

Zeitschrift: Schweizer Soldat + MFD : unabhängige Monatszeitschrift für Armee und Kader mit MFD-Zeitung

Herausgeber: Verlagsgenossenschaft Schweizer Soldat

Band: 71 (1996)

Heft: 6

Artikel: Von der Gulaschkanone zur gepflegten Militärgastronomie

Autor: Egli, Eugen

DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-715386>

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: 15.03.2025

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

Von der Gulaschkanone zur gepflegten Militärgastronomie

Von Eugen Egli, Ostermundigen

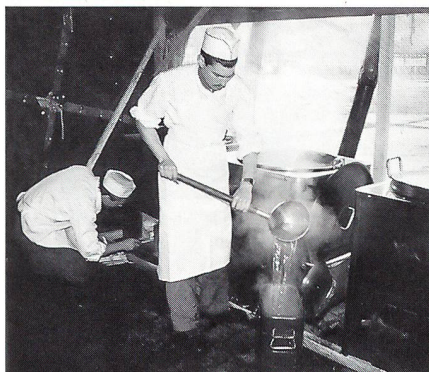
Die Militärküche hat sich gerade in letzter Zeit stark gewandelt und ist modern geworden. Was heute im Militär auf die Teller kommt, hat einen hohen Standard erreicht und kann sich sehen lassen. Dafür sorgen gut ausgebildete Militärküchenchefs und ein Militärkochbuch, welches manch unerwartete Menü vorschlägt. Seit der Einführung der «Armee 95» dauert die Ausbildung zum Militärküchenchef eine Woche länger als bisher.

Essen fast wie zu Hause!

Wie sind die Essgewohnheiten in der RS? Diese Frage stand bisher im Raum und harrete lange Jahre einer Antwort. Jetzt hat sich das EMD darum gekümmert und eine repräsentative Umfrage unter 1200 Angehörigen der Armee (AdA) veranlasst. Im Kern der Studie stand der Wunsch nach Erkenntnissen bezüglich der Frage, ob die Verpflegung im Militär den aktuellen Essgewohnheiten entsprechen. Eine nicht einfache Frage. Oder vielmehr nicht einfach zu beurteilende Antworten, denn was soll man schon unter dem Begriff «allgemeine Essgewohnheiten» verstehen? Wahrscheinlich gibt es darüber exakt so viele Ansichten wie befragte Leute. Während der eine noch täglich bei seiner Mutter am Mittagstisch eine ausgewogene Mahlzeit einnehmen kann, ist der andere gezwungen, sich auf einer Baustelle oder sonst irgendwo mit einem einfachen mitgebrachten Imbiss zu begnügen. Ein dritter wiederum verpflegt sich mit Fast-Food, und ein vierter nimmt abends eine Hauptmahlzeit zu sich. Da müssen die Ansichten bezüglich «allgemeiner Essgewohnheiten» zwangsweise meilenweit auseinandergehen.

Was aber sind die wesentlichen Erkenntnisse aus der angesprochenen Umfrage?

Nicht durchwegs zufrieden waren die Befragten mit den aufgetragenen Mengen. Ein ordentlicher Teil (über ein Drittel) befand die Menge als knapp. Damit sind allerdings die Verantwortlichen nicht durchwegs einverstanden und verweisen auf die regelmässige in die Küchen zurückfliessenden Speisereste. Wie dem auch sei, sicherlich hat diese Frage auch etwas mit derjenigen nach Qualität und Vielseitigkeit zu tun, denn grosse Resten sind dort vorprogrammiert, wo das Essen nicht sonderlich schmeckt. Die Frage lautete konkret: «Wie schmeckt Ihnen das Essen?» Um es kurz zu machen, die meistgegebene Antwort lautete hier: «Es geht.» Immerhin gefolgt von der Bemerkung, dass das Essen im Militär fast wie zu Hause schmecke. Allerdings geben die Rekruten ergänzend an, im Zivilleben mehr Gemüse, Salate und Früchte zu essen als im Militär. Nicht gerade erfreulich ist die Tatsache, dass sich der anfangs der RS allgemein recht gute Gesamteindruck im Verlaufe der Schule stets verschlechtert. Während in den ersten RS-Wochen zwischen 70 und 80% der Befragten den Eindruck hatten, die Verpflegung sei «abwechslungsreich» respektive «sehr abwechslungsreich», vertre-

