsern Militärküchenchefs zubereiteten Mittagessen verkauft werden. Die Militärküche, in der täglich höchstens 300 Mittagessen zubereitet werden dürfen, ist eigentlich dreigeteilt, indem 3 verschiedene Kochsysteme zur Vorführung gelangen. In jedem einzelnen Kochsystem vermöchte ein Chef mit seinen Kochgehilfen etwa 200 Portionen Frühstück, Mittagessen und Abendessen herzustellen. So wird denn gleichzeitig das Kochen in den Kochkisten, das Kochen in der Anhängerküche (früher Fahrküche) und in einer stabilen Ortsküche, wie sie in den Gemeinden, anläßlich militärischer Belegung zu sehen sind, vor Augen geführt werden.

Zunächst fällt uns die imposante Anhängerküche auf, welche aus 2 Kochkesseln zu je 110 Litern und einem Warmwasserschiff mit einem Inhalt von 94 Litern besteht. In ihr vermag für 200 Mann gekocht zu werden, wobei ein gewisser Nachteil darin besteht, daß natürlich höchstens 2 Gerichte hergestellt werden können. Das etwas breitspurige Fahrzeug dient vor allem der schweren Artillerie, gewissen Fliegerabwehr- und Genietruppen, ferner den Verpflegungstruppen, die es für ihren Feldschlächtereidienst verwenden. Der eigentliche Kochherd dieses Anhängers ist bei gewissen andern Einheiten auch auf gewöhnlichen Lastautomobilen montiert. Der Küchenanhänger war zunächst als Ersatz für die pferdebespannte Fahrküche gedacht, wird jedoch zugunsten der viel praktischeren Kochkisten nicht weitern Truppen abgegeben.

An der Rückwand sind die drei eisernen Gußkessel, mit hohen Rauchabzugsrohren versehen, aufgestellt. Sie sind ein Teil einer improvisierten Küche, wie sie in der Unterkunft von W.K.-Truppen zu Dutzenden zu finden sind. Zur Schonung des Korpsmaterials sollen die Truppen in stabilen Verhältnissen, vor allem in Ortschaften, private Kochstellen benützen und die Gemeinden haben ihnen, gegen Entschädigung, die notwendigen Kochgeräte zur Verfügung zu stellen. Im vergangenen Aktivdienst besaß glücklicherweise fast jede Gemeinde solche «Klus»-Kessel, die es dem Küchenchef erlauben, auf bequeme Weise, ähnlich wie in der Kaserne, seine Mahlzeiten herzurichten. Fortschrittlich gesinnte Gemeinden, denen eine möglichst gute Truppenunterkunft am Herzen liegt, verfügen heute immer noch über eine größere Zahl solcher Kochkessel.

Weniger aufdringlich — neben der Anhängerküche und den Kluskesseln — nehmen sich die 8 Selbst-Kochkisten, Modell 1912, zu je 25 oder 15 Litern Inhalt, aus. Sie sind das hauptsächlichste und unübertroffene Kochgerät unserer Armee. Diese famosen Behälter dienen in erster Linie dem Vorkochen der Speisen (während etwa 20 Minuten) und werden darauf in die Futterale verpackt, in welchen das Kochgut während einiger Stunden selbständig gar kocht. Ohne daß die Speisen jeglicher Art «verkochen», können diese dann über die Garkochzeit hinaus 12 Stunden und länger in den Futteralen belassen werden und bleiben trotzdem eßwarm. Ein Frühstück kann somit am Abend und ein Mittag- oder Abendessen vor Aufbruch fertig zubereitet werden, ohne daß die Truppe gezwungen ist, die Mahlzeit zu bestimmter Stunde zu verpflegen. Etwa auf 20 Mann Bestand kommt eine 25-Liter-Kochkiste, so daß die meisten Einheiten deren 8—10 Stück zur Verfügung haben müssen. Je nach Menü wird der Küchenchef alle Kisten für nur ein Gericht verwenden oder er kann damit 2—3 Speisen auf einmal zubereiten. Das Kochkistensystem erlaubt aber auch zugsweises oder sonst dezentralisiertes Kochen und schließlich ergänzt es die modernen Speiseträger zu 15 Liter Inhalt, die ebenfalls ausgestellt sind. Mit Speiseträgern und Kochkisten kann nun dem Soldaten, auch wenn er sich auf abgelegenem Posten befindet, jederzeit die heiße Mahlzeit zugeführt oder zugetragen werden. Zu je 2 Kochkisten gehört eine Bratpfanne, mit deren Hilfe auch anspruchsvolle Menüs zubereitet werden können. Als moderne Ergänzung zu den Kochkisten ist der Benzinvergaserbrenner zu betrachten. Dieses Kochelement, mit einem 6-Liter-Benzintank versehen, erlaubt es, in großen Höhen vom umständlichen Holznachschub unabhängig zu sein. Da die Brenner keinen Rauch erzeugen, werden sie auch von den Truppen geschätzt, die in Feindesnähe ihre Mahlzeiten zubereitet haben wollen. Solche Brenner wurden nur ganz bestimmten Stäben und Truppen zur Verfügung gestellt.

Neben den erwähnten Korpsmaterialien und Privatkesseln sind noch verschiedene altbewährte und moderne Küchengerätschaften ausgestellt oder in Betrieb genommen. Es sind dies die Einheitsküchenkörbe, die Packbretter (Zugsküchenausrüstungen) und Faßkessel usw. Aus Platzmangel können die modernen Geräte von Kasernenküchen, wie Kaffeemühlen, Kartoffelschälmaschinen, Fleischhack- und Mehrzweckmaschinen, wie man sie etwa auf Waffenplätzen findet, nicht gezeigt werden.

Der 5 Meter breite *Schaukasten* ist in 5 Abteilungen gegliedert. Die erste und die fünfte Abteilung (außen rechts und links) vermitteln ein Bild von den Küchen und den Gerätschaften des Jahres 1954 und anderseits von solchen aus der Zeit um die Jahrhundertwende. Die zweite und die vierte Abteilung zeigen alte und neue Reglemente und geben Hinweise auf die Ausbildung unserer Militärküchenchefs. Die Mittelabteilung 3 begründet die Wichtigkeit einer guten Militärkost und wird rechts und links flankiert von der Tagesportion und den Notportionen.

Abteilung 1

In der Schweiz besitzen wir eine große Zahl kantonale, aber auch einige eidgenössische und gemeindeeigene Kasernen. Je nach deren Truppenbelegung wurden einige früher, andere später modernisiert. Dies kam natürlich auch den Kücheneinrichtungen zugute. So besitzen wir z. B in Fribourg, Losone und Thun sehr gut ausgebaute Elektroküchen mit neuzeitlichen Einrichtungen und Geräten. Auf vielen Waffenplätzen wurden tunlicherweise die Holz- und Kohlenherdsysteme beibehalten, aber zweckmäßig erneuert (z. B. in Aarau, Bern und Thun). Seit langem geht das Bestreben dahin, einheitsweise zu kochen, damit jeder Küchenchef schon im Kasernendienst zur Selbständigkeit erzogen werden kann. Auf den Bildern sehen wir eine Kasernenküche, wie sie ums Jahr 1905 «modern» war und je eine Elektro- und Kohlenherdküche der Hauptkaserne und der Dufourkaserne Thun.

