Zeitschrift: Allgemeine schweizerische Militärzeitung = Journal militaire suisse = Gazetta militare svizzera

Band: 69=89 (1923)

Heft: 19

Artikel: Zur Frage unserer Truppenküchenchefs

Autor: Sulser, M.

DOI: https://doi.org/10.5169/seals-2609

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: 28.04.2025

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

Spuren vermieden oder wieder verwischt werden; zum Verwischen derselben brauchte man im Kriege sogar Eggen und große besonders hergerichtete Kämme; vielfach deckte man sie auch mit gefärbten Tüchern zu, wobei die jeweilige Färbung der Jahreszeit angepaßt wurde. Man kann sich auch hier wieder der Scheinspuren bedienen, um die Aufmerksamkeit des Beobachters von einem gegebenen Punkt abzulenken.

Aus all diesen Bemerkungen können wir die Konsequenzen für die Beobachtung ziehen. Wir müssen mit einem Gegner rechnen, der sich äußerst raffiniert zu tarnen versteht. Man stelle daher versteckte, d. h. gut getarnte Ziele auf und lasse sie durch Unteroffiziere und durch ganze Abteilungen in Stellung aufsuchen. Die Ziele werden erst nach und nach aufgefunden werden; es braucht auch hier Routine. Es ist klar, daß nicht jeder grüne Zweig am Käppi ohne weiteres eine gute Tarnung ist. Die Tarnung ist nicht die gleiche am Waldrand und im Waldinnern; die Verhältnisse sind andere am Vor- und Nachmittag, im Sommer und im Winter. Aber gerade deshalb, weil diese Mannigfaltigkeit möglich ist, muß mannigfaltig geübt werden. Jeder, der sich mit der Kriegsliteratur ein wenig befaßt, weiß, welche große Rolle in allen neueren Schriften die Tarnung und Fliegerdeckung spielen; dies scheint ganz besonders bei den Deutschen der Fall gewesen zu sein, was einen französischen Militärschriftsteller zu dem zusammenfassenden anerkennenden Ausspruch veranlaßte: „Tarnen und Fliegerdeckung sind der Grund- und Leitgedanke aller Vorschriften und Befehle der Deutschen.“

Zu der Frage unserer Truppen-Küchenchefs.

Von Major *M. Sulser,* Kdt. Füs.-Bat. 131, Bern.

Man muß Herrn Oberstleutnant Bolliger dankbar sein, daß er in Nr. 11 dieser Zeitschrift die besonders seit der Wiedereinführung der W. K. brennend gewordene Frage unserer Truppenküchenchefs aufgegriffen hat. Wo ist der Einheitskommandant, der nicht längst schon die bestehenden Mängel auf diesem Gebiete erkannt und nach Mitteln und Wegen zur Abhilfe gesucht hätte? Ihnen allen kommt nun ein bewährter Fachmann zu Hilfe, indem er klare, positive Vorschläge bringt, deren Durchführbarkeit durchaus im Bereiche des Möglichen liegen, und die namentlich — so scheint mir wenigstens — den großen Vorzug haben, unser Militärbudget nicht allzu erheblich zu belasten.

Herr Oberstlt. Bolliger empfiehlt seine Vorschläge zur Prüfung und Diskussion. Merkwürdigerweise hat sich aber bis jetzt noch kein einziger Einheitskommandant zum Worte gemeldet. Das kommt

offenbar daher, daß ihre Großzahl mit ihm vollständig einig geht. *Das muß er aber auch wissen*, damit er den einmal betretenen Weg auch weiterschreiten kann mit der beruhigenden Gewißheit, ganz besonders die dabei am meisten Interessierten, die Einheitskommandanten, hinter sich zu haben.

Die Vorschläge des Herrn Oberstlt. Bolliger sind einen praktischen Versuch unbedingt wert. Der Aufforderung, sich darüber zu äußern, möchte ich nachkommen und im Nachfolgenden zu einigen Punkten Stellung nehmen.

