

Die Kochrezepte für die Militärküche

Autor(en): **Ravioli**

Objektyp: **Article**

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

Band (Jahr): **49 (1976)**

Heft 2

PDF erstellt am: **11.09.2024**

Persistenter Link: <https://doi.org/10.5169/seals-518496>

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

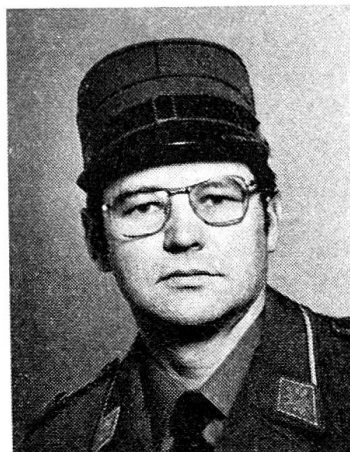
Alle Angaben erfolgen ohne Gewähr für Vollständigkeit oder Richtigkeit. Es wird keine Haftung übernommen für Schäden durch die Verwendung von Informationen aus diesem Online-Angebot oder durch das Fehlen von Informationen. Dies gilt auch für Inhalte Dritter, die über dieses Angebot zugänglich sind.

Die Kochrezepte für die Militärküche

Adj Uof Ravioli, Instr Uof Vsg Trp

Der Verfasser dieses Artikels ist seit 1959 bei den Versorgungsgruppen als Instruktor tätig. Adj Ravioli absolvierte 1959 die Fourierschule, anschliessend die Feldweibel- und Stabssekretärschule. Zum Adj Uof wurde er 1963 befördert und wirkt seither als Klassenlehrer in der UOS für Küchenchefs, in Kursen für Hilfsküchenchefs und als Fachlehrer in Fourierschulen und Fouriergehilfenkursen. — Wir danken Adj Ravioli für diesen Beitrag über das neue Kochrezeptbuch und den interessanten Rückblick über seine Entstehung.

St.



Jeder von uns denkt manchmal an frühere Zeiten zurück und stellt fest, wie vieles sich im Laufe seines Lebens verändert hat. Die tatsächliche Entwicklung wird aber nur erkannt, wenn man anhand von Dokumenten einen Vergleich über eine grössere Zeitspanne anstellen kann. Ältere Schriftstücke geben uns einen Einblick in das harte und genügsame Leben unserer Vorgänger.

Auch in Bezug auf unsere Armee sollten wir all denjenigen dankbar sein, die in früheren Zeiten die Fundamente für die heutigen Möglichkeiten gelegt haben. Am 11. Dezember 1873 setzte das Eidgenössische Militärdepartement eine Kommission ein «zur Begutachtung und gründlichen Behandlung der Fragen über die Reorganisation des Commissariatswesen». Hier ein Auszug aus dem Bericht der genannten Kommission über die Verpflegung der Armee:

«Die bisher unsern Soldaten verabfolgte Mundportion bestand aus 1,5 Pfund oder 750 Grammen Brod und aus 5/8 Pfund oder 312,5 Grammen Fleisch, wozu dann noch für Gemüse, Salz und Holz eine Zulage von täglich 10 Cts. per Mann ausbezahlt wurde.

Abgesehen davon, dass unter Umständen eine Geldausrichtung der Armee im Felde weder Gemüse noch Salz, noch Holz zuführen kann, so enthält die bisherige Brod- und Fleischration einen der wichtigsten Nährstoffe: Eiweiss, in nicht genügender Menge.

Es enthalten nämlich:

312,5 Gramm Rindfleisch	49,30 Gramm Eiweiss
750,0 Gramm Brod	79,20 Gramm Eiweiss
oder zusammen	128,50 Gramm Eiweiss

statt 130 Grammen, welche nach Moleschott * in der Tagesration eines Arbeiters enthalten sein sollte. Die Nothwendigkeit, die Fleischration zu verstärken, war übrigens schon lange durch die Erfahrungen dargethan worden, welche bei Anlass einiger im Winter und im Gebirge stattgefundenen Grenzbesetzungen gemacht worden waren.