Wegen Platzmangels können nur die kleinen Kochgeräte ausgestellt werden, und die Schau beschränkt sich daher auf Einzelstücke, wie sie vom Soldaten bzw. von einer Gruppe mitgenommen werden können. Der Meta-Kocher gehört zur Gebirgsausrüstung einiger Truppen, ebenso der Primusbrenn-Apparat. Weit abgelegene Patrouillen werden diese Geräte gleicherweise benützen wie zivile Alpinisten. Um es dem *einzelnen* Mann zu ermöglichen, die mitgenommene gekochte Speise oder Flüssigkeit selber aufzuwärmen, sind Versuche im Gang, unter Gamellen und Feldflaschen usw. Geräte zu stellen, die vornehmlich mit Metatabletten oder anderen Trockenbrennstoffen geheizt werden können. Es handelt sich z. T. um schweizerische Erfindungen, z. T. um ausländische, die auch schon auf Kriegsschauplätzen gute Dienste geleistet haben. Das wesentliche bei all diesen Geräten besteht darin, daß sie nicht viel Platz beanspruchen und leicht sind, und solider als Wärmeflaschen aus Glas.

Abteilung 2

Hier erkennen wir die gegenwärtigen und einige frühere Vorschriften und Reglemente, wie sie der Küchenchefanwärter in der Unteroffiziersschule erhält. Zunächst stechen die Kochrezepte 1952 hervor, welche in deutscher, französischer und italienischer Sprache herausgegeben worden sind. Das Rezeptbuch enthält 168 Rezepte für die Zubereitung von Speisen in Kochkesseln

und in Kochkisten. Natürlich sind darin Gerichte aufgeführt, die den Soldaten aller Landesteile munden sollen und sich für die Gemeinschaftskost eignen. Je nach Herkunft bevorzugen diese und jene Wehrmänner auch diese und jene Speisen. Die Tessiner und Walliser verzichten z. B. auf den Reisbrei und die gedörrten Zwetschgen und ziehen Polenta, Minestra, Zucchetti und Teigwaren vor. Dem Bergbauern sagen Fruchtsalat und Birchermüesli weniger zu als dem Soldaten eines Stadtbataillons. Für alle aber sind leckere Speisen vorgesehen, inbegriffen eine Anzahl Süßspeisen und gekochte Früchte. Es fehlen weder die Angaben für die Zubereitung von Fotzelschnitten noch von Mayonnaise.

Selbstverständlich hat man das Rezept für den «Spatz» und für das Pot-au-feu nicht ausgeschieden, trotzdem sich diese nicht mehr des Zuspruchs von ehedem erfreuen. Unter diesen Rezepten von 1952 finden wir die eigentlichen Fachreglemente des Fouriers und des Küchenchefs, nämlich die «Vorschriften über den Truppenhaushalt» und die «Vorschriften über die Verpflegung durch Lieferanten». Darin wird eingehend behandelt, auf was der Küchenchef bei der Beurteilung der Lebensmittel, bei deren Zurüstung und beim Kochen zu achten hat. Es finden sich darin Angaben über das Gamellenkochen, die Kochkisten und andern Kochgeräte; über den Kaloriengehalt der Speisen und die Küchenordnung usw. Schließlich trifft man die 3 Kochrezeptbüchlein, welche der Vergangenheit angehören und im Verlaufe der letzten 52 Jahre herausgegeben worden sind. Sie deuten so recht die Fortschritte in der Verpflegung des Soldaten an. In der «Anleitung über die Zubereitung der Speisen 1902» sind eine Anzahl fachtechnischer Hinweise und die 26 Rezepte von Anno dazumal aufgeführt. Die Pièce de résistance dieser Vorschrift ist aber ein «Menüplan», der in der Abteilung 5 dem Publikum vor Augen geführt wird. Neben diesem Reglement haben wir die Vorschrift von 1929 mit 67 Kochrezepten sowie jene von 1945, in welcher die Rezepte schon auf 132 angewachsen sind. Als Ausdruck des Niveaus von heute möge der Menüplan einer Rekrutenschule vom Februar dieses Jahres gelten. Es handelt sich hier nicht etwa um eine zurechtgestellte Sache, um einen «Vorschlag» wie beim Menü 1902, sondern um einen Speiseplan, wie er tatsächlich vor einigen Monaten auf einem Waffenplatz verwirklicht wurde. Ein umsichtiger Quartiermeister, ein kluger Fourier und ein fähiger Küchenchef sind mit den heute zur Verfügung gestellten Mitteln imstande, auf allen Waffenplätzen eine ebenbürtige Verpflegung zu verabfolgen. Ich sage: «auf allen Waffenplätzen». Es wird männiglich einleuchten, daß auf Ausmärschen und erst recht in Gefechtslagen nicht immer «gebraten Fisch und Kressen» abgegeben werden können.

Abteilung 3

Die «ehernen» Tafeln im Zentrum weisen auf die Notwendigkeit einer guten und genügenden Soldatenkost hin. Rechts und und links von diesen Tafeln sind gleichsam als Beweis, daß solches möglich ist, die frische Tagesportion und die Notportion in natura vorgeführt. Die «Tagesportion» dient dem Fourier als Grundlage für die Erstellung seines Speisezettels und die Kostenberechnungen. Er wird nicht stur jeden Tag die zur Verfügung gestellten Mengen und Naturalien herstellen lassen, sondern er wird, je nach Arbeit der Truppen, nach Jahreszeit und Witterung, nach den Wünschen seiner Kompanie, diese Mengen und Mittel variieren. So wird einmal ein Tagesmenü z. B. 3000 und ein andermal 4200 Kalorien aufweisen. Der Militärküchenchef weiß es genau: alle die schönen Lebensmittel sind wertlos, wenn er sie unzweckmäßig verwertet und zubereitet. Anderseits wird es sich auch jeder einzelne Wehrmann merken müssen: Es wird, hauptsächlich im Kriege, Lagen geben, wo Verschiedenes der «Tagesportion» «supponiert» werden muß. So wird es eine Glücksache sein, wenn es dem Fourier gelingt, z. B. 4 dl Milch, die 10 g Butter, die 40 g Konfitüre zugeteilt zu erhalten bzw. sie zu kaufen. Uebrigens lassen jene Zahlen vermuten, daß dem Mann nicht nur 10 g Butter und 40 g Konfitüre abgegeben werden. Tatsächlich erhält er das Doppelte, indem diese Lebensmittel nicht jeden Tag gebraucht werden. (Siehe den Menüplan 1954.) Falls aber Mangel an diesem und jenem eintritt, sind sogenannte Ersatzmittel, wie zum Beispiel vermehrte Abgabe von Brot, vorgesehen. Jedenfalls wird dafür gesorgt werden, daß, solange als nur möglich, die durchschnittliche Kalorienzahl von 3600 beibehalten werden kann. Vielleicht wird beim Betrachten der Tagesportion und der Notportion auffallen, daß wir recht wenig Konserven besitzen. Er wird auch die Zigaretten vermissen, wie sie z. B. der USA-Soldat erhält. Solchen Luxus können wir uns aber nicht leisten, zumal ja alle Artikel ständig, also auch jetzt, im Frieden, erneuert und umgesetzt werden müssen. Zur Beruhigung kann aber den Rauchern gesagt werden, daß sie auch im Kriege werden mit Stumpen und Zigaretten rechnen dürfen.

