

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

Herausgeber: Schweizerischer Fourierverband

Band: 66 (1993)

Heft: 1

Artikel: Interview mit einem Praktiker : "Ravioli sind nicht mehr einfach Ravioli"

Autor: Wagner, Peter

DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-519768>

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: 02.04.2025

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



Unser Gesprächspartner, Wm Peter Wagner, Littau, während seiner Tätigkeit als Küchenchef.

Interview mit einem Praktiker:

»Ravioli sind nicht mehr einfach Ravioli«

Der Fourier» wollte von einem eingefleischten Praktiker spontan wissen, welche Eindrücke er zum neuen «Kochrezept» der Schweizer Armee hat. Wm Peter Wagner ist ein erfahrener Küchenchef und verdiente seine Sporen zuletzt bei der Flab Bttr III/6 ab.

«Der Fourier»: Was sind ihre ersten Eindrücke vom neuen Kochbuch?

Wm Peter Wagner: Vom Format her hat mir das bisherige Kochrezept-Buch besser gedient. Wenigstens für das Kochen in Kochkisten, das ja meistens auf dem Felde geschieht, sollte ein separates Reglement in der früheren Form herausgegeben werden. An-

sonsten finde ich die neue Aufmachung übersichtlich, logisch und handlich. Ebenso die ausführlichere Anleitung für das Kochkisten-Kochen als integrierenden Bestandteil.

... und was sagen sie zum Inhalt?

Vorerst finde ich die Erklärungen und Zeichnungen vorzüglich und bestens verständlich. Einzig die Fachausdrücke sollten vor allem für Laien – wie im alten Kochbuch – nach Ausdruck und nicht nach der deutschen Bezeichnung eingeordnet werden. Schliesslich muss diese Rubrik gar nicht aufgeschlagen werden, wenn man weiss, was der Begriff übersetzt heisst. (Lachend fügt er hinzu: Gegenüber dem alten Reglement fehlt nur noch das «Schnittsystem» für das Verkleinern von Käseläuben).

Sie haben die einzelnen Rezepte in einer knapp bemessenen Zeit durchgesehen. Was ist Ihnen auf den ersten Blick aufgefallen?

Bei den Saucen ist ein gewaltiger Fortschritt ersichtlich. Während früher jede Sauce als eigenständiges Rezept aufgeführt wurde, wählten die Verantwortlichen neu die ableitende Form. So wird einmal die Grundsauce beschrieben, darnach die verschiedenen Möglichkeiten, die sich daraus ergeben können. Ebenfalls die Vielfalt der Saucen-Arten imponiert mir. Auch beharrt man nicht mehr stur auf 100 Portionen. So reicht die amerikanische Salatsauce (French Dressing) für 400 Portionen!

Viel Aufmerksam schenken die Macher ebenfalls den Anmerkungen und Tips. Als Beispiel, dass die Rindszunge mit Braten-, Rotwein-, Tomaten-, Kapern- oder Senfsauce serviert werden kann und nur gekocht wird zu Berner

Platte, Sauerkraut, Dörrbohnen, Linsen oder Kabis.

Bestechend finde ich die guten Kochtips für Kartoffelgerichte und erachte es als sehr wichtig, dass man vermehrt Eintopf-Gerichte ins Programm aufgenommen hat. Dies ist vor allem dringend für die Verpflegung auf dem Felde.

Ebenfalls die Gerichte vereinzelter Landesgegenden sind interessant, obwohl bei einzelnen Rezepten nur geringfügige Korrekturen vorgenommen wurden – aber als Aufhänger eine lockende Bezeichnung den Anstrich gibt.

Aber Achtung an alle Fouriere und Küchenchefs: Während im alten Kochrezeptbuch das Fleisch mit Knochen geliefert werden musste (in der Regel 20 kg/100 Mann), sind in den neuen Rezepten bereits ausgebeinte Mengen enthalten (18 kg/100 Mann). Unter anderem ist mir jedoch aufgefallen, dass beim Braten im neuen «Kochrezept» künftig zwei Kilogramm Fleisch mehr empfohlen werden! Mehr Fleischanteile haben künftig ebenfalls die Fleischvögel.

Apropos Korrekturen. Was gibt's dazu zu sagen?

Bei der weissen Grundsauce (Velouté) sollte unbedingt auf die Anbrenngefahr hingewiesen werden.

Die Sauce Vinaigrette sieht wohl Kapern vor, wurde jedoch unter «Zutaten» vergessen, zu erwähnen.

Das frühere «Hackfleisch» wurde nun zur «Bologneser Sauce» umbenannt. Hier staune ich, dass weniger Fleisch dafür ausnahmsweise ein Kilogramm mehr Fett gewählt worden ist. Aber in der Zubereitungsphase wirkt dies eigentlich nicht störend, nachdem der Küchenchef nach Gefühlen und Erfahrungen und nicht mit der Küchenwaage kocht.

