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

Herausgeber: Schweizerischer Fourierverband

Band: 50 (1977)

Heft: 5

Artikel: Die Bedeutung der Suppe in der Truppenverpflegung

Autor: Rickenbacher

DOI: https://doi.org/10.5169/seals-518577

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: 02.07.2025

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

Die Bedeutung der Suppe in der Truppenverpflegung

von Adj Uof Rickenbacher, Instr Vsg Trp

Geschichtliches

In allen Zeiten spielte die Suppe in der Verpflegung der Heere eine bedeutende Rolle. Kann man der Geschichte Glauben schenken, muss man feststellen, dass nach dem Anzünden des Feuers, dem Entstehen der ersten Töpfe aus Lehm, die Suppe entstand, indem Wasser, Kräuter und gemahlene Körner beigegeben wurden. So entstand wohl die erste warme Mahlzeit, die den Menschen weitgehend vor Kälte schützen konnte. Seit Jahrtausenden essen demzufolge die Menschen Suppe.

Im Altertum war Suppe das Brot des Volkes. Die Gladiatoren und römischen Soldaten bezogen ihre Kraft von einem aus Getreide hergestellten Brei. Auch bei den alten Griechen war die Suppe eine typische Soldatenspeise. Nicht zu vergessen die «Schwarze Blutsuppe» der Spartaner. Die Suppe ist auch in der Schweizergeschichte zur Berühmtheit geworden. So spielte sie eine Rolle in der Bündner Sage. Bekannt durch die «Kappeler Milchsuppe» von 1529 und nicht zuletzt durch die Hirsebreifahrt der Zürcher nach Strassburg von 1676.

Werfen wir einen Blick in das Handbuch für Schweizer Offiziere vom Jahr 1852, dort können wir unter «Verwaltungswesen der Truppen» folgendes entnehmen:

> «Wenn es sich irgendwie thun lässt, so wäre drungend zu empfehlen, dass von der Suppe Mittags, Nachmittags oder Abends vorschriftsgemäss immer so viel bewahrt würde, um davon in der Frühe des nächsten Morgens einen erwärmten, wenn auch nicht kopiösen Trank reichen zu können. Ein solcher Trank in der Frühe, von der gestrigen Suppe erspart, ist gewiss dem Genusse eines wenn auch kleinen Trunkes Branntwein vorzuziehen, indem jener zugleich stärkt, nährt und erwärmt, während der letztere nur erwärmt und höchstens als Surrogat für den ersteren zu empfehlen ist.»

Die Suppe wurde demzufolge dreimal täglich verabfolgt. Erst mit der Einführung der Milch mit Schokolade zum Frühstück im Jahr 1893 wurde die Suppe nur noch am Mittag (als Fleischsuppe mit Einlagen) und am Abend abgegeben.

In der Vergangenheit hätte man ebensogut von der *täglichen Suppe* wie vom täglichen Brot sprechen können, war sie doch die Hauptmahlzeit des Soldaten.

Heutige Situation

Zuerst wollen wir feststellen, ob die Suppe ihren angestammten Platz in der Truppenverpflegung hat behaupten können.

Hören wir jedoch vorerst, was uns die Ernährungsphysiologen über die Suppe zu sagen haben:

> «Alle Suppen haben einen gemeinsamen Zweck:
> - durch ihre Wärme die Blutgefässe in Mund und Magen zu erweitern
> - die Sekretion der Verdauungssäfte anzuregen
> - dem Verdauungstraktus Flüssigkeit zuzuführen, denn in den nächsten Stunden sollen mehrere Liter Verdauungssäfte zur Verfügung stehen
> - unvernünftig erscheint es, bei der Suppe zu trinken und dadurch die mühsam produzierten Magensäfte zu verdünnen.»

Demzufolge wirkt eine warme Suppe zu Beginn der Mahlzeit verdauungsfördernd, sie stellt ein ausgewogenes Gemisch an Bau- und Betriebsstoffen dar, die sich in der Nahrung finden und besitzt zudem einen relativ hohen Sättigungswert.

Die Suppe
- ist gesund
- wirkt appetitanregend
- ist wohlschmeckend
- ist wärmend
- ist nahrhaft
- ist magenfreundlich, vermag den grössten Hunger rasch zu stillen
- ist ebensowenig ersetzlich wie das tägliche Brot.

Trotz allen diesen für die Truppenverpflegung elementar wichtigen Voraussetzungen und Tatsachen müssen wir nun feststellen, dass die Suppe ihren seit Jahrtausenden eingenommenen Platz heute weitgehend verloren hat.