Abteilung 4

Diese Abteilung verschafft uns einen Einblick in die Ausbildung der Militärküchenchefs, ehemals die Stiefkinder der Armee. Militärküchenchefs können nicht nur junge Leute werden, die Berufsköche sind. Diese beteiligen sich übrigens nur mit 21,4 % des Uof.-Bestandes. Die Metzger stellen 33,1 %, die Bäcker, Konditoren 20,6 %, die Käser 5,7 % und die übrigen Berufe 19,2 %. Da gibt es Schreiner, Spengler, Postangestellte, Uhrmacher, Landwirte und Elektriker, sogar Studenten, Lehrer und Dachdecker unter den 720 Unteroffizieren, die in den letzten 3 Jahren in Thun zu Korporalen ausgebildet worden sind. Gerade die außerhalb der Lebensmittelbranche Arbeitenden zeigen oft eine große Hingabe und Freude an dieser Charge. Wer schon anläßlich der Aushebung oder während seiner Rekrutenschule zum Küchenchefanwärter erkoren wird, muß bereits dort während 7 Wochen in den Küchendienst eingeführt werden. Er wird dann 14 Tage vor Schluß der Rekrutenschule entlassen, um in einem Vorkurs zur UOS die Rekrutenzeit zu beenden, um sogleich in die eigentliche UOS übertreten zu können. Mit den 14 Tagen Vorkurs wird der künftige Küchenchef auf solche Weise während 6 Wochen fachdienstlich und als Gruppenführer auf seinen Dienst vorbereitet. Wie jeder andere Korporal hat er dann als solcher in der Rekrutenschule seinen Grad abzuverdienen. Im Gegensatz zu den meisten andern Chargen der Armee wird vom Küchenchef erwartet, daß er schon am ersten Tag als Korporal fachtechnisch einwandfrei arbeitet. Denn auch schüchterne Rekruten lieben am Anfang ihrer Rekrutenzeit nicht halbgare oder verkochte oder gar angebrannte Speisen! Die Hauptsorge in der Küchenchefausbildung besteht denn auch darin, die Anwärter so vorzubereiten, daß sie schon am Anfang fachtechnisch genügen. Daß die Ausbildung zum Gruppenführer, sei es in soldatischer Grundausbildung, sei es im Kartenlesen usw. nicht zu kurz kommen darf, ist selbstverständlich. Die 7 Bilder geben einen kleinen Querschnitt durch die Küchenchefausbildung in Thun.

Abteilung 5

endlich gibt Einblick in den Verpflegungsdienst, wie ihn die Väter und die Großväter der heutigen Rekruten noch in Erinnerung haben. Da sehen wir zunächst ein Bild mit Uniformen wie sie um 1870 in Schwung waren. Damals gab's noch keine Kochkisten und Fahrküchen, sondern an langer Stange wurden eine Anzahl Kochkessel über das offene Feuer gehängt. Die imposanten Fässer rechts im Bild weisen auf den Bundesschoppen hin, der eine Zeitlang Mode war.

Erst gegen das Ende des Jahrhunderts kam die erste Feldküche in der Armee zur Einführung. Sie wurde zunächst (1880) der Artillerie, später den Sanitätstruppen und der Kavallerie abgegeben. Die mächtigen eisernen Räder erinnern mehr an eine Heuwendmaschine als an eine Küche. Das Bild stammt aus dem Jahr 1905. Eine dritte Photographie zeigt einen Zug beim Fassen der Mittagssuppe. Schon damals mußten, zur Schonung des Korpsmaterials private Kochhäfen verwendet werden. Das Bild stammt aus der Zeit der Grenzbesetzung, 1914—1918, und ist wegen der runden Speisegeschirre interessant, die längst von der praktischen Gamelle verdrängt worden sind. Ein weiteres Lichtbild zeigt uns eine Unteroffizersgruppe, wie sie um 1905 in der Gamelle abkocht. Diese Abkochart war damals recht häufig und geschickte Soldaten waren imstande, in kurzer Zeit, d. h. in 20—25 Minuten, eine Speise zuzubereiten (z. B. Suppen, Teigwaren, Reis). Noch heute muß das Gamellenkochen geübt werden, damit man «für alle Fälle» in der Lage ist, selber etwas zu kochen oder zu brauen, wenn Fahrküchen oder andere Mittel ausfallen. Heute ist allerdings vollständige Tarnmöglichkeit Voraussetzung. Die 5. Ansicht macht mit einer Feldküche im Gebirge bekannt. Sie stammt ebenfalls aus der Zeit von 1914/18. Es können die praktischen Kochkisten festgestellt werden, die erstmals 1912 den Gebirgstruppen zugeteilt wurden.

Die Abteilung beschließt ein Menüplan von 1902. Und zwar handelt es sich um ein «Mustermenü», das der Kochanleitung von 1902 (siehe oben) entnommen wurde. Wer gäbe sich heute noch zufrieden mit Frühstücken, die einzig aus Milchkaffee bestehen; mit 7 Mittagessen in der Woche, bei denen nur einmal der «Spatz» fehlt? Und wer würde nicht die Nase rümpfen, wer, wie in diesem Muster vorgesehen, zum Abendessen immer und immer wieder nichts als Suppe erhält. Oberst Mühlemann.

Der Wettbewerb der Militärküchenchefs an der HOSPES

A. *Allgemeines.*

Mit dem Bestreben, dem Publikum die heutige Truppenverpflegung bestmöglich veranschaulichen zu können, wurde von der HOSPES neben der thematischen Schau, welche über die Entwicklung der Truppenverpflegung und Ausbildung der Militärküchenchefs Aufschluß gibt, ein Wettbewerb für Militärküchenchefs angeregt.

Der Oberkriegskommissär leistete dieser Anregung gerne Folge, als damit einer breiten Oeffentlichkeit vom stillen Schaffen der Stellen Kunde gegeben werden kann, die gewöhnlich nicht das Manöverfeld behaupten.

Dieser Wettbewerb soll als *Prüfstein* für die Leistungen unserer Militärküchenchefs gelten und damit einen Grundstein zur weiteren außerdienstlichen Ausbildung unserer Militärküchenchefs legen. Erst kürzlich wurde in Bern ein Verband schweiz. Militärküchenchefs gebildet und es ist zu hoffen, daß bald in den anderen Städten das gleiche getan wird.

Das Publikum wird Gelegenheit haben, die durch unsere Militärküchenchefs in Kochkisten, Fahrküchen oder Kochkessel zubereiteten Mahlzeiten im Bierrestaurant zu kosten, um so über die Qualität der heutigen Soldatenkost selbst urteilen zu können. Aus technischen Gründen können nur Mittagessen zubereitet werden. Die Interessenten dürfen aber glauben, daß, wer eine schmackhafte Mittagsverpflegung herzustellen vermag, auch das etwa diskutierte Frühstücksgetränk einwandfrei wird fertigbringen können.

B. *Wettbewerb.*

Die *Interessenten* wurden anfangs Februar in der Fachzeitung «Union Helvetia», der Metzgerzeitung und der Bäcker- und Konditorenzeitung zum Wettbewerb aufgefordert.

Schon Mitte März waren alle Plätze besetzt, was bedeutet, daß bei unseren Militärküchenchefs ein sehr großes Interesse für diesen Wettbewerb vorhanden ist.

