

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

Band: 53 (1980)

Heft: 2

Artikel: Keine Angst vor Selbstbedienung

Autor: [s.n.]

DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-518771>

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. 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. [Siehe Rechtliche Hinweise.](#)

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. [Voir Informations légales.](#)

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. [See Legal notice.](#)

Download PDF: 17.11.2024

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

Keine Angst vor Selbstbedienung

Es ist eine bekannte Tatsache, dass die Verpflegung einen wesentlichen Beitrag zum Wohlbefinden der Truppe leistet. Leider wird dieser Einsicht durch übersteigerte oder schlecht koordinierte Arbeitsprogramme oft zuwenig Rechnung getragen, nach dem Motto, der Bauch muss dann gefüllt werden, wenn Zeit dazu vorhanden ist. Entsprechend kompliziert wird dann die Verteilung. Je mehr Abgabestellen vorhanden sind, um so grössere Mengen müssen gekocht werden, denn es muss für alle reichen.

Es ist daher die Aufgabe des Fouriers, den Kommandanten auf die Vorteile der Selbstbedienung hinzuweisen und ihn zu überzeugen, dass seine Truppe mehr leistet, wenn das Essen unter optimalen Bedingungen eingenommen werden kann. Wir können beim AVM Thun vordienstlich Bols und Tablettts bestellen, die für eine Selbstbedienung als Grundausrüstung unumgänglich sind. Teller und Besteck sind auf dem üblichen Weg zu organisieren. Auch in relativ engen Räumen kann eine Bedienungsstrasse eingerichtet werden. Möglicherweise ist sie in den Vorraum zu verlegen. Die Verteilung steht und fällt mit der Fassmannschaft. Sie kann auf diese Weise mit einem Blick überwacht werden. Unsere Armeekellen übersteigen in den meisten Fällen das Aufnahmevermögen der Essenden. Kleinere Schöpfer können hier Abhilfe schaffen. Warum nicht auch einmal die Truppenkasse für solche Belange heranziehen? Es soll so geschöpft werden, dass jeder nochmals nachfassen kann. Meistens verzichten die Wehrmänner dann darauf. Zeitmessungen haben im Gegensatz zur Tischbedienung günstigere Werte ergeben. Auch scheint ein psychologischer Aspekt mitzuwirken, indem jeder Fassende dem Schöpfenden Aug in Aug gegenübersteht und dadurch eine individuelle Einschätzung ermöglicht. Dazu kann die Küche beim gleichen Zeitaufwand wesentliche Vorleistungen erbringen.

Zum Morgenessen soll Milch und Kaffee separat abgegeben werden. Man spart dadurch etwa 30 % der Milchmenge und allfällige Resten können wieder verwendet werden. Mit dieser Einsparung kann man praktisch 10 g Butter pro Mann finanzieren. Zwei verschiedene Käsesorten zu je etwa 20 – 30 g und zusätzlich Dosenkäse in $\frac{1}{4}$ – $\frac{1}{6}$ Portionen, die mit Paprika, Pfeffer, Peterli, Kümmel usw. verfeinert und übersichtlich nach Sorten auf Tablettts angerichtet werden, sind eine Augenweide und wecken den Appetit. Einzig die Konfitüre verteilt man vorteilhafter auf die Tische, jedoch in knappen Mengen, die nach Bedarf ergänzt werden sollen. Auch bei den übrigen Mahlzeiten sind die heutigen Essgewohnheiten zu berücksichtigen. 50 % der Normalmenge für Suppen genügen meistens, auch wenn diese sehr schmackhaft und ohne Resten zubereitet wurden. Die Zahl der Suppenessenden sinkt von Jahr zu Jahr. Die notwendige Flüssigkeit wird in der Kantine oder im Restaurant dazugekauft. Nicht unschuldig daran dürfte der in den meisten Fällen weiterlaufende volle Lohn sein, den die Dienstpflichtigen vom Arbeitgeber erhalten.