Gehen wir den Folgen nach, müssen wir feststellen, dass viele Faktoren die heutige Suppenmisere herbeigeführt haben. Es seien hier nur einige wenige aufgeführt.

- Da ist einmal vorwegzunehmen, dass in der Armee heute reichlicher und abwechslungsreicher verpflegt wird als noch vor 20 Jahren. Der Soldat kann somit heute ohne Suppe auskommen.
- Weiter haben sich die zivilen Essgewohnheiten grundlegend geändert, vorab bedingt durch die Hochkonjunktur. Es wird besser gegessen, man hat mehr Geld zur Verfügung, somit lässt man die billige Suppe beiseite und bestellt ein grösseres Kotelett.
- Auch im zivilen Haushalt wird den angehenden Rekruten weniger oder gar keine Suppe mehr geboten.
- Anderseits hat das Gastgewerbe seit einigen Jahren begonnen, an Stelle von Suppe für den gleichen Preis Orangensaft, Tomatensaft usw. anzubieten.

Dass alle diese Einflüsse sich negativ auf den Suppenkonsum bei der Truppe auswirken, ist verständlich. Dazu kommen noch die unbefriedigenden Verhältnisse bei der Truppe selbst. Der Abgabe der Suppe wird keine oder aber nur ungenügende Aufmerksamkeit geschenkt. Man gibt sich zufrieden mit den Aussprüchen wie

- die Suppe sei überaltert
- wer Suppe isst, ist nicht «in»
- die Suppe ist nicht mehr modern
- das Wetter ist zu warm (Sommer), oder aber
- die Suppe ist zu kalt serviert
- man hat zuwenig Zeit, um noch Suppe zu essen
- die Fassmannschaft wird überlastet, weil bei der Selbstbedienung noch die Tassen abgewaschen werden müssen
- usw.

wobei festzustellen ist, dass der Suppenkonsum seit dem Ende des 2. Weltkrieges von 8 dl pro Mann und Mahlzeit auf heute durchschnittlich 2 dl zurückgefallen ist.

Müssen wir uns als verantwortungsbewusste Verpflegungsfunktionäre mit der heutigen Situation zufrieden geben und kapitulieren?

Ich glaube, nein. Wir können es im Interesse einer vollwertigen und den heutigen ernährungswissenschaftlichen Grundsätzen anerkannten Ernährung nicht verantworten,

und wir dürfen nicht, weil uns einmal mehr ab 1. 1. 77 ein vermehrter Pflichtkonsum an Konservensuppen und Suppenmehlen vorgeschrieben wird.

Die höchstverantwortlichen Stellen in der Truppenverpflegung haben die Wichtigkeit der Suppe im Truppenhaushalt schon lange erkannt und sehen in den Pflichtlagern an Suppenmehlen einen wesentlichen Bestandteil an haltbaren und kalorienreichen Verpflegungsreserven (während des 2. Weltkrieges waren es Gelberbsen, Weisse Bohnen und vor allem Linsen).

Die uns ab 1977 vorgeschriebenen Suppenkonserven und Suppenmehle ergeben für einen WK von 20 Tagen 12 mal Suppe zu Mittag- oder Nachtessen, vorausgesetzt, dass pro Mann mit ca. 3 dl gerechnet werden kann. In der RS ergibt dieser Pflichtkonsum nicht weniger als 60 mal Suppe, immer mit 3 dl pro Mann und Mahlzeit. Zudem muss noch festgehalten werden, dass auch die anfallenden Speiseresten wie Salzkartoffeln, Gemüse, Reis, Teigwaren usw. als Suppe in irgendwelcher Form mitverwendet werden sollten.

Wie können wir nun der Truppe, vorab in den Rekrutenschulen die Suppe schmackhafter machen?

Beachten wir vorerst, was die Suppenindustrie unternimmt, um den Suppenkonsum zu fördern.

Sie wirbt um die Gunst ihrer Kunden am Fernsehen, Radio, mit Inseraten, Plakaten usw. mit Schlagern und Werbeslogans wie:

«Suppenesser leben besser»
«Suppenessen macht nicht dick»
«Suppen-Znacht»
«Suppen-Snaks»
«Auf zur Suppenrunde»

und hat damit Erfolg, grossen Erfolg sogar.