Von den insgesamt 111 anzutretenden Konkurrenten sind 49 Berufsköche, 24 Metzger, 24 Bäcker, Konditoren und 14 andere Berufe, wie Käser, Gärtner, Maler, Schreiner, Schlosser, Kellner, Angestellte usw.

Das *Prüfungsreglement* sieht vor, daß jeder Teilnehmer eine durch das Los zu bestimmende Mittagsmahlzeit für ca. 70 Personen in einer kombinierten Feldküche vor- und zuzubereiten hat. Ebenfalls entscheidet das Los, ob in der Fahrküche, in Gußkesseln oder in Kochkisten gekocht werden muß.

Es werden somit täglich 3 verschiedene Mahlzeiten zubereitet, welche, wie erwähnt, im Bierrestaurant konsumiert werden können.

Nachstehende Menüs sind zur Zubereitung vorgesehen:

Spatz mit Gemüsegarnitur (täglich)	Hafersuppe Gulasch Salat
Gerstensuppe Ragout Rüebli/Kart.	Teigwarensuppe Braten Kartoffelstock
Gemüsesuppe Hackbeefsteaks Hörnli — Salat	Kartoffelsuppe Geschnetzeltes Risotto Salat
Gemüsesuppe Bratwürste Spaghetti nap.	Grießsuppe Voressen Nudeln Salat
Reissuppe Hackbraten Gemüse Kartoffeln	Gemüsesuppe Fischfilets Mayonnaise Kart. und Salat

Der *Wettbewerb* beginnt jeweils um 16.00 Uhr und dauert bis 14.00 Uhr anderntags mit folgender Zeiteinteilung:

1. Tag: 16.00 Antreten Orientierung; 16.15—18.00 Erstellen eines Bestellzettels für X Mann und der Mise en place; ca. 18.00 Abtreten.
2. Tag: 7.00—11.00 Antreten, Arbeitsbeginn und Zubereitung der zugeteilten Mahlzeit in den zugewiesenen Kochstellen, in der Zwischenzeit schriftliche Prüfung; 11.00 Fertigerstellen der Mahlzeit — Degustation durch das Preisgericht — Bereitstellen der Verpflegung zur Abgabe an das Restaurant — Mittagessen — Instandstellen des benützten Küchenmaterials — Küchenordnung — Kontrolle des Inventars; 14.00 Bekanntgabe der erreichten Punktezahl durch das Preisgericht — Abgabe der Diplome — Abtreten.

Der *Prüfungsstoff* umfaßt:

a) Zubereitung einer Hauptmahlzeit gemäß «Kochrezepten» in einem der drei Kochsysteme. Die Zuteilung erfolgt durch Losentscheid.

b) Erstellen der Bestellzettel — Mise en place — Bereitstellen der Speisen — Herstellen der Küchenordnung.
Maßgebend sind die Vorschriften für den Verpflegungsdienst.

c) Niederschrift während 30 Minuten eines der folgenden fachtechnischen Themata:
— Die Arbeiten des Küchenchefs am Vorabend
— Wie kann das Anbrennen der Speisen verhütet werden?
— Die Aufbewahrung und Verwendung der Speiseresten
— Die Pflichten und Verantwortlichkeiten der Militärküchenchefs
— Die Arbeiten des Küchenchefs vor und beim Einrücken in den WK.
Das Thema wird erst unmittelbar vorher bekanntgegeben.

C. *Prüfung.*

Mit der *Leitung* der Prüfung ist eine Kommission, bestehend aus je einem

— Kommissariatsoffizier oder Quartiermeister
— Instruktionsoffizier der Verpflegungstruppe
— Wm. Küchenchef (vom Schweiz. Kochverband bestimmt)

beauftragt worden.

Diese Kommission amtet gleichzeitig als Preisgericht und hat somit auch die *Prämiierungen* vorzunehmen.

Als Grundlage für die Beurteilung gelten «Die Kochrezepte für die Militärküche» (Ausgabe 1952), welche jedem Konkurrenten beim Antreten leihweise abgegeben werden. Der Konkurrent kann ein Maximum von 30 Punkten erreichen.

Das Preisgericht beurteilt ihn und seine Arbeiten nach folgenden Gesichtspunkten:

a) *Gesamteindruck des Konkurrenten:*
(Maximum 8 Punkte)
Große Aufmerksamkeit des Preisgerichts wird auf die Haltung, das Benehmen, die Sauberkeit sowie den Ordnungssinn des Konkurrenten gelegt. Die Erfahrungen haben gezeigt, daß die Militärküchenchefs im allgemeinen fachtechnisch befriedigen, jedoch in dieser Beziehung zu wünschen übriglassen. Ein guter Militärküchenchef, welcher die oberwähnten Eigenschaften besitzt, wird sich in den schwierigsten Situationen zu helfen wissen und seinen Mann stellen.

b) *Allgemeines Aussehen des Kochgutes:*
(Maximum 6 Punkte)
Hier werden vor allem die fertig zubereiteten Speisen auf ihr Aussehen beurteilt. So z. B., ob das Kochgut nicht verkocht, zu wenig gekocht, unansehnlich oder wässerig ist.

c) *Degustationsprobe:*
(Maximum 9 Punkte)
Wohl das Hauptgewicht wird die Jury auf die Degustation legen, die jeweils um 11 Uhr stattfinden wird. Diese Degustation haben sämtliche Mitglieder des Preisgerichtes durchzuführen. Bei der Degustationsprobe wird vor allem die Schmackhaftigkeit und Bekömmlichkeit der einzelnen Gerichte beurteilt.

d) *Mengenberechnung:*
(Maximum 3 Punkte)
Der Militärküchenchef erstellt jeweils am Vorabend einen Bestellzettel, auf welchem er alle für den nächsten Tag benötigten Lebensmittel notiert. Zum Erstellen dieses Zettels muß er das genaue Menü des nächsten Tages, sowie den Bestand seiner Einheit kennen. Der Fourier kontrolliert sodann diese Bestellung und übergibt dem Küchenchef die verlangten Artikel aus seinem Lebensmittelmagazin.
Beurteilt wird hier vor allem die Vollständigkeit und Richtigkeit der Angaben.

e) *Schriftliche Arbeit über ein fachtechnisches Gebiet:*
(Maximum 4 Punkte)
In den UOS. für Küchenchefs werden den Küchenchef-Anwärtern neben dem Reglement für den Truppenhaushalt Vpf.-Dienst I) spezielle Weisungen, die fachtechnischen Gebiete des Militärküchenchefs betreffend, abgegeben. Diese Werkblätter beziehen sich vor allem auf den praktischen Dienst des Militärküchenchefs. Er wird somit die ihm gestellten schriftlichen Aufgaben ohne große Schwierigkeiten erledigen können. Für diesen Aufsatz hat der Konkurrent 30 Minuten zur Verfügung.
Beurteilt werden der Inhalt, Darstellung und Sauberkeit der Arbeit.

Das Preisgericht kann für zu spätes Antreten oder undiszipliniertes Verhalten 1—3 Strafpunkte in Abzug bringen.

Der Entscheid des Preisgerichtes ist unanfechtbar; ein Einspracherecht besteht nicht.

Für jeden Konkurenten wird ein Notenblatt erstellt, woraus die erreichten Punkte ersichtlich sind.

D. *Auszeichnungen.*

Die Konkurrenten werden in 3 Ränge eingeteilt und erhalten je nach den erreichten Punkten Diplome und Preise.