Indessen wurde aber im Schosse der militärärztlichen Reformkommission mit Recht hervorgehoben, dass unsere Bevölkerung in ihrer grossen Mehrzahl eine reichliche Fleischnahrung nicht gewöhnt sei. Daher wird vorgeschlagen, die Fleischration nur auf 375, statt wie früher beantragt, auf 500 Gramm zu verstärken, dagegen aber durch eine Beigabe von Gemüse nicht nur den Eiweissgehalt der Gesamtration zu vermehren, sondern mittels richtiger Auswahl verschiedener Gemüse auch eine das Wohlbefinden fördernde Abwechslung an der Soldatenkost zu ermöglichen. Auf dieser Weise gelangten wir dazu, die Kombination der Fleisch- und Brod-ration mit 150 Gramm Hülsenfrüchten, oder 125 Gramm Teigwaaren, oder 200 Gramm Reis oder endlich mit 500 Gramm Kartoffeln vorzuschlagen.

* Moleschott Jakob, niederl. Physiologe und Philosoph, geb. 9.8.1822, gest. 20.5.1893; Forscher auf den Gebieten der Atmung, des Stoffwechsels und des Kreislaufes.

Prüfen wir die vorgeschlagene Mundportion in ihren verschiedenen Kombinationen auf deren Gehalt an den wichtigsten Nährstoffen, so ergibt sich folgendes (Fett und Salz werden in nachstehender Berechnung nicht berücksichtigt):

	Eiweiss	Kohlenhydrate
375 Gramm Fleisch	59,25	—
750 Gramm Brod (oder 660 Gramm Mehl)	79,20	462,0
Folglich Brod- und Fleischration	138,45	462,0
I. Fleisch- und Brodration	138,45	462,0
150 Gramm Erbsen	32,00	81,0
Ration mit Erbsen	170,45	543,0
II. Fleisch- und Brodration	138,45	462,0
125 Gramm Teigwaren	15,00	86,0
Ration mit Teigwaren	153,45	548,0
III. Fleisch- und Brodration	138,45	462,0
200 Gramm Reis	10,00	166,0
Ration mit Reis	148,45	628,0
IV. Fleisch- und Brodration	138,45	462,0
500 Gramm Kartoffeln	7,00	117,0
Ration mit Kartoffeln	145,45	579,0

Da nun nach Moleschott der Normalgehalt an Eiweiss und Kohlenhydraten in der Tagesration eines Arbeiters 150 respect. 404 Gramm betragen soll, so ist aus vorstehender Zusammenstellung leicht ersichtlich, dass unsere zukünftige Mundportion die wichtigsten Nährstoffe jedenfalls in genügender Menge enthalten wird.

Damit aber das Truppenkommando für den Fall, wo es von den Truppen grosse, ungewöhnliche Leistungen verlangt, denselben für die erhöhten Leistungen auch vollen Ersatz zu bieten vermöge, wird demselben für die §§ 298, 299, 307 und 308 die Kompetenz zugesprochen, Zulagen an Speck, Käse und Wein zu geben.

Den Schnaps haben wir sowohl im Interesse der Gesunderhaltung der Truppen, als im Interesse der Disziplin aus der Reihe der offiziell zu verabreichenden Nahrungsmittel gestrichen.

Es ist daher nicht verwunderlich, dass die ersten Kochrezepte keine Angaben über die zu verwendenden Quantitäten enthielten. Es wurden einfach jeden Tag die im Verwaltungsreglement angegebenen Lebensmittel der Mundportion zu Mahlzeiten zubereitet und den Soldaten verabfolgt.

Im Verwaltungsreglement des Jahres 1885 setzte sich die Mundportion (Tagesportion) noch wie folgt zusammen:

750 g	Brod
375 g	frischem Fleisch
150 – 200 g	Gemüse (Hülsenfrüchte, Reis, Gerste, Teigwaren)
20 g	Salz
15 g	Kaffee, geröstet
20 g	Zucker

Bei ausserordentlichen Anstrengungen war eine Extraverpflegung vorgesehen sowie eine «Nothportion (eiserne Portion)», mit welcher die Truppe im Aktivdienst ausgerüstet werden sollte.