Nun, besitzen auch wir einen Slogan? Bis heute nicht, aber wer hätte hier nicht eine originelle Idee wie

«Wer Suppe isst, kommt besser durch den Tag» oder
«Jedem vor dem Essen seine Suppe» oder
«Klug ist, wer Suppe isst» oder
«Suppe macht vieles wieder gut» usw.

Mit diesen Slogans könnte evtl. den Rekruten das Verständnis zum Suppenessen etwas näher gebracht werden.

Im weitern sind einige wenige Punkte erwähnt, die erfolgsversprechend erscheinen und wenn immer möglich zu befolgen sind.

Vorerst geht der Appell an unsere jungen Küchenchefs, denn an ihnen und nur an ihnen liegt es, ob die Suppe gegessen wird oder eben nicht.

- die Küchenchefs müssen nun einmal das Verständnis aufbringen, dass nur eine gute, bekömmliche, gut gewürzte Suppe bei der Truppe ankommt.
- sogenannte Wassersuppen und unsorgfältig zubereitete und auch zu dicke Suppen sollten der Truppe nicht mehr verabfolgt werden, es ist dies eine Zumutung.
- die Zubereitung der Suppen aus Suppenmehlen und Suppenkonserven hat nach den aufgedruckten Weisungen auf den Packungen zu erfolgen und ist infolgedessen auch zu lesen.

- alle Suppen können weitgehend verbessert werden, so z. B. Crèmesuppen mit Beigabe von Milch (Resten vom Frühstück), von geriebenem Käse, gehacktem Peterli oder geschnittenem Schnittlauch. In jeder Suppe können zudem geröstete Brotwürfelchen beigegeben werden.
- die Suppen müssen heiss serviert werden.
- der Küchenchef bedenke, dass er nach der Qualität seiner Suppe beurteilt wird.

Nun zur Fassmannschaft:

- sie fasst unter der Leitung des Fass Uof zuerst nur die Suppe, das Brot und evtl. den Salat in der Küche.
- sie schöpft in der Kantine jedem Rekruten die Suppe in seinen Teller (vor Anwesenheit der Mannschaft).
- sie holt erst nachher in der Küche das Fleisch und die Gemüse, verteilt und fasst evtl. in der Küche nach.

Nur so ist Gewähr vorhanden, dass jeder Mann seine Suppe isst und nachher auch zu seinem Fleisch mit Gemüsen kommt.

Bei der Selbstbedienung wird die Suppe, wie auch in den zivilen Verpflegungsbetrieben, in Tassen abgegeben und sollte eigentlich zu keinen Schwierigkeiten führen.

So einfach sich eine Suppenverteilung ansehen lässt, so schwierig ist eine einwandfreie Durchführung. Es erfordert von der Küche bis zum Tisch der Rekruten eine ständige und durchgehende Kontrolle durch den Feldweibel oder den Fourier oder aber noch besser durch beide zusammen. Auch der Feldweibel hat nun das Verständnis aufzubringen, dass seine Funktion nicht beendet ist, indem einfach die Suppe auf die Kantinentische gestellt und alles weitere dem Schicksal überlassen wird. Schliesslich ist er ja für die Verteilung der Speisen verantwortlich.

Der Fourier sollte die notwendigen Kenntnisse in diesen Belangen aus seiner Fourierschule her besitzen.

Bezeichnung der Suppe

Es hat sich in den Gaststätten erwiesen, dass mit einer speziell grossen Anschrift und Hinweise auf die Suppe z. B. «heute Spargelcrème», der Suppenkonsum über 40 % erhöht werden konnte.

Beim Aufstellen der Verpflegungspläne kennt der Fourier die verschiedenen Sorten Suppenkonserven und Suppenmehle nicht. Er setzt deshalb nur Konservensuppe oder aber Suppe aus Suppenmehl ein.

In der Praxis sollte nun der Suppe bei der Veröffentlichung der Tagesmenus vermehrtes Gewicht gegeben werden können. Das Tagesmenu sollte an einer Wandtafel mit Kreide angeschrieben werden, wobei die Suppe mit grossen Buchstaben hervorzuheben ist wie

z. B. Steinpilzsuppe
Ochsenschwanzsuppe mit Käse
Golderbs mit Speck

Wie im Gastgewerbe ist diese Tafel beim Kantineneingang anzubringen.