I. Rang = 30—27 Punkte (jedoch im Maximum 8 % der Teilnehmer): Ehrenpreis, Ehrendiplom.

II. Rang = 26—14 Punkte (jedoch im Maximum 12 % der Teilnehmer): Diplom und Preis.

III. Rang = 13—9 Punkte: Diplom.

Jeder Teilnehmer erhält bei seiner Entlassung das entsprechende Diplom, die Preise werden ihnen jedoch erst nach der HOSPES zugestellt.

Abschließend wollen wir der Hoffnung Ausdruck geben, daß sich alle Konkurrenten in diesem Wettkampf voll und ganz einsetzen und ihr möglichstes zum Gelingen dieses Wettbewerbes beitragen werden, zur Ehre und Achtung unserer Militärküchenchefs und unserer Verpflegungstruppe. Adj.-Uof. Rickenbacher.

Rüstmannschaft, oft ein begehrter Druckposten am Tag oder eine nicht gerade beliebte Beschäftigung nach dem Hauptverlesen. Doch auch hier hat die moderne Technik und die Wandlung der Auffassungen mitgeholfen, daß vieles anders geworden ist.

Der Küchenchef im Wiederholungskurs

Von Wm. v. Siebenthal

«Hoffentlich ist unser Küchenchef gut, dann ist alles in Ordnung!» So und ähnlich klingen die Meinungen bei unseren Soldaten zu Beginn des Wiederholungskurses. An diesem Ausspruch erkennen wir schon, wieviel Gewicht der Arbeit eines Küchenchefs in der Einheit beigemessen wird. Wir wollen nun sehen, welches die Freuden und Leiden eines Küchenchefs sind.

Der zuverlässige Küchenchef bereitet sich schon lange vor dem Dienst auf seine kommende Aufgabe vor, indem er hin und wieder zu Hause kocht, seine Rezepte und Reglemente studiert, um sich mit der Arbeit vertraut zu machen. Von ihm müssen wir verlangen, daß jede Mahlzeit, schon das erste Abendessen, gut und schmackhaft zubereitet wird. Der Küchenchef rückt im WK wie jeder Unteroffizier in den Kadervorkurs ein. In der Regel werden alle Kader eines Bataillons oder einer Abteilung zusammengenommen; ein Fourier und ein Küchenchef sorgen für das leibliche Wohl, wobei dem Küchenchef die gleichgradigen Kameraden als Kochgehilfen zur Seite stehen, um für die sehr oft ansehnlichen Bestände des Korpssammelplatzes zu kochen. Im Kadervorkurs werden aber vom Küchenchef noch ganz andere Aufgaben gelöst. Er rückt meistens mit den anderen Unteroffizieren seiner Einheit auf den Exerzierplatz aus, lernt mit seiner Waffe umgehen, übt sich am Lmg. und an der Mp., und am Abend sehen wir ihn eifrig beim Studium der Karten und Befehle für den Nachtorientierungslauf. Auch für ihn ist es heute sehr wichtig, daß er sich verteidigen kann, Handfertigkeit im Manipulieren mit Waffen besitzt oder seine Küche und Verpflegung vielleicht auf vielen Umwegen auf die richtige Abgabestelle bringen kann.

Im Verlaufe des Kadervorkurses übernimmt er vom Materialoffizier seiner Einheit das Küchenmaterial, das er einer sorgfältigen Kontrolle unterzieht, um es nachher marschbereit zu machen, indem er die Kochkisten oder den Küchenanhänger vom schützenden Einlagerungsfett befreit. Bereits am Montagvormittag werden die Wehrmänner einrücken; dann muß die erste Mahlzeit mit diesem Küchenmaterial zubereitet werden, noch bevor die Einheit in die Wiederholungsunterkunft disloziert. Dort findet er dann eine Waschküche oder einen ähnlichen Raum, wo er für die ersten Tage des Wiederholungskurses seine Küche einrichtet. Dankbar wird er sein, wenn ihm die Gemeinde eine angenehme Küche zur Verfügung stellte und die schwarzen Gußkochkessi in greifbarer Nähe sind, damit er mit dem Einrichten nicht allzu viel Zeit verliert. Bald wird die Truppe ins Dorf einziehen und eine gute Suppe und die berühmten Tomatenspaghettis mit Käse erwarten. Zur Feier des Tages wird er ihnen sogar noch einen würzigen Salat auftischen können, hat er doch bereits schon verschiedene Dorflieferanten gefunden, die ihm frisches Gemüse und Salat angeboten haben. Als pflichtbewußter Mitarbeiter des Fouriers hat er sie zu ihm gesandt, und der kleine Handel war bald abgeschlossen. Es wird schon spät sein, wenn der Küchenchef an diesem ersten Abend die Küche verlassen kann, ist er doch für die dringendsten Reinigungen und Einrichtungen in der Küche verantwortlich, wie auch dafür, daß die Lebensmittel für den kommenden Tag bereit sind und das Korpsmaterial versorgt ist. Ganz zuletzt wird er sich vielleicht plötzlich bewußt, daß er noch gar keine Zeit für sich selbst gefunden hat, ja unter Umständen sogar vergessen hat, ein Zimmer zu suchen und dafür am ersten Abend den kommenden Tagen im Stroh entgegenträumen muß. (Ein guter Fourier denkt aber auch an seinen Küchenchef. — Der Redaktor.)

Sein Tagewerk beginnt ein bis zwei Stunden vor dem Frühstück der Einheit. Der Zubereitung des Frühstücks hat er ganz besondere Sorgfalt zu schenken. Es liegt nicht jedem Soldaten, bereits am frühen Morgen so viel zu essen, daß er für die anstrengende Arbeit bis zum Mittagessen genügend Kalorien aufnimmt. Er muß also versuchen, aus den zur Verfügung stehenden Lebensmitteln das Maximum herauszuholen. Er ist dafür verantwortlich, daß die Verpflegung sauber und gefällig angerichtet wird; denn er kennt das Auge des Soldaten und weiß, daß Augen und Nase den Appetit anregen, wenn sauberes Geschirr und sorgfältig angerichtete Speisen auf den Tisch kommen. Nach dem Frühstück wird er untersuchen, welches der drei Kochkessi sich am besten zum Anbraten des Gulaschs eignet. Es ist das Verdienst des zuverlässigen Küchenchefs, wenn am Mittag das Kuhfleisch weich ist. Es braucht aber viel Geduld und Aufmerksamkeit dazu, um dieses Fleisch oft drei und mehr Stunden kochen zu lassen. Der Rüstmannschaft, die noch immer ein wenig im Zivil ist, wird er erklären müssen, daß die Kartoffeln für das Mittagessen und nicht erst für den nächsten Wiederholungskurs vorgesehen sind! So geht die Zeit vorbei. Fast zu schnell, denn kaum hat er es bemerkt, ist schon die erste Woche des Wiederholungskurses dahin. Aber unser Küchenchef ist zufrieden. Er vergißt das volle, täglich auf ihn wartende Arbeitsmaß, denn er ist stolz auf seine Arbeit. Wenn er hin und wieder ein kleines Lob hört und weiß, daß die ganze Kompanie genug und gut zu essen hat, so ist er glücklich, überglücklich sogar! — Nicht selten kommt es vor, daß er auch einmal den Ausgangswaffenrock anzieht, sich fast schüchtern im «Sternen» zeigt, wo ihm dann von ungenannter Seite ein oder zwei «Große» gespendet werden, um ihm auf diese Weise zu bezeugen, daß man mit ihm zufrieden ist und seine Kunst zu schätzen weiß.