Die am 20. März 1902 in den drei Landessprachen erschienene «Anleitung für die Zubereitung der Speisen im militärischen Haushalte» wurde damals schon bei der 1. Auflage in 10 000 Exemplaren gedruckt.

Aus dieser Unterlage ist ersichtlich, dass nur noch Brot und Fleisch in natura vom Bund geliefert wurde, dazu «22 Cts. pro Mann und Tag als Salz- und Gemüsezulage». Diese Anleitung gibt den besten Einblick in die damaligen Verpflegungsverhältnisse. Sie enthielt einige wichtige Grundsätze, die noch heute ihre Gültigkeit haben. Aus welcher Sicht die Truppenverpflegung beurteilt wurde, gibt uns folgender Auszug Auskunft:

«Die Truppenernährung muss, wie jede Massenernährung, auf *Einfachheit* und *Mässigkeit* beruhen. Die Zubereitung darf möglichst wenig Zeit beanspruchen. Feinschmeckergerichte von umständlicher und zeitraubender Zubereitungsart haben in der militärischen Küche keinen Platz. Der Soldat isst nicht, um zu essen, sondern um sich zu ernähren. Unverwöhnte Genügsamkeit ist eine *soldatische Tugend*, die im Kriege von eminenter Wichtigkeit und auf welche schon im Frieden hinzuwirken ist. Der Genuss, die blosse Essensfreude, werden also bei der Zusammenstellung und Zubereitung der täglichen Mahlzeiten unserer Soldaten nicht die Rolle spielen dürfen, welche das bürgerliche Leben ihnen zumisst».

Die «Anleitung über die Zubereitung der Speisen im militärischen Haushalte» bildete die Grundlage für die späteren Reglemente und Unterlagen für Fouriere und Küchenchefs.

Das Büchlein, bestehend aus 76 Seiten, ist in folgende Kapitel unterteilt:

1. Grundsätze der Ernährung
2. Kasernenverpflegung
3. Verpflegung im Felde
4. Organisation des Kochdienstes
5. Kocheinrichtungen und Holzbedarf
6. Kochregeln
7. Verwendung und Zubereitung des Fleisches
8. Verwendung des Fettes
9. Getränke
10. Ersatzmittel (Surrogate)
11. Konservierung der Lebensmittel
12. Kochrezepte
13. Speisezettel a) für den Kasernendienst
 b) für das Feld
14. Kostenberechnung, Tabelle

Das Kapitel «Kochrezepte» umfasst 35 einfache Gerichte. Schon damals wurde versucht, die Rezeptierung so klar und genau wie möglich zu gestalten. Über die benötigten Quantitäten pro Mann gibt uns einzig das Rezept «Chokolade» Auskunft:

«50 gr Chokolade pro Mann in 1 Liter Wasser verrühren und kochen lassen. Wenn die Mischung zum Sieden gekommen ist, circa $\frac{1}{4}$ Liter Milch hinzugiessen und noch einige Augenblicke kochen lassen. Auch ohne Zugabe von Milch bereithaltbar, doch empfiehlt es sich in diesem Falle, die Chokoladeportion auf circa 80 gr zu erhöhen.»

Um sich ein Bild zu machen wie die damalige Reihenfolge der Menus aussah, wollen wir uns zwei Beispiele aus dem Kapitel «Speisezettel für den Kasernendienst» ansehen:

<i>Frühstück</i>	<i>Frühstück</i>
Milchkaffee	Milchchokolade
<i>Mittagessen</i>	<i>Mittagessen</i>
Fleischsuppe, Spatz, Reis mit Käse	Fleischsuppe, Spatz, gesottene Kartoffeln
<i>Nachtessen</i>	<i>Nachtessen</i>
Gerstensuppe	Bohnensuppe

<i>Quantitäten und Kosten</i>		
Brotportion	750 g	} in natura geliefert
Fleischportion	320 g	
Kaffee	15 g	2,5 Cts.
Milch	1/3 Liter	6 Cts.
Reis	80 g	2,5 Cts.
Käse	20 g	3 Cts.
Suppengemüse		1,5 Cts.
Gerste	50 g	2 Cts.
Holz und Gewürze		3,5 Cts.
		21 Cts.