Landläufige Ausdrücke wie z.B. «Carbonara-» sollten eigentlich nicht mit dem ungewöhnlichen «Karbonara-Sauce» ersetzt werden. Oder die Bezeichnung für die Urner Spezialität «Rispor». Fast niemand kann sich vorstellen, dass es sich hier um ein Gericht mit Reis und Lauch handelt!

Auf der andern Seite spricht man von Schälkartoffeln. In der ganzen Schweiz ist dieses Gericht unter «Gschweltri» bekannt.

Aber das sind nur Kleinigkeiten, auf denen man nicht herumreiten sollte.

Welche Gerichte sind besonders aufwendig für einen Küchenchef?

Das Walliser-Raclette ist sehr aufwendig für die Küche, resp. für die Fassmannschaft. So müssen z.B. Raclette-Öfen beschafft werden und für 130 Mann sind bestimmt vier Öfen gleichzeitig zu bedienen. Noch als kleine Anmerkung: Zusätzlich könnte die Butter bestimmt eingespart werden.

Gibt es ein Kochrezept, das sie nun privat ebenfalls einmal ausprobieren werden?

Ja. Nidwaldner Ofetori. Ich habe wohl schon davon gehört aber noch nie selber zubereitet.

Welches Rezept ist ihnen besonders in die Augen gestochen?

Ravioli! Die «alten Ravioli» haben ausgedient, als die Dosen während rund einer Stunde in kochendem Wasser erhitzt werden mussten und dann mit Käse dazu der Truppe abgegeben wurden. Nach dem neuen Reglement kommen 3 kg Kochspeck, 1 kg Zwiebeln, 10 Zehen Knoblauch und 2 kg Käse hinzu. Nach der Erwärmung der Dosen wird der Fettstoff (fehlt

übrigens ebenfalls in der Rubrik Zutaten) erhitzt; zuerst der Speck, dann die Zwiebeln und der Knoblauch gedünstet. Sodann werden die Ravioli dem Speck beigegeben, abgeschmeckt und angerichtet. Der Reibkäse bekommt die Truppe separat serviert.

Was können sie zusammenfassend über das neue Buch «Kochrezepte» sagen?

Es ist ein gelungenes Werk, das

dem Fourier und Küchenchef ermöglicht, noch mehr «Schuss» in die Militärrküche zu bringen.

Wir danken ihnen recht herzlich für ihre Mithilfe. Die Zeit war zu kurz, um sich noch intensiver mit dem neuen «Kochrezepte» zu befassen. Aber bestimmt ist es ihnen gelungen, auf wichtige Punkte hinzuweisen, auf die besonders geachtet werden muss.

Die Hitparade der Militärspeisen

-r. Aus Platzgründen ist es nicht möglich, über alle Rezepte der Militärrküche eine Rangliste zu erstellen. Ebenfalls werden nur Gerichte aufgeführt, die stationär zubereitet werden. Der Gesamtpreis ist für 100 Mann berechnet (inkl. Zubereitung und Gewürze). Noch ein Hinweis für Nicht-Fouriere: In Rekrutenschulen hat der Rechnungsführer 6 Franken und in allen übrigen Schulen und Kursen einen Verpflegungskredit von Fr. 6.60 pro Mann und Tag zur Verfügung:

Getränke

Von den 11 verschiedenen Möglichkeiten führen die Hitparade an:

Frühstückskonserven	48.—
SMP	38.—
Milchkaffee	35.—
Sofortkaffee	35.—
Kakao VMP	32.—

Die zwei billigsten Getränke, die von der Armee abgegeben werden, sind:

Hagenbutten- und Eistee	12.—
Schwarztee	10.—

Frühstückgerichte

Die Frühstückgerichte belasten die Verpflegungskasse wie folgt:

Fruchtjoghurt	57.—
Frühstücksflocken	44.—
Haferbrei	24.—

Suppen

Hier sind eindeutige Leader:

Appenzeller Brotsuppe mit Kümmel	51.—
Basler Mehlsuppe	45.—
Gemüsesuppe	24.—

Im Gegensatz zu:

Fleischbouillon	5.—
Passierte Suppe	5.—

Saucen

Grosse Differenzen sind ebenfalls bei den Saucen ersichtlich:

Tomatensauce	94.—
Champignonssauce	71.—
Remoulade	51.—

Im Gegensatz zu:

Rotweinsauce	18.—
Bratensauce	12.—
Senfsauce	8.—

In der nächsten Ausgabe befasst sich die «Hitparade» mit den Fleischgerichten!