

Die "Hotelküche" im Militärdienst

Autor(en): **Hiltbrunner, H.**

Objektyp: **Article**

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

Band (Jahr): **3 (1930)**

Heft 5

PDF erstellt am: **16.08.2024**

Persistenter Link: <https://doi.org/10.5169/seals-516095>

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.

Die „Hotelküche“ im Militärdienst.

Verschiedentlich wurden in letzter Zeit Vorträge gehalten oder Artikel in Militärzeitschriften lanciert, die die Verpflegung in unserer Armee zum Gegenstand hatten. Tatsächlich ist denn auch dieses Gebiet wichtig genug, dass es „zuständigenorts“ zur Sprache gebracht wird. Ohne irgend Jemandem nahe treten zu wollen, möchte ich nachstehend versuchen, meine in dieser Beziehung gemachten Wahrnehmungen kurz auseinanderzusetzen.

Es darf füglich erwähnt werden, dass die bestehenden Vorschriften über das Verpflegungswesen hinlänglich und klar sind. Ich verweise in diesem Zusammenhange nur auf die unlängst vom eidg. Oberkriegskommissariat herausgegebene Kochanleitung für den militärischen Haushalt, datierend vom 20. März 1929. Diese Vorschrift ist m. E. als vorzügliche Anleitung zu qualifizieren, trotzdem man eventl. über das eine oder das andere darin enthaltene Menü in guten Treuen auch anderer Ansicht sein kann.

In der Praxis dagegen sieht die Geschichte allzu oft ganz anders aus. Bekanntlich rückt der Fourier nach absolvierter Fourierschule behufs Abverdienen seines Grades in die Rekrutenschule ein. Hier soll er die ihm theoretisch beigebrachten und nur ganz spärlich praktisch durchgeführten „Begriffe über den Kochdienst“ verwerten. Es stellt sich jedoch bald genug zum Leidwesen des jungen, lernbegierigen Fouriers heraus, dass er in den ersten Tagen dieser Rekrutenschule mit den adm. Arbeiten mehr als genug beschäftigt ist. Die logische Folge davon ist, dass das eine oder das andere dadurch zu leiden kommt, weil er sich meistens spezifisch auf das Rechnungswesen verlegt. Just diese Zeit, die ersten Tage seiner Rekrutenschule nämlich, benützt der dem Fourier untergeordnete Zivilküchenchef, um sich als Herr der Einkäufe und Küche zu entwickeln. Der oft nur allzu vorsorgliche Küchenchef staffiert nun die Militärkasernenküche mit den feinsten Gewürzen, mit Maggi, Tex-Ton und dergleichen mehr aus. Auf die Weise wurden die unnötigsten und teuersten Einkäufe besorgt, die für die einfache, den zivilen Lebensgewohnheiten der Mannschaften Rechnung tragende Verpflegung durchaus nicht etwa wohl anstehen, sondern vielmehr in die Hotelküche gehörten. Bei Vorweisung der bezgl. Rechnungen an den Fourier zur Bezahlung der Lieferanten, wird sich der Fourier etwa die Frage an den Zivilküchenchef erlauben, wer denn diese Artikel gekauft habe. Auch wird er dem Zivilküchenchef in Erinnerung rufen, dass nur der Fourier zum Ankauf der Lebensmittel berechtigt sei, soweit dies überhaupt nicht durch den Q. M. gemeinsam für eine Schule geschieht. Bei einem derartigen Gespräch mit dem Zivilküchenchef muss leider der junge Fourier allzuoft die Wahrnehmung machen, dass er dem Erstern zu Diensten sein muss, wenn ein geregelter Küchendienst überhaupt gewünscht wird. Auf die Weise haben wir denn ausgerechnet die sogenannte „Hotelküche“. Der Küchenchef wird nun weiterfahren, all die vorbezeichneten Zutaten auch fernerhin einzukaufen, da er auch seinerseits den Lieferanten „geheim“ sein möchte.

Da bekanntlich jeder Krug zum Brunnen geht bis er bricht, so zeitigt auch bald genug dieses „skizzierte Verfahren des Zivilküchenchefs“ seine schlimmen Folgen. Die Mannschaft ist verwöhnt worden.

Den einfachen und soliden Ernährungsgrundsätzen gemäss unserer Kochanleitung wurde keineswegs Rechnung getragen. Die auf dem Ausmarsche einsetzende Kost aus der Fahrküche oder den Kochkisten behagt den Mannschaften nicht. Es fängt das „Murren“ bei den Leuten an und da und dort sickert durch, dass man wegen dem „chaibe, schlächte Frass“ Rapport machen wolle etc. Diese Aeusserungen kommen natürlich auch dem Fourier zu Ohren, der nach Prüfung der Angelegenheit zum Schluss kommen muss, dass die Beschwerden der Truppe unmotiviert sind. Aus dem einfachen Grunde nämlich, weil die Kasernenküchenkost viel zu mastig und zu reichlich war, für den grossen Teil unserer Truppe dazu zu pikant. Leider ist der einfache Hausmannskost, die einem kaum jemals verleiden wird, gar keine, oder doch viel zu wenig Rechnung getragen worden.

Ich bin nun bestimmt der Ansicht, dass diesem eben geschilderten Uebel abgeholfen werden kann. M. E. liegt es beim Quartiermeister resp. dem Fourier unbedingt dafür Sorge zu tragen, dass alles was nicht in die Militärküche gehört, nicht angeschafft wird. Sind derartige Anschaffungen gleichwohl durch den Küchenchef gemacht worden, so soll ends aller Enden der verantwortliche Rechnungsführer (Kdt.) entscheiden, wer für die Bezahlung dieser unnötigen Artikel aufzukommen hat. Der Fourier muss sich unbedingt mehr der Küche widmen, als wie dies vielerorts bis anhin der Fall gewesen ist. Jedenfalls soll er sich niemals vom Zivilküchenchef unterkriegen lassen, auch wenn er dabei dessen „Spezialblättli“ verlustig geht! Ohne Zweifel wird der einsichtige Kommandant seinen Fourier immer in Schutz nehmen, wenn er konstatieren kann, dass sein Fourier für ausreichende, leicht verdauliche, schmackhafte und richtig zubereitete Verpflegung, sowie für tadellose Ordnung in der Küche besorgt ist.

Ich füge noch bei, dass die gegenwärtig geltende Gemüseportionsvergütung nach meinen Wahrnehmungen ausreicht, um eine hinlängliche, abwechslungsreiche, gute Truppenverpflegung zuzubereiten. Der Soldabzug muss vielfach leider überall da gemacht werden, wo teure, aber ebenso unnütze Zutaten, wie hievor aufgeführt, angeschafft werden.

Noch möchte ich den die Einkäufe besorgenden Fourieren anempfehlen, soviel wie möglich, unsere eigenen Landesprodukte zu berücksichtigen. Sie leisten dadurch unserer Volkswirtschaft einen nicht zu unterschätzenden Dienst. Grüngemüse, beispielsweise, steht uns bei gegebener Jahreszeit genügend zu sehr vorteilhaften Preisen zur Verfügung. Von der Mannschaft wird es sehr geschätzt, weil es eine angenehme Abwechslung bietet. Auch enthält es viel Vitamine. Wohlverstanden soll es sich dabei um Saison-Gemüse handeln, nicht damit die Kassen ungebührlich belastet werden.

Resumieren wir, so ergibt sich für den Fourier die Parole:

Herr der Küche bleiben, fort mit den unnötigen Zutaten, rationelleres einfacheres Kochen.

Lt. Q.-M. H. Hiltbrunner
Bern