In der zweiten Woche werden verschiedene Uebungen im Einheits- oder Bataillonsverband durchgeführt, wo auch vom Küchenchef verlangt wird, daß er pünktlich mit dem Essen aus der Fahrküche oder den Kochkisten erscheint. Wie oft schon haben die Soldaten wieder Mut und Zuversicht geschöpft, wenn sie nach einer durchkämpften und kalten Nacht irgendwo in einer Stellung, die fast nicht mehr zu halten war, das freundliche Gesicht des Küchenchefs auftauchen sahen, der dann selbst eifrig bemüht war, ihnen heißen Kakao, Brot und Käse zu verteilen. Noch mehr Vorbereitungen und Exaktheit werden von ihm in der dritten Woche verlangt, die mit den Manövern den Abschluß des Wiederholungskurses bringt. Obwohl das Mittagessen kriegsgemäß, d. h. fast immer in Form von Zwischenverpflegungen abgegeben wird und somit nur das Frühstück und das Nachtessen warm zubereitet werden muß, ist der Küchenchef allein auf das Korpsmaterial angewiesen und daher oft gezwungen, seine Aufgabe mit erstaunlich einfachen Mitteln und viel Improvisationen zu erfüllen. So kann es vorkommen, daß er Befehl erhält, sofort nach der Verabreichung des Nachtessens, in den Kochkisten das Frühstück vorzubereiten. Während des Feuerns, gerade dann, wenn das Wasser fast am Kochen ist,

gibt es Alarm, und die Kompanie muß unverzüglich den Stellungsraum wechseln. Was bleibt ihm anderes übrig, als seine Kochkisten auf den Camion zu verladen, in aller Eile das Feuer zu löschen, um dem Feind keine Spuren zu hinterlassen, und dann an einem anderen Ort das Glück von neuem zu versuchen. Ein anderes Mal hat er während einer Gefechtspause am Nachmittag das Nachtessen vorbereitet und in den Kochkisten Gemüsesuppe und Hörnlipilaf gekocht. Dieses Nachtessen wird normalerweise vier bis sechs Stunden vor der Mahlzeit zubereitet und hätte um 19 Uhr verpflegt werden sollen. Aber wie die Launen des Krieges nun einmal sind: an jenem Abend und in der Nacht folgten sich so viele Kampfphasen, daß die Kompanie erst im Morgengrauen das «Nachtessen» als Frühstück einnehmen konnte.

Langsam geht es dem Schluß des Wiederholungskurses entgegen. Unser Küchenchef wird noch einmal von Sorgen geplagt und hat eine große Anstrengung auf sich zu nehmen, um möglichst alles Material in gutem Zustand, sauber und vollständig, im Zeughaus abgeben zu können. Er weiß am besten, wie wichtig es ist, daß das Küchenmaterial ständig kriegsbereit erhalten bleibt. Jeder Soldat muß heute wissen, daß er, wenn es ernst gelten sollte, in der Einheit einem Spezialisten vertrauen darf, der für ihn sorgt und der ihm durch seinen Einsatz Kraft und Durchhaltewillen stählt und erhält. Sein Vertrauen gehört voll und ganz dem Küchenchef der Kompanie.

Erinnerungen eines alten Küchenchefs

Von Wm. M. Bisig.

Letztes Jahr waren es genau 30 Jahre, seitdem ich als Rekrut in die RS in Stans einrückte. Die für meine Verhältnisse frühe Tagwache, das pünktliche Arbeiten, sowie die soldatisch straffe Ausbildung machten mir anfangs etwas Mühe. Die eintönige Infanterieausbildung, Laufen, Schnellschritt, Achtungsstellung, Gewehrgriff und Taktschritt wechselten mit kleineren Märschen ab. Die Gefechtsausbildung brachte erst später etwas Abwechslung.

Als Berufskoch wurde ich öfters in die Küche als Ordonnanz kommandiert. Mit gemischten Gefühlen verfolgte ich die Zubereitung der Verpflegung, sowie deren Zusammensetzung und Abwechslung. Unser Küchenchef war Metzger von Beruf und erfüllte seine Arbeit zur Zufriedenheit der Kp. Die Verpflegung war im allgemeinen sehr einfach. Neben Brot, Fleisch und Käse wurde vor allem viel Trockengemüse verabreicht. Das Frühstück bestand aus Schokolade mit Brot oder Zwieback, oder Milchkaffee mit Käse. Konfitüre oder gar Butter zum Frühstück kannten wir nicht. Das Mittagessen war zwei- oder dreiteilig. In der damaligen Soldperiode von 7 Tagen gab es mindestens ein- bis zweimal Siedfleisch mit weißen Bohnen oder Kartoffelsalat. Ein vierteiliges Mittagessen aus Suppe, Fleisch, Gemüse und Salat war für die damaligen Verhältnisse nicht denkbar. Auch das Nachtessen war den Verhältnissen entsprechend einfach. Neben Suppe, Kaffee oder Tee gab es in den meisten Fällen nur noch ein Gericht, Teigwaren, Reis oder Mais, ganz ausnahmsweise eine Zugabe von Salat. Trotz der einfachen Verpflegung waren wir mit dem Essen immer zufrieden, was noch dadurch zu erhärten wäre, daß während der ganzen RS keine Meldungen über ungenügende und gar schlecht zubereitete Speisen vorgebracht wurden. Aus beruflichen Gründen wehrte ich mich anfangs, als Küchenchefanwärter in Vorschlag genommen zu werden. Mein Kp.-Kdt. konnte mich dann überreden und ich entschloß mich, diesen Dienst dem Vaterlande gegenüber zu erfüllen.

Im folgenden Frühjahr rückte ich zur UOS in Zürich ein. Die Kader wurden regimentsweise zusammengestellt. Eine UOS für Küchenchefs gab es nicht. Wir wurden einfach neben unserer Ausbildung zum Felddienst abwechslungsweise zum Küchendienst kommandiert. Wir waren zwei Berufsköche, 1 Metzger, 1 Bäcker und 1 Munitionsfabrikarbeiter, die als Küchenchef in Frage kamen. Wir Anwärter wurden turnusgemäß je zwei sich folgende Tage zum Küchendienst befohlen. Für die Fachausbildung war für die UOS und anschließende RS ein Zivilküchenchef im Taglohn angestellt.

Wenn ich mich an meine UOS im Jahre 1924 erinnere, kann ich erst jetzt die gewaltigen Unterschiede in der Ausbildung der Küchenchefs feststellen.

Bei meiner ersten Kommandierung in die Küche wurde ich beim Anmelden vom Wm. nach meinem Berufe gefragt. Die Antwort lautete kurz etwa folgendermaßen: «Dann kannst du ja kochen! Morgen gibt es zum Frühstück Schokolade und Zwieback, zum Mittagessen Fleischsuppe, Siedfleisch und weiße Bohnen mit Tomaten.» Die notwendigen Artikel wurden vom Wm. in der Küche deponiert, aber es gab keine Erklärung, wie die Gerichte zubereitet werden sollten. Die Bemerkung: «6 Kessel Schokolade genügen zum Frühstück», war für mich eine überflüssige Weisung. Mit etwas Herzklopfen begannen wir zwei Anwärter folgenden Tages um 5 Uhr mit der Zubereitung des Frühstückes, wobei wir mit Kesseln die Menge Wasser und Milch einigermaßen abschätzten. Nachdem das Wasser aufkochte, wurde das mit Milch angerührte Schokoladepulver (analog dem System Kakao im Hotel) eingerührt, aufgekocht und nachher die restliche Milch beigegeben. Nach dem Wiederaufkochen wurde das Feuer entfernt und 1 Schuß kaltes Wasser der Schokolade beigegeben, damit sie nicht überkochen konnte.