Besonders vorteilhaft erweist sich die separate Abgabe von geriebenem Käse à discrétion. Die einen nehmen dieses Angebot jederzeit wahr, die andern verzichten gerne darauf. Käseresten können, wie auch zurückgeschobene Speisen, beim nächsten Mal verwendet werden. Ein spezieller Service ist beim Salat möglich. Dieser soll, Kabisalat ausgenommen, aus dem Wasser gezogen und abgetropft (vielleicht steht sogar eine Wäscheschwinge dafür zur Verfügung) ohne Sauce abgegeben werden. Diese wird erst nach dem Schöpfen darüber gegossen. Und jetzt kommt das, was am meisten geschätzt wird. Zwiebeln, Dill, Schnittlauch, Peterli und andere Salatgewürze müssen unbedingt separat und auf Wunsch abgegeben werden. Auf Grund von genauen Beobachtungen verzichten rund 40 % auf rohe Zwiebeln, während die übrigen in unterschiedlichen Mengen schöpfen lassen. Wenn für den Salat noch extra kleine Salatteller zur Verfügung stehen, so wird dies ausserordentlich geschätzt. Der restliche

Salat ist an der darauffolgenden Mahlzeit nebst dem dafür vorgesehenen wieder verwendbar, womit das Angebot auf 2 – 3 Sorten steigt. Das sieht gut aus und kostet erst noch weniger.

Vorteile haben auch Nachteile. Der Geschirranfall darf nicht übersehen werden. Anstelle des Universaltellers treten Bols, Tablett, Teller und Salatteller. Diese Mehrarbeit lohnt sich immer, denn das Wohl der Truppe rechtfertigt diesen Einsatz. Auch der Oelverbrauch steigt wegen der Salatsauce etwas an, was bei der Bestellung berücksichtigt werden muss. Pro Charge muss ein Fassmann zur Verfügung stehen. Eine Mahlzeit mit Suppe, Fleisch, 2 Gemüsen, 2 Salatsorten, geriebenem Käse, Salatsauce und Zwiebeln erfordert 8 – 9 Mann. Diese können nach dem Schöpfen praktisch ungestört essen, denn für das Nachfassen genügt ein Mann. Und wenn der Fassmann weiss, dass er am Schluss auch noch für sich schöpfen muss, so wird er vernünftigerweise darauf achten, dass es auch noch für ihn reicht.

Übrigens sei noch erwähnt, dass bei einer solchen Verpflegung gut und gerne auf speziell zubereitete Desserts verzichtet wird. Ein voll belegtes Tablett weckt gar kein Verlangen danach. Und seien wir doch ehrlich: wird nicht oft nur ein Dessert abgegeben, um die phantasielose Vorstellung etwas aufzupolieren? Es sind kleine Aufmerksamkeiten, die mehr Freude machen als eine Crèmeschnitte. Jeder Küchenchef ist mit Freuden dabei, wenn er um des Essens willen hochgejubelt wird. Was nützen gut zubereitete Mahlzeiten, wenn sie bei der Abgabe lieblos und in falschen Mengen auf die Teller geknallt werden.

Ein engagierter Landsturmfourier

Gründung der «Gesellschaft für militärgeschichtliche Studienreisen»

In Zürich ist unter dem Vorsitz von Prof. W. Schaufelberger, Dozent für Militärgeschichte an der Universität und an der Eidgenössischen Technischen Hochschule, eine Gesellschaft für militärgeschichtliche Studienreisen gegründet worden. In dem beratenden Kuratorium sind führende Wissenschaftler und Militärs aus der Schweiz und dem benachbarten Ausland vertreten. Die Gesellschaft bezweckt, durch die Planung und Durchführung von Reisen das geschichtliche und insbesondere militärgeschichtliche Interesse zu fördern, militärische Themen im Gelände zu studieren, einen Beitrag an die ausserdienstliche Tätigkeit zu leisten und damit letztlich dem Wehrwillen zu dienen. Für das kommende Jahr sind Reisen nach Frankreich, Belgien, Italien, aber auch auf schweizerische Schlachtfelder in Vorbereitung. Das Programm erschien im November.

Anfragen sind erbeten an das Sekretariat der «Gesellschaft für militärgeschichtliche Studienreisen», Pfingstweidstrasse 31 a, 8022 Zürich, Telefon 01 44 57 45.

In eigener Sache

Mitteilung der Redaktion

Aus Platzgründen können die Preise der Militärspeisen (gültig ab 1.1.80) und die Liste der Beförderungen per 1.1.80 erst in der März-Ausgabe unserer Zeitschrift erscheinen.