

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

Herausgeber: Schweizerischer Fourierverband

Band: 66 (1993)

Heft: 6

Rubrik: Fourier-Fibel

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: 30.03.2025

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



Fourier-Fibel

wag. Angehende Magazinfouriere haben als Korporale eine ganze Rekrutenschule zu bestehen. Die Fournierschule dauert auch für sie 34 Tage. Den Fouriergrad haben sie mit einer Dienstleistung als Magazin-fourier von 55 Tagen in einer Rekrutenschule der Versorgungstruppen abzuverdienen. Magazinfouriere, die zur Weiterbildung zum Offizier vorgesehen sind, haben diesen Dienst nicht zu leisten.

Aus «Die Schweizer Armee heute» von L.F. Carrel

Heisses Lob und kalte Vorwürfe für Küchentiger

Die Truppenzeitung der F Div 3 «drü-blatt» machte unter den Wehrmännern eine Umfrage, die nun im vergangenen Dezember erschien. Unter dem Motto «so denken Soldaten über die Küchenarbeit» drucken wir die spontanen Antworten ab. An dieser Stelle gratuliert «Der Fourier» allen Verantwortlichen in und um die Küche für die stets grosse und pflichtbewusste Aufopferung im Dienste der Truppe.

-r. «Wir haben eine Superküche. Ich habe im Militär noch nie so gut gegessen. Man merkt, dass wir einen Koch haben, der auch sonst kocht; einer, der ein Hotel hat. Wenn man sieht, wie wenig Geld er zur Verfügung hat, und was er daraus macht, dann ist das wirklich toll. Ich habe in diesem WK noch nie schlecht gegessen.»

Sdt Martin Tanner,
Uem Kp I/3, 4. WK

«Klar, es gibt Ausnahmen. Aber normalerweise essen wir gut. Manchmal muss die Küche natürlich unter erschwerten Bedingungen kochen. Als Motorfahrer muss ich ja oft in anderen Kompanien essen. Und da merke ich jeweils, wie gut die Küche eigentlich bei uns ist.»

Motf Gfr Andreas Hadorn,
Uem Kp II/3, 2. EK

«Das Essen ist ausgezeichnet, ein guter Menüplan. Einmal hatten wir sogar Fondue, das war wirklich vorbildlich. Aber im WK haben wir eigentlich immer gut gegessen. In der RS hingegen war es 'steinleid'.

Da waren wir froh, wenn es wenigstens John Wayne gegeben hat.»

Sdt Uwe Blumenthal,
Str Pol Kp 3, 6. WK

«Bis jetzt hat's mit der Küche noch nicht so recht geklappt, man könnte fast sagen, das Essen war schlecht. In der ersten Übung gab es nach mehreren Stunden in der Kälte endlich eine warme Mahlzeit, das heisst eine Suppe und etwas Fleisch. Dreissig Minuten später kamen dann noch lauwar-me Hörnli und altes Brot dazu...»

Motf Peter Stegmann,
G Stabs Kp 3, 8. WK

«Im grossen und ganzen ist unser Essen ganz gut. Wir haben eine gute Küchenmannschaft. Problematisch für uns Unteroffiziere ist nur, dass wir verdammt lange auf eine warme Mahlzeit warten, wenn wir bereits am Freitag in den KVK einrücken und es erst am Montag mittag eine Suppe gibt...»

Kpl Andreas Waser,
Pz Sap Kp III/3, 4. WK

«Das Essen war bis jetzt immer gut. Nur die Art des 'Servierens' bzw. die Wärmequalität könnte um einiges verbessert werden. Da müssten sich die Verantwortlichen halt schon mehr Zeit nehmen. So etwas ist nicht zu unterschätzen, denn es beeinflusst die Motivation der Truppe...!»

Sdt Robert Blaksic,
Paz Sap Kp III/3, 3. WK

«Unser Küchenchef gibt sich sehr viel Mühe und macht die Sache eigentlich saugut; variantenreich, auch mal mit Zwiebeln und Gewürzen – er lässt sich wirklich etwas einfallen, es sieht auch nicht immer gleich aus. Also das Essen ist wirklich nicht ein Hauptminuspunkt im WK, da gibt es andere.»

Sdt Heinz Gröli,
Str Pol Kp 3, 8. WK

«Bei uns ist der 'Haber' gut, du merkst eigentlich keinen Unterschied zur privaten Küche! Wir haben ja auch zwei Küchenchefs, die absolute Profis sind. Gut wäre jedoch, wenn in den Übungen die schwimmenden Büchsen in den Kisten mal etwas kreativ serviert würden...»

Wm Hanspeter Wymann,
Sap K III/3, 9. WK

«Mässig bis mittelmässig, Aber normalerweise isst man bei uns im II/3 gut, das muss ich schon sagen. Trotzdem, die Armee-führung sollte künftig unbedingt darauf achten, dass an kalten Tagen eine warme Mahlzeit aufs Teller kommt. Sonst friert man enorm schnell!»

Gfr Albert Marti,
Sap Kp II/3, 8. WK

«Den Unterschied zur Zivilküche merkt man schon, wir müssen uns hier schliesslich mit einer Kriegsküche begnügen. Im KVK hingegen war das Essen sehr gut. Und wenn der Küchenchef bei uns mal