<i>Quantitäten und Kosten</i>		
Brotportion	750 g	} in natura geliefert
Fleischportion	320 g	
Milch + Chokolade		13 Cts.
Kartoffeln	250 g	2 Cts.
Suppengemüse		1,5 Cts.
Bohnen	50 g	1,5 Cts.
Holz und Gewürze		3,5 Cts.
		21,5 Cts.

Über die Organisation des Küchendienstes sowie die Verantwortlichkeiten bei der Zubereitung der Speisen finden wir im *Verwaltungsreglement 1875* folgende Angaben:

§ 354

«Der Kompagnie-Kommandant bezeichnet für jedes Ordinäre einen Chef (Ordinäre-Chef). In der Regel wird ein Wachtmeister als Ordinäre-Chef gewählt und es dauert dieser Dienst gewöhnlich von einem Löhnungstage zum andern.

Jedes Ordinäre steht unter der speziellen Aufsicht des betreffenden Kompagnie-Kommandanten und des Lieutenants vom Tag, wenn ein solcher kommandiert ist».

§ 355

«Der Ordinäre-Chef besorgt alle Einkäufe für das Ordinäre; er beaufsichtigt die Köche und das Kochgeräthe und führt über Einnahmen und Ausgaben genaue Rechnung».

Aus der Anleitung über die Zubereitung der Speisen im militärischen Haushalte 1902

«Das Kochen ist eine dienstliche Verrichtung. In der Kaserne und, solange kompagnieweise gekocht werden kann, auch im Felde, ist dasselbe Sache von besonderen Küchenchefs, meist Unteroffizieren, welche laut Dienstreglement für gute und rechtzeitige Zubereitung, sowie für Ordnung und Reinlichkeit in der Küche verantwortlich sind (D. R. Ziff. 158)».

«Die Küchenchefs erhalten eine besondere, praktische Ausbildung, indem sie in einer Schule zum Küchendienst kommandiert werden.»

«Es wird hier hervorgehoben, dass der Verwaltungsoffizier dasjenige Organ des Truppenkommandanten, welches berufen ist, die Grundlagen vorzubereiten, die eine vorteilhafte, einheitliche Verpflegung aller Einheiten seines Truppenteils ermöglichen.»

«Er macht, um billigere Preise zu erzielen, Gesamtkäufe der erforderlichen Lebensmittel (kleinere Einkäufe von Fall zu Fall den Küchenchefs der Einheit vorbehalten D. R. 155, 158). Er stellt die Verpflegungspläne, die Kostenberechnung, die Speisezettel und die Vorschläge für grössere Einkäufe etc. auf, welche vom Truppenkommandanten zu genehmigen sind. Alles weitere ist Sache der Einheitskommandanten und ihrer Organe (Fouriere und Küchenchefs).

«Es ist selbstverständlich, dass auch der Verwaltungsoffizier zur richtigen Erfüllung seiner Aufgabe die Einzelheiten des Kochdienstes kennen und Verständnis dafür haben muss».

Im Juni 1903 wurde die «Anleitung für den militärischen Haushalt» durch eine «Ernährungslehre für den militärischen Haushalt» ergänzt.

Diese beiden Anleitungen können als Vorläufer des Vpf Dienst I (heute Truppenhaushalt) und der «Kochrezepte für die Militärküche» bezeichnet werden. Verantwortlicher Herausgeber war das Eidgenössische Oberkriegskommissariat.

Die «Ernährungslehre für den militärischen Haushalt» umfasste folgende Hauptkapitel:

- A. Die Ernährung des Mannes
- B. Die Ernährung des Pferdes
- C. Die Ernährung des Schlachtviehs

Ich möchte Ihnen einige Auszüge aus dieser Broschüre nicht vorenthalten:

Aus dem Kapitel VI. Genussmittel

«Die Gewürze, wie Pfeffer, Nelken, Zimmt, Safran, Muskatnuss, ferner Petersilie, Zwiebeln, Schnittlauch etc. geben, im richtigen Masse verwendet, einen angenehmen Geschmack und reizen die Verdauungsorgane zu reichlicher Absonderung der Verdauungssäfte, wodurch die Verdauung befördert wird. Aus diesem Grunde sind die Gewürze eine Wohltat, die wir erst recht zu schätzen im Falle wären, wenn wir sie entbehren müssten».