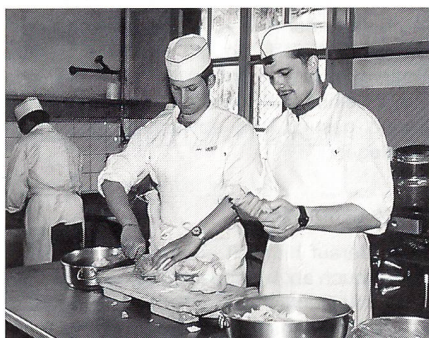


Die Gemeinden müssen den militärischen Formationen eine Küche zur Verfügung halten. Die Truppe findet sich allerdings auch in sehr einfachen Verhältnissen zurecht.

ten in den letzten RS-Wochen nur noch gerade 30% diese Meinung. Erstaunlicherweise hat schliesslich die Umfrage den in der Schweiz festgestellten Trend zu reduziertem Fleischkonsum nicht bestätigt. Sehen wir den Militärköchen doch selbst einmal über die Schulter.

Zu viele Köche ...

... verderben hier in einem Wäldchen etwas ausserhalb von Thun den Brei keineswegs, im Gegenteil, denn die jungen Leute – allesamt Absolventen des Fachkurses für Truppenköche – sind sichtlich willens, die Probleme der Truppenküche à fond kennenzulernen. Es regnet zwar in Strömen, und der Waldboden weicht sich unter den schweren Militärschuhen der Unteroffizierschüler zusehends auf, aber die misslichen Verhältnisse schaffen es nicht, den Leuten die Freude an ihrer Arbeit zu nehmen. Mit grossem Enthusiasmus sind die angehenden Truppenköche gerade dabei, die verschiedenen Möglichkeiten des militärischen Kochens kennenzulernen. Eine Gruppe schlägt sich mit den Schwierigkeiten und den engen Verhältnissen einer Feldküche herum, einem Küchentyp, der im Militär immer wieder und auch in einfachsten Verhältnissen zur Anwendung gelangt. Sogar «Schenkeli» brutzeln da für einmal lustig in einer Friture. Die Hitze kann dabei entweder von einem Holzfeuer oder dann vom bewährten Benzinvergaserbrenner kommen, ein



Truppenköche an der Arbeit, die sich nur unwesentlich von derjenigen eines Restaurationsbetriebes unterscheidet.

Gerät, welches das Kochen im Felde zum reinen Vergnügen macht.

Kochen in der Gamelle nach wie vor aktuell

Doch wie steht es mit der Verpflegung von Detachementen, die auf sich allein abgestellt, Aufträge zu erfüllen haben, wie etwa die Grenadiere im Jagdkampf? Ihnen bleibt nichts anderes übrig, als kleine Mahlzeiten selbst zu kochen, wofür sich die Gamellen unserer Armee bestens eignen, besser sogar als manches analoge Produkt anderer Armeen, dies hat ein entsprechender Materialtest eindeutig bewiesen. Allerdings wurde unsere altehrwürdige Gamelle mit einem zusätzlichen Einsatz ergänzt, damit die Soldaten die Mahlzeiten jetzt besser trennen können.

Auch wenn einmal das Brot gänzlich ausgehen sollte, kommen unsere Küchenspezialisten nicht in Verlegenheit. In Kürze ist der Teig für ein Schlangenbrot bereit und erhält alsdann in der Glut zunehmend eine braune, knusprige Rinde. Recht problemlos nimmt sich daneben die eigentliche Gemeindegüche aus, wie sie sich den Truppen während ihrer Wiederholungskurse präsentiert. Aber gerade in dieser Beziehung können die Unterschiede von Gemeinde zu Gemeinde recht markant sein. Während in der einen Gemeindegüche annähernd Luxus vorherrscht, kann in der anderen gerade das Gegenteil der Fall sein, und es besteht die Möglichkeit, dass es dort beinahe am Nötigsten fehlt. So kommen die Verantwortlichen nicht darum herum, die angehenden Militärküchenchefs auf alle Eventualitäten vorzubereiten.

