

Auch Vaterlandsliebe geht durch den Magen

Autor(en): **[s.n.]**

Objektyp: **Article**

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

Band (Jahr): **37 (1964)**

Heft 11

PDF erstellt am: **29.06.2024**

Persistenter Link: <https://doi.org/10.5169/seals-517678>

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.

Auch Vaterlandsliebe geht durch den Magen

Besuch in der Unteroffiziersschule für Küchenchefs, Thun

Es war — ich gestehe es gerne — eine «amächelige» Tour, die Oberst *Bernasconi*, Kommandant der Unteroffiziersschule I/64 für Küchenchefs in Thun, mit mir unternahm. Mehr als einmal lief mir das Wasser im Mund zusammen. Zum Beispiel bei jener Gruppe, die, mit Benzinvergasern, gerade daran war, eine wohlduftende Konservensuppe, gutgewürztes Ragout und hellgelben Mais zuzubereiten. Dazu gab es Kopfsalat. Auch die Elektroküche der Kaserne, in der für rund 500 Mann gekocht werden kann, war von Düften erfüllt, die den Soldaten an diesem kalten Januartag das Herz gewiss zum Hüpfen bringen mussten. Natürlich hatten die angehenden Küchenchefs, die an der fahrbaren Anhängerküche ihre Kunst ausprobierten, die Konkurrenz ihrer Kameraden nicht zu fürchten. Denn Kochen in allen möglichen Lagen — und *gut* kochen — ist ja gerade das, was sie in dem zwei Wochen dauernden Vorkurs und dem anschließenden vierwöchigen UOS-Kurs Tag für Tag lernen und üben. Sei es mit Holz oder Elektrisch, in improvisierten Gemeindegütern, mit Kochkisten und Benzinvergasern oder auch einfach mit der Gamelle — das Wort «unmöglich» gibt es für den richtigen Feldkoch nicht.

Unter erschwerten Verhältnissen

Das weiss ich aus eigener Erfahrung, und erlebte es nun wieder, als wir hinausfuhren in einen Wald, etwa eine halbe Stunde von Thun entfernt. Da waren die Männer daran, in einem Unterstand die Verpflegung für etwa hundert Mann zuzubereiten. Nicht weit davon, unter Buchen, hatte eine Gruppe aus einem Eisenfass einen Kochherd, den sogenannten «Koreanerofen», gebaut, auf dem Tee gekocht wurde. In einer Mulde hatten dagegen einige Uof.-Schüler eine «Gamellenküche» eingerichtet. Wer nicht mit Kochen beschäftigt war, stand auf Wache, weil selbstverständlich die Feldküche ein höchst verteidigungswürdiges Objekt ist, dessen Schutz vor dem Feind nicht zuletzt der Küchenmannschaft selbst obliegt.

Es sah alles recht romantisch aus. Aber die jungen Männer, die seit fünf Uhr am Morgen hier draussen weilten, hatten sich bestimmt einen abgefroren. Nun, dem Essen, zu dem sie uns einluden, merkte man die unwirtliche Kälte nicht an. Es gab Risotto Bolognese und Endivien-salat, und ich kann guten Gewissens die Köche dieser Mahlzeit jedem Hotelier empfehlen, der Wert auf Qualität legt. Es war ausgezeichnet.

Die Rolle des Essens im Dienst

Nun, über die ist man sich längst klar geworden. Die Liebe zum Vaterland geht — das wollen wir eingestehen — für den Soldaten nicht zuletzt eben auch ein wenig durch den Magen. Das hat man bei uns eigentlich recht spät gemerkt. Viele Jahrzehnte lang war das Kochen im Militär irgendwelchen mehr oder weniger geeigneten Leuten überlassen. Erst 1936 wurden, wie uns Oberst *Bernasconi* in einem Gespräch sagte, die Unteroffiziersschulen für Küchenchefs eingeführt. Also noch keine 30 Jahre seither.