«In zu reichlichem Masse verwendet, können die Gewürze aber auch der Gesundheit schaden, indem die Verdauungsschleimhäute überreizt werden, erkranken und ihren Dienst versagen».

«Die Kaffeesurrogate enthalten nichts von den anregenden Substanzen des Kaffees. Sie dienen nur dazu, dem Getränk eine dunkle, kaffeeähnliche Farbe und einen brenzlichen Geschmack zu erteilen, damit man den Eindruck bekommt, man trinke Kaffee.»

«Der Tabak ist ein Genussmittel, das für viele infolge von Gewohnheit nahezu zu einem Lebensbedürfnis geworden ist. Er hat so viel Einfluss auf Humor und Gemütszustand überhaupt, dass ein längerer Entzug desselben für die daran Gewöhnten eine nicht unwesentliche Herabminderung der Leistungsfähigkeit zur Folge haben müsste.»

«Als Belebungsmittel für Herz und Nervensystem können auch die alkoholhaltigen Getränke dienen, sofern sie in kleinen Quantitäten genossen werden. In grossen Gaben aber erschaffen sie sowohl Muskelkraft als Geistestätigkeit».

«Es wird sich empfehlen, von der in Art. 155 V. R. den höhern Truppenkommandanten erteilten Befugnis, 6 – 10 Centiliter Branntwein als Verpflegungszulage verabreichen zu lassen, nur unter ganz aussergewöhnlichen Umständen, eventuell nur auf Anordnung von ärztlicher Seite, Gebrauch zu machen».

Aus dem Abschnitt B. Die Ernährung des Pferdes

«Als momentane Stärkungsmittel kommen in Betracht: alkoholhaltige Flüssigkeiten, die das Pferd indessen nur in verdünnter Form (Wein resp. Cognac mit der 6 – 8 fachen Menge Wasser) verträgt; die erzielte Erregung dauert zudem nur kurze Zeit».

«Kaffee (ca. 60 g auf 1 Liter Wasser) ist ein vorzügliches Anregungsmittel und hinterlässt keine Mattigkeit wie der Alkohol».

Im Jahre 1912 wurden die Kochkisten in der Armee eingeführt, wobei diese nicht mit den heutigen Modellen vergleichbar waren.

Das Kochkistenfutteral war mit einem verzinnnten Eisenblech ausgeschlagen und der Hohlraum zwischen Einsatz und Kiste mit Kork ausgefüllt. Der Kochkessel ebenfalls aus verzinnntem Eisenblech war mit einem starr schliessenden Deckel versehen, welcher die Ventilwirkung des heutigen Deckels nicht besass.

Gleichzeitig erschien eine «Anleitung über die Verwendung der Selbstkocher-Kiste», die acht einfache Rezepte enthielt, es waren diese:

- Milkschokolade
- Fleisch mit Gemüse und Brühe (Pot-au-feu)
- Reis
- Bohnen (Trockengemüse)
- Kartoffeln
- Teigwaren
- Ragout
- Gulasch

Die «Kochrezepte» aus dem Jahre 1922 geben schon genauere Angaben. Wie wichtig das Kochen in Kochkisten angesehen wurde, gibt uns die kurze Anleitung auf der ersten Seite Auskunft:

- «1. Die Kochrezepte basieren auf Durchschnittsmengen für 100 Mann. In der Praxis sind diese Mengen der wirklichen Nahrungsaufnahme der Truppe anzupassen.
2. Unter A. wird die Zubereitung in stabilen Küchen und in den Fahrküchen beschrieben, unter B. die Zubereitung in den Kochkisten.
3. Beim Abkochen in den Kochkisten sind diese immer ganz zu füllen. Beim Transport auf dem Saumtier sollen die beiden Kisten eines Tieres gleich schwer sein.
4. Im Kantonnement werden die Kochkisten nur verwendet, wenn nicht geeignete zivile Kochgelegenheiten vorhanden sind, oder soweit letztere nicht ausreichen.»