Es stimmt, wenn er einleitend sagt, daß, gehe man den Klagen über ungenügende Verpflegung auf den Grund, man die Mängel *weniger* (!) in der Unzulänglichkeit der gesetzlich bewilligten Mittel, als in einer ungeschickten und unrationellen Verarbeitung und Verwertung derselben finde. Dem würde manch ein Einheitskommandant beigefügt haben: „und namentlich in der großen Unfreiheit der Kp.-Kdten. in der Wahl der Nahrungsmittel", ist man doch *verpflichtet*, seinen Bedarf aus dem Armeemagazin Ostermundigen zu decken, auch wenn man bisweilen anderswo billiger beziehen könnte, eine Maßnahme, die sich vom kaufmännischen Standpunkt aus allerdings rechtfertigt. Daraus resultiert aber in der Hauptsache die bekannte Monotonie unserer Truppenspeisezettel, und das ist's, was beim Soldaten die Unzufriedenheit mit der Truppenküche hervorruft. Ich muß selber gestehen, oftmals und längere Zeit habe ich mit der Truppe gegessen und war, obschon in der Regel mit der Zubereitung der Speisen sehr zufrieden, trotzdem jedesmal recht froh, „Pension" zu wechseln. So geht es auch unserem Soldaten, und darum bringt er es fertig, auch nach reichlicher, schmackhafter Mahlzeit bei der Truppe schnurstracks ins Wirtshaus zu laufen und dort nochmals von vorne anzufangen, wobei er dann allerdings Maccaroni-, Reis-, Hafer-, Bohnengerichte, und wie die Herrlichkeiten alle heißen, sorgsam und geflissentlich meidet.

In ihrem ehrlichen Bestreben, Einförmigkeit in den Truppenmenus tunlichst zu vermeiden, verdienen die Einheitskommandanten, Fouriere und Küchenchefs unbedingt Unterstützung. Dies kann meiner Ansicht nach einmal dadurch geschehen, daß man dem Einheitskommandanten weitgehende Freiheit in der Wahl und Anschaffung der Speisen läßt. Wenn einem Kp.-Kommandanten beim Einrücken vom Q.-M. erklärt wird, der Verpflegungsplan für den kommenden Dienst sei bereits aufgestellt und die nötigen Nahrungsmittel für die Kp. besorgt, so muß ihm schlechterdings die Lust vergehen, ein eigenes, sorgfältig ausgearbeitetes Verpflegungsprogramm vorzubereiten, in dem er sein Hauptaugenmerk auf möglichste Abwechslung in den Speisezetteln gerichtet hatte. Mit Recht wird er darum die Verantwortung für einen befriedigenden Verpflegungsdienst ablehnen. Derartige Fälle, wo Q.-M. und Einheitskommandant, beide in der Fürsorge für die Truppe vom besten Willen beseelt, neben ein-

ander vorbeiarbeiten, kommen heute noch vielerorts und namentlich da vor, wo der Bat.-, Abteilungs- etc. Kommandant in Verpflegungsfragen zu wenig orientiert wird. Wenn von dieser Stelle aus die Sache zeitig genug an die Hand genommen wird, so ist ein ersprießliches Zusammenarbeiten, das der Mannschaft zugute kommt, ohne weiteres die Folge.

Sehr viel Erfolg im Kampfe gegen die Eintönigkeit unserer Truppenspeizezettel verspreche ich mir sodann von dem von Herrn Oberstlt. Bolliger vorgeschlagenen *Armeekochkurs*. Die hiefür aufzubietenden Küchenchefaspiranten müssen aber unbedingt schon in der R.-Sch. ausgezogen werden. Das ist zweifellos richtig, schon aus dem einfachen Grunde, weil ein so jung Ausgebildeter seiner Einheit länger erhalten bleibt. Im W.-K. ist eine richtige Auswahl kaum mehr möglich. Bei der Auslese sollte aber nicht in erster Linie die zivile Tätigkeit wegleitend sein. Köche, Confiseure, Metzger, Wirte etc. können meistens recht gut kochen, versagen aber häufig bei der Truppe dennoch; einmal, weil sie dort die hundert raffinierten Hilfsmittel und modernen Einrichtungen vermissen, ohne die sie glauben nichts Rechtes zubereiten zu können, und daher oft gleichgültig und liederlich werden; und zum andern deshalb, weil viele unter ihnen nicht mit Unrecht geltend machen, sie müßten ohnehin ihr Leben in der Küche zubringen und würden deshalb ihren Militärdienst, der vielfach ja ihre Ferien bildet, hundertmal lieber im Felde an der frischen Luft leisten. Wird so einer dann trotzdem zur Küche kommandiert, was namentlich bei den Spezialwaffen kaum anders möglich ist, so darf man sich nicht wundern, wenn er seinen Dienst nur widerwillig versieht.