500 bis 530 Küchenchefs

werden jetzt jährlich ausgebildet. Sie kommen aus den Rekrutenschulen aller Waffengattungen. Rekruten, die sich zum Küchenchef berufen fühlen oder gewisse Voraussetzungen mitbringen, können von der 10. bis 15. Woche der RS dreimal wöchentlich in der Küche Dienst tun. Sagt er ihnen zu und sind sie geeignet, können sie während der zwei letzten Wochen der RS einen Vorkurs für Küchenchefs besuchen. Diesem schliesst sich dann die vierwöchige UOS für Küchenchefs an. Selbständigkeit in Theorie und Praxis ist das Ziel dieser Schulen. Die Anwärter werden mit den Grundsätzen der Ernährungslehre vertraut gemacht, lernen Lebensmittel (Brot, Fleisch, Käse, Gemüse usw.) beurteilen und lagern, Menupläne aufstellen, werden in die Arbeit der Fouriere eingeführt, soweit das notwendig ist, um eine erspriessliche Zusammenarbeit zu gewähren.

Birchermüesli und Bernerplatte

Der sorgfältigen Ausbildung der Köche und dem Übergang von der vorgeschriebenen Tagesportion zum Verpflegungskredit, welcher dem Fourier und dem Küchenchef weitgehend Freiheit in der Menugestaltung gibt, entspricht die bedeutende Erweiterung der Verpflegungsartikel in den Armeemagazinen, die den heutigen Ernährungsgewohnheiten angepasst werden musste. Waren es noch 1939 deren 25, so sind es heute mehr als 50, die der Truppe in praktischen und zweckdienlichen Packungen zur Verfügung stehen. In der Ausstellung dieser Artikel fühlte man sich beinahe wie in einem modernen Lebensmittelgeschäft. In Dosen oder Beuteln sind u. a. zu haben: Rindsgulasch mit Reis (fixfertiges Ein-Mann-Menü in einer Büchse, die der Soldat in die mit heissem Wasser gefüllte Gamelle stellen und so in 30 Minuten das Essen bereiten kann), Kartoffelstock, Knöpfli, Ravioli, Bauernfleischkäse, Fleischpastete mit Schinken oder Mortadella, Rindsbraten, Roulade, Berner Zungenwurst, Bernerplatte mit Fleisch, Wurst, Sauerkraut oder Bohnen, Pot-auf-feu. Einige Büchsen sind — nach Wunsch — mit einem kleinen Kocher versehen, der das Zubereiten in der Büchse an Ort und Stelle ermöglicht. Den Kaffee — brasilianischer Santos extra prime — röstet die Armee in eigenen Röstereien.

Vier Monate altes Brot

Nicht erschrecken — es handelt sich nicht um eine Vergeudung von Lebensmitteln. Dieses Brot soll in Kriegszeiten bei Nachschubunterbruch und Beschaffungsschwierigkeiten sowie Depotbildung das normale Brot ersetzen. Wir haben davon gegessen. Es schmeckte vorzüglich. Der Instruktor-Uof. schnitt einfach die Vakuum-Packung auf, in die das nach speziellen Verfahren gebackene Brot im Oktober 1963 gesteckt worden war. Diese Vakuumpackungen, die u. a. auch für die Notportionen verwendet werden, erhalten nicht nur die Lebensmittel frisch, sie schützen sie auch gegen radioaktive Verseuchung und gegen chemische Kampfstoffe. Mit der Vakuummaschine können bis zu 1800 Packungen in der Stunde hergestellt werden.



Die «Spatz»-Epoche ist vorbei

Man sieht, die Armee hat in Sachen Verpflegung die «Spatz»-Epoche längst und endgültig hinter sich. Aber neben den Bemühungen um eine zeitgemässe Ausbildung von Feldköchen und den modernen Einrichtungen war es noch etwas anderes, das mir in Thun aufgefallen ist: ein sympathischer Geist. Die Umgangssprache zwischen dem Schulkommandanten, Oberst Bernasconi, seinen Instruktionsoffizieren und Soldaten war klar, aber nicht zackig. Man spürte da überall nicht nur Befehl und Gehorsam, sondern auch Begeisterung für die Aufgabe. Das ist vielleicht nicht weniger wichtig. Denn mit den Speisen ist das so eine Sache: Gut kochen können ist eines, aber mit Liebe kochen ist das Bessere. In Thun — so scheint mir — weiss man das. A. A. H.

«Die Tat» 2. 2. 64

Auch in der Kochkiste lässt sich ein einwandfreies, schmackhaftes und reichhaltiges Menü zubereiten.