Schliesslich hat uns die Vergangenheit bewiesen, dass eine Truppe, welche die Suppe normal konsumiert mit der erhaltenen Verpflegung noch immer zufrieden war, was jedoch mit denjenigen, welche die Suppe verneinen, bei weitem nicht der Fall ist. Denn, wer keine Suppe isst, verlangt unweigerlich mehr Fleisch, welches jedoch in den meisten Fällen in der Küche nicht mehr nachgefasst werden kann (eine sehr intelligente Sparmassnahme, Red.).

Mit diesen wenigen Ratschlägen hoffe ich, einen kleinen Beitrag an ein nicht immer erfreuliches Thema geleistet zu haben und wünsche allen Verpflegungsfunktionären zu ihrer nächsten Suppenaktion recht viel Erfolg.

Ein Löffel Suppe

Wurde man in der alten, sehr alten Zeit in Deutschland, nämlich vor 1914 zu einem «Löffel Suppe» eingeladen, so musste man sich, wie der Schiffahrer bei Horaz, mit robur et aes triplex rüsten, mit Kraft und dreifachem Erz, denn diesem Löffel Suppe pflegte ein Fisch, eine gebratene Gans und zumindest ein «Flamery» zu folgen, der aber durch einen zumeist sehr guten Apfelkuchen mit oder ohne Schlagrahm ersetzt werden konnte.

Die deutsche Küche steht in gastronomischer Sicht nicht eben an der Spitze, sie wird in dieser Beziehung höchstens noch von der englischen übertroffen, und eine «Bierkaltschale», in der Rosinen sich tummelten, gehört nicht gerade zu meinen besten Jugenderinnerungen. Dagegen durchaus erwähnenswert, ja, sogar nachahmenswert sind die kalten Obstsuppen im Sommer. Es muss nicht gerade die Heidelbeersuppe «mit Klössen» sein, aber eine Kirschsuppe etwa ist in Hundstagen eine wahre Wohltat. Einmal verschlug mich das Geschick in die ungarische Stadt Debreczin, nicht weil ich dem Schlager folgte, der da begann: «Komm mit nach Debreczin, solange noch die Rosen blühn», sondern weil ich eine berühmte Puszta besuchen wollte, wo es die herrlichsten Pferde gab, die allerdings just an diesem Tag unsichtbar blieben. Und in der guten Stadt Debreczin, deren Küche höchstes Lob verdient, womit begann dort die Mahlzeit? Mit einer kalten Erdbeersuppe! Die Ungarn, nächst den Franzosen, die konservativsten Esser der Welt, denen man keinen Salat mit Oel anmachen darf, hatten also doch ihre kulinarische Grenze so weit geöffnet, dass die kalte Obstsuppe hereinströmen durfte. Die ungarische Fischsuppe dagegen ist eine Spezialität des Landes, heisst Halaszle — für die Orthographie kann ich mich nicht verbürgen — und spart nicht mit Paprika.

Im alten Oesterreich, auch im ganz alten, war man ebenfalls mehr oder minder auf Binnenfische angewiesen, und so entsinne ich mich einer ausgezeichneten Fischsuppe mit dem Rogen des Karpfens. Da das Siedfleisch le plat national war, gab es sonst meist die entsprechende Rindssuppe, darin nur die Einlagen wechselten, von denen der Leberknödel einen Vorzugsplatz in meiner Erinnerung hat, die ich allerdings auch hierzulande auffrischen kann.

Die Königin der Fischsuppen ist, für meinen nicht unbedingt massgebenden Geschmack, die Bouillabaisse. Ich habe sie am Hafen in Marseille gegessen, in Menton, in Villefranche, in Paris; hin und wieder schwamm ein Hummerstückchen darin, um den Preis zu erhöhen, anderswo schwamm gar nichts darin, sondern auf einem Tellerchen daneben lag eine winzige Rascasse, ohne die der Franzose sich die Bouillabaisse nicht vorstellen kann. Unter uns — weder Hummer noch Rascasse sind gar so unentbehrlich, der Hummer gibt dieser Fülle von Gewürzen keinen Geschmack ab, die Rascasse dagegen sehr viele Gräten. Ohne mich zum Historiker der Bouillabaisse aufzuspielen, glaube ich, dass die Fischer ihre nichtverkaufte Beute zusammentaten, mit Zwiebeln, Knoblauch, Oel, Weisswein, Salz, Pfeffer, Safran und noch allerlei Gewürzen mischten, und so entstand die Bouillabaisse.

In Italien mixt man auch gute Fischsuppen, aber ohne Safran. Wenn man Pech hat, werden die weissen Ringe des Tintenfischs vorherrschen, die zur Not auch von einem alten Pneu stammen können.