Da wir über keine Reglemente verfügten, wie in der Militärküche gekocht werden müsse, konnte jeder Schüler mehr oder weniger selbständig seine eigene Kochmethode anwenden. Der übergeordnete Wm. bestimmte hie und da, wie einzelne Gerichte zubereitet werden müssen. Was uns am meisten Mühe machte, war, daß wir keine Angaben über die notwendigen Quantitäten besaßen.

Die vorhandene Inf.-Fahrküche wurde zweimal zum Kochen von Siedfleisch und Gulasch verwendet, da vier Küchenchef-Anwärter in ihrer Einheit mit Fahrküchen ausgerüstet waren. Während der ganzen Dauer der UOS und anschließenden RS habe ich keine Kochkiste gesehen. Ich hatte als Geb.-Sdt. keine Ahnung, wie sie aussehen könnten, noch viel weniger, wie darin eine Mahlzeit zubereitet werden muß.

Beim Abverdienen war ich in Stans, wo ich meine RS absolvierte, allein als Küchenchef tätig. Meine beruflichen Kenntnisse kamen mir zustatten, weil ich keinen Fachmann zur Verfügung hatte, der mir praktische Winke hätte geben können. Die Küche war mit 4 kupferverzinnten Kochkesseln ausgerüstet mit je ca. 120 l Fassungsvermögen. Während der Verlegung in Oberägeri wurde mir eine Zivilküche mit drei Kochkesseln zugewiesen.

Da wir, wie bereits erwähnt, über keine Reglemente und Unterlagen verfügten, mußte mengenmäßig gefühlsmäßig abgemessen und gekocht werden, was dazu führte, daß hie und da zu viel, manchmal auch zu wenig gekocht wurde. Man merkte sich die verbrauchten Quantitäten, damit man einen angemessenen Durchschnitt erhielt. Der Fourier stellte den Vpf.-Plan zusammen. Der Warenvorrat wurde jeden Samstag, da Soldtag, vom Fourier ermittelt und die Differenz als konsumiert in die Warenkontrolle eingetragen.

Bis 1927 war der Bezug von Fleisch und Käse fakultativ. Wir konnten nach freier Wahl entweder 250 g Fleisch und 70 g Käse oder 320 g Fleisch beziehen. Es wurden zur Hauptmahlzeit in der Regel 220—230 g Fleisch, im Felddienst bis 250 g abgegeben. Mit dem Konsum von Käse hatten wir etwas Mühe, da dieser nicht sehr beliebt war. In vielen Fällen wurde der Käse zum Frühstück kaum beachtet.

Wie heute, wechselte die Küchenmannschaft täglich, wobei zu bemerken ist, daß vielfach Elemente in die Küche kommandiert wurden, die sich im Felddienst als faul und phlegmatisch, oder solche, die zum Teil etwas krank sein sollten. Der Küchenchef hätte sich in diesem Falle mit der Erziehung und Ausbildung solcher Leute befassen sollen. Die Ord. hatten im Speisesaal die Tische zu decken und mußten auch sämtliches Küchengeschirr abwaschen. Für besondere Arbeiten, wie Schälen von Kartoffeln und Rübli wurden abends nach dem Hauptverlesen Rekruten strafweise zum Küchendienst befohlen. Dies führte dazu, da es einer genauen Kontrolle bedurfte, daß der Küchenchef nur in Ausnahmefällen vor 20.30 Uhr die Küche verlassen konnte, da diese Leute alles andere als zuverlässig waren.

Im Jahre 1925 absolvierte ich meinen ersten WK als Küchenchef-Kpl. Die Brigade rückte vollständig ein und es waren Brigade-Manöver im Raume Oberer Tessin—Ritom vorgesehen. Beim Einrücken am Montag auf dem Korpssammelplatz Schwyz wurde das Küchenmaterial vormittags gefaßt. Ich war über die Zuteilung von Küchenmaterial vollkommen im Unklaren und mußte übernehmen, was mir vom Mat.-Of. abgegeben wurde. Zum Glück verfügte ich über zwei ältere zuverlässige Küchenordonnanzen, die den letzten WK absolvierten und infolgedessen mit Küche und Ausrüstung vertraut waren. Sofort wurde durch

diese das Küchenmaterial gereinigt und für die Abendverpflegung, bestehend aus Mehlsuppe und 1 Stück Käse, bereitgestellt. Die Zubereitung der Suppe erfolgte in einem Kochkessel. Die fertig zubereitete Suppe wurde in die Kochkisten abgefüllt.

Das Rgt. wurde bat.-weise in Extrazügen für die Fahrt in den Tessin verladen. Unser Bat. bezog Unterkunft in Piotta und es wurde uns eine alte Sennhütte mit zwei schwenkbaren Kupferkesseln von ca. 200—250 l Inhalt zugewiesen. Mit dieser Ausrüstung mußten wir uns begnügen. Da die Kp. und auch das Bat. Gefechtsübungen durchführten, mußte schon in der ersten Woche das Mittagessen mit Saumtieren nachgeschoben werden. Die erste Mahlzeit bereitete mir Sorgen, trotzdem sie nur aus Fleischsuppe mit Teigwareneinlagen und Spatz bestand. Ich durfte es nicht merken lassen, daß ich vom Kochen in den Kochkisten nichts verstand. Also erteilte ich meinen Ordonnanzen den Befehl, die Kochkisten bereitzustellen, anzufeuern, das Wasser aufzusetzen, dem Metzger das Fleisch auszubeinen und zu zerschneiden. Mit Argusaugen beobachtete ich die Arbeiten, um zu lernen, was ich vorher noch nie gesehen hatte. Das Abschmecken kurz vor dem Verpacken war sozusagen die einzige Arbeit, bei der ich persönlich an der Zubereitung mithalf. Das Nachtessen war einfach und wurde z. T. von den Küchenordonnanzen vorbereitet. Ich schloß mich dem Küchentrain an, um die Abgabe der Vpf. an die Kp. miterleben zu können. Der Fw. im Grade eines Wm. organisierte die Verteilung des Mittagessens, nachdem ich ihm im Vertrauen geäußert hatte, ich hätte das noch nie gesehen. Die Sache klappte vorzüglich und ich nahm mir vor, mich im Kochen in den Kochkisten zu üben, damit ich im Manöver keine Schlappe einfange. Diese Maßnahme hat mir dann auch aus den größten Schwierigkeiten geholfen. Ich mußte feststellen, daß Felddienst, insbesondere Manöver, mit Kasernendienst nicht verglichen werden kann.

Meine berufliche Stellung und Ausbildung nahm insofern eine Aenderung, als ich im Jahre 1926 als Zivilküchenchef auf einem großen Waffenplatz Anstellung erhielt, welche ich längere Zeit ausübte.