Diese Broschüre enthielt bereits die stattliche Zahl von 97 Kochrezepten, davon waren 65 auch für das Kochen in Kochkisten geeignet.

Vergleicht man aber diese Rezepte mit den gegenwärtigen, so stellen wir fest, dass damals in den Kochkisten nicht gerade Feinschmeckerkost zubereitet wurde.

Hier zum Beispiel das Rezept «Teigwaren»:

80. *Teigwaren* (zu Saucenfleisch)

9 kg Teigwaren
500 g Salz

In 2 Kochkistenkesseln je 20 lt. Wasser unter Beigabe von je 250 g Salz zum Sieden bringen. Je die Hälfte der Teigwaren beifügen, umrühren, aufsieden lassen, dann die Kessel in die Kochkisten verpacken und nach 15 – 20 Minuten zum Anrichten öffnen.

Anmerkung: Teigwaren können in den Kochkisten nur im Rueverhältnis zubereitet werden. Diese Gerichte eignen sich nicht zum Mitführen auf dem Marsch oder in Verhältnissen, wo die Essenszeit nicht zum voraus ziemlich genau festgelegt werden kann.

Die «Kochrezepte» aus dem Jahre 1922 wurden 1929 durch eine «Kochanleitung für den militärischen Haushalt» abgelöst, wobei die Rezeptierung und die Quantitäten keine grossen Änderungen erfuhren.

*

1945 wurden die «Kochrezepte für die Militärküche» neu gestaltet. Die Kochrezepte wurden vermehrt, verbessert und bezüglich Quantitäten den Verhältnissen angepasst. Im darauffolgenden Jahr wurde dieses Kochrezeptbuch durch einen umfangreichen Anhang «Normalmengen für 100 Mann» ergänzt. Diese Unterlagen behielten ihre Gültigkeit bis zum Jahre 1952.

Die Ausgabe «Kochrezepte für die Militärküche» 1952 kann als Vorläufer des heutigen Rezeptbuches angesehen werden. Die Ausgabe erfolgte in den drei Landessprachen und wurde durch einen Neudruck im Jahre 1956 ergänzt und verbessert.

Das Jahr 1962 brachte eine Erneuerung und Vereinfachung im Verpflegungsdienst der Armee, die auch einen bedeutenden Einfluss auf die Gestaltung der Verpflegungspläne zur Folge hatte.

An Stelle der Brot-, Fleisch-, Käse- und Butterportion mit dem dazugehörigen Gemüseportionskredit wurde der Verpflegungskredit in Form eines festen Betrages pro Mann und Tag zur Verfügung gestellt.

Da im Zuge der Verbesserung der Truppenverpflegung schon seit einigen Jahren verschiedene Gerichte in die Verpflegungspläne aufgenommen wurden, die bis anhin bei vielen Küchenchefs und Fourieren wenig bekannt waren und im Rezeptbuch fehlten, wurde die Gestaltung eines neuen Rezeptbuches an die Hand genommen.

Auch die vermehrte Zuteilung von Kochkisten bei allen Truppengattungen, die Einführung des Benzinvergaserbrenners und die laufenden Verbesserungen am Küchenkorpsmaterial machten eine gründliche Überarbeitung und eine vermehrte Berücksichtigung der Rezepte für das Kochen in Kochkisten notwendig.

Das neue Kochrezeptbuch wurde in zwei auffallende Teile getrennt:

Weisser Teil für das Kochen in stabilen Küchen, anwendbar auch bei einfachen und primitiven Einrichtungen wie z. B. Waschküchen mit Holzfeuerung.

Roter Teil, der eine grosse Anzahl von Gerichten umfasst, die in Kochkisten zubereitet, aufbewahrt und transportiert werden können.

