

Erstmalig in der Schweizer Armee

Autor(en): **Vögeli, J.**

Objektyp: **Article**

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

Band (Jahr): **48 (1975)**

Heft 5

PDF erstellt am: **10.07.2024**

Persistenter Link: <https://doi.org/10.5169/seals-518447>

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.

Erstmalig in der Schweizer Armee

Die Küchenchefs Wm Brunner, Wm Käser und Wm Graber, der im Schiesskurs verweilenden M Flab Abt 42, haben im Februar 1975 als erste den Versuch unternommen, einen Kochkurs für Truppenangehörige durchzuführen. Tatsächlich wurde im Einverständnis mit dem zuständigen Quartiermeister die Initiative als eine positive Freizeitbeschäftigung bewertet und dementsprechend unterstützt. Bei der Truppe fand die Idee sehr guten Anklang, was durch die grosse Teilnehmerzahl von 25 Mann bekundet wurde.

Der eigentliche Kochkurs fand folgendermassen statt: Nachdem das Nachessen für die übrige Truppe gefasst worden war, stellte sich ein Küchenchef zur theoretischen Besprechung der zu kochenden Menus zur Verfügung. Grundregeln, wie Sauberkeit und überlegtes Vorbereiten der Gemüse wurden den Beteiligten in sinnvollen Formulierungen vermittelt. In drei Gruppen zu je acht Mann wurden nun die Suppe, das Hauptgericht und der Salat zubereitet. Somit hatte jede Gruppe die Möglichkeit, während der drei Kursabende ein ganzes Menu zu kochen. Sie konnten sich nachher selbst von ihren Kochkünsten überzeugen, nachdem ihnen das eigene Essen von den Küchenchefs persönlich serviert worden war. Selbst Gourmets kamen voll auf ihre Rechnung. Anschliessend wurden die verschiedenen Zubereitungsarten der gleichen Menus besprochen.

Es war nicht das Ziel der drei Küchenchefs, aus den Teilnehmern selbst Köche zu machen, sondern vielmehr wollte man den Leuten zu einer sinnvollen Nebenbeschäftigung verhelfen und sie auch hinter die Kulissen einer Grossküche blicken lassen. Viele begrüsst sicher diese Neuerung. Das Gelernte wird den Teilnehmern später einmal zu Hause nützlich sein, denn sie haben doch einen Grundbegriff vom Kochen und sie werden sicher die Arbeit ihrer Gattinnen wieder vermehrt schätzen. Die Kurse waren ein voller Erfolg und sie dürfen ohne Bedenken zur Nachahmung empfohlen werden.

Geschm J. Vögeli

(Aus der Zeitschrift «Der Militärküchenchef»)



Wm Brunner und Käser als Initianten des ersten Kochkurses für die Truppe der M Flab Abt 42 im Schiesskurs in Reckingen.