In einer Feldbäckerei wird das ausgebakkene Brot zur Verteilung vorbereitet.
Photopreß

Schweizerische Militärnotizen

Einmal Hellgrün

Aus dem Bericht des Bundesrates über seine Geschäftsführung im Jahre 1953 ist im Abschnitt über das Militärdepartement unter «*Verpflegung und Rechnungswesen*» folgendes zu erfahren:

«Die in Ziffer 137 des Verwaltungsreglements und in Ziffer 12 im Anhang des Verwaltungsreglementes umschriebene Tagesportion erfuhr im Berichtsjahr für die Zeit vom 1. Juli bis 31. Dezember folgende Abänderungen:

a) Zur bestehenden Fleischportion von 250 g wurde ein Zusatz von 100 g je Mann und Tag bewilligt.

b) Die tägliche Käseportion wurde von 70 auf 60 g herabgesetzt.

c) Der Gemüseportionskredit wurde grundsätzlich um 10 Rappen pro Mann und Tag herabgesetzt.

Mit diesen Maßnahmen wurde ein vermehrter Konsum von frischem Kuhfleisch in der Armee bezweckt, um dadurch eine Entlastung auf dem inländischen Schlachtviehmarkt herbeizuführen. Den Berichten der Kommandanten der Schulen und Kurse ist zu entnehmen, daß im Berichtsjahr die Truppe ganz allgemein gut und ausreichend verpflegt worden ist.

Die Kriegsreserven an Proviant und Fourage sowie die in Verwaltung des Oberkriegskommissariats liegenden Bundespflichtlager weisen den vorgeschriebenen Bestand auf. Der Gesamtumsatz 1953 betrug 82 442 Tonnen.

Die Beschaffung der Proviantartikel und des Hafers zur Ergänzung der Kriegsreserve bot keine Schwierigkeiten. Heu und Stroh mußten zum größten Teil im Ausland beschafft werden. Die Armee-Brennholzlager wurden verstärkt.

Der Armeebedarf belief sich im Berichtsjahr auf rund 29 325 Tonnen (1952: 29 000 Tonnen) flüssige Treibstoffe und 421 Tonnen (1952: 416 Tonnen) Schmieröle und Fette.

Die Barackenlager der Armee sind auch im Jahre 1953 während jener Zeit, da sie nicht von Truppen belegt waren, durch Jugendorganisationen erfreulich gut benützt worden.»

*

Wissen Sie, wie groß die Einsparungen für die Armee sind, wenn es dem Fourier einer Einheit gelingt, pro Mann und Tag *nur einen Rappen* zu sparen? Lesen Sie in dieser Sondernummer den mit interessanten Zahlenvergleichen versehenen Artikel von Oberst Bieler. Er zeigt auf, mit welch großer Sachkenntnis und Verantwortungspflicht im Oberkriegskommissariat gearbeitet wird.

*

Der gesunde Wehrsport, die sportliche Ertüchtigung und Stählung des Körpers, die Erziehung zur Härte und Ausdauer sind nicht allein das Privileg der Kampftruppen. Auch die Kameraden von der hellgrünen Waffe wissen, daß ein gesunder Geist nur in einem gesunden Körper lebt. Haben Sie schon einmal etwas von einem *100-km-Marsch der angehenden Verpflegungsoffiziere* gehört? Hier einige Angaben:

Der 100-km-Marsch gehört schon seit Jahren zum Ausbildungsprogramm der Quartiermeister-OS. Der Kommandant dieser Schulen, Oberst Corecco, hat für die Einführung dieser Leistungsprüfung große Verdienste. Sein nächster Mitarbeiter und erfahrener Organisator solcher Prüfungen ist Major Fenner, Instruktionsoffizier der Verpflegungstruppen. Dieser eigentlichen Krone der militärischen Leistungsprüfungen der hellgrünen Offiziersschulen gehen jeweils einige Läufe voraus, an denen die Anforderungen systematisch gesteigert werden. Kein Aspirant tritt unvorbereitet zum 100-km-Marsch an.

Der 100-km-Marsch der Verpflegungsoffiziersschule 2 für Quartiermeister fand am 26./27. April 1954 statt. Vorgängig absolvierten die Aspiranten folgende Leistungsprüfungen: einen Patrouillenlauf von 26 km am 10. 3. 1954, einen Orientierungslauf von 37,5 km (davon 20 km mit Fahrrad) am 27. 3. 1954, einen Patrouillenlauf von 67 Leistungskilometern am 3. 4. 1954. Am 100-km-Marsch nahmen 60 Mann, aufgeteilt in 15 Vierer-Patrouillen, teil. Es gab keinen falschen Klassenehrgeiz, da die Patrouillen nach eigenem Zusammenfinden gemischt wurden; es marschierten Aspiranten der deutschen Schweiz mit Kameraden aus dem Tessin oder der Westschweiz. Zweck des Laufes war nicht die Erzielung einer möglichst kurzen Zeit, sondern das Durchhalten und Ausharren bis zum Schluß. Alle Patrouillen kamen in Zeiten, die unter 20 Stunden liegen, vollzählig ans Ziel. Der Marsch, auf dem unterwegs eine Reihe fachtechnische und militärische Prüfungen eingelegt wurden, führte vom Start in Wasen i. E. über die Fritzenfluh — Eriswil — Huttwil — Großdietwil — Altbüron — Ebersecken — Schötz — Zuswil — Buttisholz — Figlisberg — Neuenkirch — Rothenburg — Rottetschwil — Dierikon — Udligenswil nach Küßnacht am Vierwaldstättersee.

*

Was sind *Selbstheizkonserven?* Das ist eine Erfindung der Amerikaner, die während des Krieges aus dem vollen schöpften und es sich leisten konnten, die Verpflegung ihrer Soldaten auf allen Kriegsschauplätzen mit allen nur möglichen Raffinements auszustatten. Es handelt sich dabei um Konserven, die zum Beispiel Erbsen mit Schinken enthalten und die in der Bodenfläche mit einer Art Reißzünder ausgerüstet sind. Die Außenwand und der Boden einer solchen Konserve enthalten einen rasch entflammbaren und hohe Hitzegrade aufweisenden, ohne Flammen und Rauch brennenden Brennstoff, der, wenn er durch den Zug am erwähnten Reißzünder entzündet wird, die Konserve in kürzester Zeit, etwa ein bis zwei Minuten, durchwärmt und verpflegungsbereit macht. Eine solche Konserve wäre nun nicht nur für jeden Soldaten, sondern auch für jeden Touristen eine höchst wünschenswerte und praktische Sache, wenn...

Diese Selbstheizkonserven wurden auch in der Schweiz einer gründlichen Prüfung unterzogen. Die praktischen Nachteile sind aber leider heute noch größer als die ins Auge springenden Vorteile. Die Herstellung einer solchen Selbstheizkonserve ist einmal sehr teuer und nicht gerade einfach. Dazu kommen die erschwerten Lagerungsbedingungen, da Konserven mit Brennsatz und Reißzünder für den Transport und die Lagerung empfindlicher sind als gewöhnliche Konserven, die nicht besonders vor Nässe und Hitze geschützt werden müssen. Die mit dieser Konserve verbundenen Umtriebe heben leider für unsere Verhältnisse die Vorteile bei weitem wieder auf, weshalb auf sie vorläufig verzichtet werden mußte.