Es entstand ein kleines Werk, von erfahrenen Praktikern für die Praxis geschrieben, in welchem die Rezeptierung fachtechnisch sauber und in klarer chronologischer Folge aufgesetzt wurde. Die Quantitäten wurden weitgehend den damaligen Verhältnissen angepasst. Es ist hier am Platz, den damaligen Instrukto­ren der Küchenchefs­schulen für diese Unterlage einen besonderen Dank auszusprechen. Ich konnte aus nächster Nähe erleben, mit welchem Einsatz in unzähligen Sitzungen, Versuchen, Demonstrationen und Diskussionen, die sich über einige Jahre erstreckten, gearbeitet wurde, bis das Rezeptbuch in den Druck gegeben werden konnte.

Im Jahr 1966 war es so weit und die neuen «Kochrezepte für die Militärküche» konnten bei der Truppe eingeführt werden. Es wurde von Fourieren und Küchenchefs sehr gut aufgenommen. Der Beweis dafür waren die vielen Tausend Bestellungen, die beim OKK und der EDMZ eingingen.

Fortsetzung folgt

Zivilschutz

Schutzwall gegen Erpressungen

zsi Der Bericht des Bundesrates an die Bundesversammlung über die Sicherheitspolitik der Schweiz, der von beiden Räten als Konzept unserer Gesamtverteidigung zustimmend zur Kenntnis genommen wurde, befasst sich auch mit der Erpressung. Auf allen Konfliktsebenen, im Zustand des relativen Friedens, im Rahmen der indirekten Kriegführung, im konventionellen Krieg oder im Krieg mit Massenvernichtungsmitteln, ist Erpressung möglich. Sie will sich die Furcht des Gegenspielers vor der angedrohten Massnahme zu Nutzen machen. Sie ist dann besonders wirksam, wenn ihr mit den gewohnten politischen und militärischen Mitteln nicht begegnet werden kann.

Der Bundesrat schreibt dazu wörtlich: «Von Nuklearmächten ausgeübt, gewinnt die Erpressung eine Bedeutung ganz besonderer Art. Sie kann die Verantwortlichen in dem Staat, gegen den sie sich richtet, äusserstem Druck der öffentlichen Meinung aussetzen und ihnen Entschlüsse abverlangen, deren Tragweite in der Geschichte kaum Parallelen findet. Nukleare Erpressung droht nicht nur mit dem Verlust zahlreicher Menschenleben oder wichtiger Güter, sondern unter Umständen mit der Vernichtung von Staat und Volk.

Regierung und Bevölkerung werden sich aber davor hüten müssen, einem blossen Bluff zu erliegen. Weil ein Erpresser zweifellos mit internationalen Reaktionen zu rechnen hätte und aller Wahrscheinlichkeit nach auch aus anderen Gründen nur zu einem abgestuften Vollzug seiner Drohungen bereit wäre, kann durch Festigkeit und geschicktes politisches Verhalten Zeit für wirksame Gegenmassnahmen gewonnen werden.

Die vier Konfliktebenen sind durch die Methoden und Mittel gekennzeichnet, auf denen jeweils das Schwergewicht liegt. Im Rahmen grosser Auseinandersetzungen werden die Parteien versuchen, diese Methoden und Mittel zu kombinieren, gleichzeitig direkt und indirekt vorzugehen. Indessen ist auch die Handlungsfreiheit der starken Mächte nicht unbeschränkt. Sie findet ihre Grenzen vor allem am internationalen Kräfteverhältnis und in gewissen Fällen auch an Widerständen politisch-psychologischer Art, die sich in der Weltmeinung und im innenpolitischen Bereich kundtun können.»

Die letzten Jahre und Monate Weltgeschichte haben uns darüber belehrt, dass Erpressungen auch im Zustand des «relativen Friedens» nicht ausgeschlossen sind. Abgesehen von den Erpressungen bei Terrorakten gegenüber Flugzeugen und der Geiselnahme von Passagieren, wie auch die Erpressung von Lösegeldern bei der Verschleppung von Persönlichkeiten aus Politik und Wirtschaft oder deren Kinder, bildet vor allem die Erpressung der Oelförderländer ein Musterbeispiel dafür, wie versucht wird grosse und kleine Staaten zur Einnahme einer bestimmten Haltung zu zwingen, die dann im Sinne der arabischen Politik zu konkreten Massnahmen gegenüber Israel führen soll.