

Das neue Kochbuch im Praxistest : mit oder ohne Behelf 60.6?

Autor(en): **Stooss, Stephan**

Objektyp: **Article**

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

Band (Jahr): **66 (1993)**

Heft 7

PDF erstellt am: **11.09.2024**

Persistenter Link: <https://doi.org/10.5169/seals-519805>

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.

Das neue Kochbuch im Praxistest:

Mit oder ohne Behelf 60.6?

Die einen sind davon begeistert, andere wiederum finden es unnötig. Nein, die Rede ist nicht von einem Flugzeug, sondern vom neuen Behelf 60.6 d der Schweizer Armee mit dem Namen «Kochrezepte». In einer kleinen Umfrage in den Küchen des Inf Bat 26 interessierte sich das «Info F Div 6», ob denn das neue Kochbuch auch wirklich zur Hand genommen wird. Das Werk kommt zwar gut an, doch nicht überall wird es eingesetzt.

«Unser erster Gang führte uns in die Unterkunft der Sch Mw Kp 26, welche in Rüti Quartier bezogen hatte. Der Gfr Oertig, welcher für die Küche zuständig war, half in dieser Kp aus, weil kein Kü Chef zur Stelle war. Dies bereits zum drittenmal, und dank seiner Tätigkeit als Leiter eines Personalrestaurants bekundete er damit keine Probleme. «Als Küchengehilfe habe ich keines der neuen Kochbücher erhalten. Doch ich koche so oder so nicht nach Rezepten, sondern aufgrund meiner Erfahrung. Das Essen ist abwechslungsreich, die Truppe zufrieden, was will ich mehr?»

Mehr Glück hatten wir bei der Na Kp 26. Kpl Roger Hämmerli aus Solothurn, der hier gerade im Kochkessi rührte, hatte bereits verschiedene der neuen Rezepte ausprobiert. Das «Berner Geschnetzelte» und die «Zürcher Leberspiessli» sind gut gelungen, währenddessen die «Thurgauer Süessmostcreme» als Dessert «abverreckte», wie sich Kpl Hämmerli ausdrückte. «Ich bin erstaunt, dass viele Gerichte drin sind, welche teure Zutaten benötigen. Als Ganzes ist das Buch gut aufgemacht, und vor allem für Nichtköche finden sich einfache Anleitungen. Besonders gut finde ich die blauen Seiten zum Kochen in Dampfdruckapparaten.»

Sehr unpraktisches Format

Im Gegensatz zur alten Ausgabe

des Jahrgangs 1974 wurde neu das Format A5 gewählt. Dies wurde allgemein als sehr unglücklich betrachtet, weil das Buch nun nicht mehr in der Brusttasche des Kampfanzugs untergebracht werden kann.

Daneben beurteilt Kpl Marcel Ferro, Koch der Aufkl Kp III/6, in seiner Bärenswiler Küche das Werk folgendermassen: «Die Einleitung mit den Fachausdrücken, den Schnittarten und den Mengenangaben hilft vor allem den Küchengehilfen, welche meistens Laien sind. Ausserdem fällt mir auf, dass man auch auf gesündere Ernäh-

rung geschaut hat. Viele Rezepte sind für Küchen mit idealen Einrichtungen gemacht und können daher vielerorts fast nicht auf den Menüplan genommen werden.»

Nicht nach Rezepten, sondern mit Erfahrung wird gekocht!

Der allgemeine Tenor beim Gebrauch des neuen Behelfs «Kochrezepte» geht dahin, dass zwar Ideen für neue Menüs herausgepickt, aber meist nicht nach dem vorgegebenen Rezept gekocht werden. Dazu sind zu viele Küch Chefs im Einsatz, die täglich für 100 Leute oder mehr am Herd stehen und dank ihrer Erfahrung den Blick ins Rezeptbuch nicht mehr brauchen. Doch wenn durch die neuen Menüvorschläge das Essen in den Kompanien auch nur ein wenig abwechslungsreicher wird, dann haben die Autoren des Werks bereits einen Sieg errungen!

(Four Geh Gfr Stephan Stooss im «information F Div 6/Gz Br 6)

Festliche Beförderungsfeier in der Berner Markuskirche:

«Rekruten und Soldaten dürfen Sie nicht enttäuschen!»

Diese eindrückliche Worte gebrauchte Oberstlt i Gst Pierre-André Champendal, Kommandant der Fourierschule 1/1993, anlässlich der ersten Beförderungsfeier in diesem Jahr. Zugleich mahnte er: Ebenfalls das Abverdienen gehöre zur Ausbildung zum Fourier. Und gegenüber dem «Der Fourier» betonte er: «Es war eine einzigartige Schule. Den Absolventen gehört ein kräftiges Bravo, denn sie haben sich durch Ausgeglichenheit, Disziplin und Freundlichkeit zu regelrechten Führungskräften ausgezeichnet!» Ein schönes Kompliment des Schulkommandanten an die Adresse seiner 110 Schüler, die in sechs Klassen ausgebildet worden sind.

-r. Ebenfalls dankte Schulkommandant Champendal den Eltern und Angehörigen. Durch ihre Unterstützung hätten sie den jungen Leuten ermöglicht, dass sie diese Kadernschule so erfolgreich bestanden hätten.

Vorgesetzte mit besonderer Verantwortung

Nach der Beförderung der Fourieranwärter hielt Nationalrat Ernst Cincera eine eindrückliche Ansprache. Er richtete sich mit seinen tränen Worten an die frischgebacke-