Neues Ausbildungskonzept für Küchenspezialisten

Das Jahr 1995 brachte Neuerungen in praktisch allen Bereichen der Armee, so auch bei der Ausbildung von Militärküchenchefs. Wer von diesem Jahr an dieses Ziel im Visier hat, der wird sich bereits anlässlich der Aushebung zum Truppenkoch ausheben lassen müssen. Solchermassen ausgewählte Leute werden schon während der Rekrutenschule in der Küche tätig sein, zusätzlich aber einen dreiwöchigen Fachkurs für Truppenköche absolvieren müssen, in dem vor allem praktische Ausbildung, ergänzt mit theoretischem Fachunterricht, vermittelt wird. Deshalb geht es in den dreiwöchigen Fachkursen in Thun vor allem darum, die angehenden Truppenköche mit der Handhabung der militärischen Gerätschaften vertraut zu machen. Weil der jährliche Bedarf an solchen Spezialisten aber nicht alleine mit Profis abgedeckt werden kann, sind auch Vertreter aller möglichen zivilen Berufe präsent. Dies bedeutet gleichzeitig, dass auch die Zubereitung einfacher Mahlzeiten erlernt respektive für die Profis repetiert werden muss. Dies geschieht in dreiwöchigen Fachkursen für Truppenköche in Thun.

Fachkurse für Truppenköche in Thun

Der Kommandant, Oberst Bessler, und seine Instruktoren führen innerhalb der 15wöchigen

RS drei Fachkurse für Truppenköche durch. Mit diesem Splitting ist Gewähr geschaffen, dass der Küchenbetrieb in den Rekrutenschulen weiterläuft.

Die Fachkurse haben folgende Zielsetzungen zu erfüllen: Nach Bestehen muss der Absolvent als selbständiger Truppenkoch eingesetzt werden können. Er soll also in Eigenverantwortung für die ihm anvertraute Truppe (Züge oder Detachements) kochen. In stationären Verhältnissen, wie beispielsweise in einer Kasernen- oder Gemeindegüche, soll der ausgebildete Truppenkoch als Stellvertreter des Küchenchefs eingesetzt werden können.

Nach der ersten Woche Fachkurs, die der Einführung in die Materie sowie der soldatischen Grundausbildung dient, geht es von der zweiten Woche an darum, für grosse Mengen zu kochen. Diese Fachdienstausbildung wird in der Kaserne Thun, aber auch an verschiedenen Aussenstandorten durchgeführt. Dabei wird den Absolventen gezeigt, wie sie in einfachen Verhältnissen in Gemeinden oder im Felde mit dem armee-eigenen Material schmackhafte und bekömmliche Mahlzeiten zubereiten können. Wenn beim Essen etwas nicht immer klappt, dann hat dies vielfach etwas mit der Verteilung zu tun. In Kasernenverhältnissen ist der Küchenchef mit seinen Truppenköchen für die Menge verantwortlich, die dann schlussendlich auf den Teller kommt. Auch das Abpacken in die Speiseträger obliegt dem Verantwortungsbereich der Küchenmannschaft. Und dies ist ein weiterer Punkt in der Ausbildung zum Truppenkoch.

Ausbildungsreform

Die intensive Ausbildung – direkt vom Instruktor zum Rekruten – hat den grossen Vorteil, die Ausbildung der Küchenfunktionäre in der Armee zu vereinheitlichen. Die bisherigen Resultate zeigen ganz eindeutig, dass mit dieser Form der Ausbildung zum Truppenkoch dem Nagel auf den Kopf getroffen wurde. Diese Ausbildungsreform entsprach einem echten Bedürfnis und kommt bei den Rekrutenschulen in der ganzen Schweiz sehr gut an.

Dieser Fachkurs ist denn auch eine Voraussetzung dafür, um in die Unteroffiziersschule für Küchenchefs aufgebildet zu werden und bildet einen Bestandteil der gesamten Ausbildung zum Küchenchef. Wer geeignet ist und dazu vorgeschlagen wird, kann die dreiwöchige Unteroffiziersschule für Küchenchefs absolvieren. Diese Schule befasst sich schweremässig mit der Führungsausbildung der zukünftigen Küchenchefs und militärischen Vorgesetzten. Sie soll von den Mitarbeitern anerkannte Vorgesetzte hervorbringen, die initiativ und befähigt sind, die Verpflegung mit der Küche unter allen Umständen sicherzustellen. Dank des neuen Systems mit dem in die Rekrutenschule verlegten Fachkurs für Truppenköche verlängert sich die Ausbildungszeit der Küchenchefs insgesamt um eine Woche, obschon die Unteroffiziersschule selbst um eine Woche verkürzt wird. Bis anhin hatten angehende Küchenchefs einen zweiwöchigen Vorkurs und eine anschliessende Unteroffiziersschule von fünf Wochen zu absolvieren.