Maßgebend bei der Auswahl sollen vorab die *Charaktereigenschaften* des in Aussicht genommenen Küchenchefs sein. Absolute **Zuverlässigkeit und Reinlichkeit, das ist's, was wir von ihm in allererster** Linie erwarten und verlangen müssen. Um das Einziehen von vertraulichen Informationen wird man daher nicht herumkommen. *Technische Vorkenntnisse sind Nebensache.* Von meinen nahezu zehn Küchenchefs, die ich als Einheitskommandant während des langen Aktivdienstes und später hatte, haben eigentlich nur zwei wirklich befriedigt; beide waren von Beruf — Mechaniker, und Vorkenntnisse im Kochen hatten sie gar keine. — Ich meine, wenn sich einer für den Küchendienst freiwillig meldet, so tut er das, wenn er über die vorerwähnten Charaktereigenschaften verfügt, doch sicher aus Freude und Interesse, und solchen Leuten kann der Küchendienst theoretisch und praktisch ungemein viel leichter beigebracht werden, als der Mehrzahl der vielen, oft unbelehrbaren Besserwisser.

Und nun der Armeekochkurs: Soll er seinen Zweck nach dem Vorschlage des Herrn Oberstlt. Bolliger auch wirklich voll erreichen, so scheint mir, *muß* er in Anlehnung an eine Fourierschule abgehalten werden. Das wird zu einer Zusammenarbeit führen, wie wir sie, und

ganz besonders die Fouriere, schon längst gewünscht haben. Der tertius gaudens wäre dabei die Truppe und ihre Haushaltungskasse.

In den Armeekochkurs müßten die Fouriere vollen Einblick haben. Der meiste theoretische Unterricht könnte mit großem Vorteil beiden Kursen gemeinsam erteilt werden. Er sollte m. E. darin gipfeln, daß mindestens ein vollständiges Verpflegungsprogramm für einen W.-K. gründlich erörtert und hernach praktisch auch durchgeführt würde; denn auf diesen müßten die Kochkurse vorerst zugeschnitten sein. Für die andern Jahreszeiten als diejenige, in welcher der Kurs stattfindet, könnte natürlich nur theoretisch vorgegangen werden, d. h. es könnten eine Reihe von den verschiedenen Jahreszeiten angepaßten W.-K.-Menus besprochen und zusammengestellt werden; dafür aber sollte danach gestrebt werden, sukzessive in allen Jahreszeiten Armeekochkurse abzuhalten, deren Ergebnis vielleicht einst ein wirklich aus der Armeekochpraxis heraus geborenes Armeekochbuch wäre, das sicherlich in kürzester Zeit im ganzen Heere seine Früchte zeitigte.

Der Bericht des Generals über den Aktivdienst 1914/1918.[1])

Wie in Nr. 18 dieser Zeitschrift zu lesen war, wird dieser Bericht an eine beschränkte Anzahl Offiziere, d. h. so weit der Vorrat an Exemplaren reicht, abgegeben; den sämtlichen übrigen Dienstpflichtigen und allen übrigen Schweizerbürgern ist der Bericht somit nicht zugänglich. Der Bericht des Generals ist ohne Zweifel ein Dokument von allergrößter Bedeutung, da er Aufschluß gibt über den Zustand und die Leistungsfähigkeit der Armee etc. während des Aktivdienstes und über die künftige Ausgestaltung des Wehrwesens.

Wir leben in einer Demokratie, wo jeder Bürger, ob Soldat oder nicht, das Stimmrecht besitzt und damit für seinen Teil die Verantwortung für das Schicksal des Landes trägt. Von der Tüchtigkeit der Armee hängt zum großen Teil auch die Sicherheit des Landes ab; daher ist es nicht nur die Pflicht, sondern auch das Recht jedes Bürgers, auch des Zivilisten, Interesse an militärischen Dingen zu nehmen. Vor 1—1½ Jahren lasen wir in einem ostschweizerischen Blatt, daß der Herr General die Anregung gemacht habe, seinen Bericht auch der Oeffentlichkeit zugänglich zu machen, daß der Bundesrat dies aber abgelehnt habe; da die Zeitungsnotiz nie dementiert wurde, so ist dieselbe offenbar zutreffend und beweist in diesem Fall, daß der General das Gefühl hatte, daß sein

---

[1]) Wir glauben diese Anregung eines Einsenders, der sich ausdrücklich als Nichtmilitär vorstellt, abdrucken zu sollen. Es ist uns auch ein Fall bekannt, wo die Bestellung von Seiten eines Nichtoffiziers, der den Bericht zu wissenschaftlichen Zwecken haben möchte, abgelehnt wurde.
Redaktion.