Esskultur auch im Militär

Das Essen als reine Betätigung zur Aufnahme von Kalorien gehört auch im Militär längstens



«Schenkeli» können auch in einer Feldküche mitten im Wald zubereitet werden.

der Vergangenheit an. Die oft eher lieblose Zubereitung von Lebensmitteln in den Gulaschkanonen und das nachherige Verspeisen der mehr oder weniger mündenden Mahlzeiten hat einer modernen Ernährung Platz gemacht, die sich sehen lassen kann, auch im Kreise von verwöhnten Gourmets. Essen hat nicht nur sehr direkt mit Leistungsfähigkeit und Motivation zu tun, sondern nimmt im Ablauf eines militärischen Kurses eine soziale Funktion ein. Kaum ein Anlass innerhalb des Tagesbefehls ist in diesem Sinne besser geeignet, um sich in gelöster Atmosphäre zusammenzufinden, als gerade das Essen.

Verpflegung im Wandel

Die Verpflegung im Militär hat sich völlig gewandelt. Vor allem hat sich die leichte Ernährung auf recht breiter Front durchgesetzt, was sich auf die Bedürfnisse der Truppenküche nach und nach ausgewirkt hat. Denn genau hier befinden wir uns in einem der wenigen sensiblen Bereiche, wo sich die Armee den Gewohnheiten der Zeit anpassen muss, gibt es doch nichts Demotivierenderes als eine Verpflegung, die nicht mündet und tagtäglich beinahe zum Horror wird. Dies darf nicht sein, und die Verantwortlichen haben ihre Fühler stets ausgestreckt, um Veränderungen in den Ernährungsgewohnheiten nicht in völliger Überraschung gegenüberzustehen. Selbstverständlich kann es nicht darum gehen, dass die Armee diese Gewohnheiten in all ihren Äusserungen nachvollzieht. Wer also seine Mahlzeiten im Zivilleben vor allem in McDonald's, Pizza Hut oder Spaghetti Factory einnimmt, kann nicht erwarten, dass er im Militärdienst auch nur annähernd gleich verpflegt wird.

Gesund und abwechslungsreich

Wenn eines der Armeeküche nicht vorgeworfen werden darf, so ist es die einseitige Ernährung. Immer und in jeder Militärküche wird es eines der höchsten Gebote sein, die Truppe gesund und abwechslungsreich zu verpflegen.

Neues Lehrmittel

Exakt darauf hin zielt auch das Militärkochrezeptbuch ab, welches seit seinem Erscheinen zum eigentlichen Renner in der Hitparade der Militärreglemente geworden ist. Das Buch ist denn auch nach modernsten graphischen Erkenntnissen gestaltet, enthält profimässig gestylte Fotos und spricht auf Anheb an. Sei-


ne Stärke liegt aber nicht nur in der einfachen und klar verständlichen Aufmachung, sondern vor allem in der Auswahl der vorgeschlagenen Menüs, wo jede Ecke unseres Landes mit einer Spezialität vertreten ist. Beinahe jedem «Total-Anfänger» ist es möglich, mit Hilfe dieses einfach anzuwendenden Buches eine anständige Mahlzeit herzurichten, wenn es auch seltener als früher vorkommt, dass ein Nichtprofi in der Militärküche das Sagen hat. Militärküchenchefs sind heute zum überwiegenden Teil Berufsleute, für die das Kochen Alltag ist und denen nurmehr die vereinfachten Verhältnisse, innerhalb welchen sie die Mahlzeiten im Militär herrichten müssen, Probleme aufgeben. Nach dem erfolgreichen Bestehen des Fachkurses für Truppenköche ist es jedem Truppenkoch möglich, mit Hilfe dieses einfach anzuwendenden Buches eine anständige Mahlzeit herzurichten. Damit aber nicht genug: Die Fachleute in Thun, allen voran Stabsadj Zwahlen, sind bemüht, den ständig wechselnden Anforderungen der modernen Ernährung Rechnung zu tragen.

Moderne Ernährung

So wird das erwähnte Kochrezeptbuch beispielsweise mit neuen Rezepten für Zwischenverpflegungen ergänzt, erprobt und den Teilnehmern der Schulen und Kurse in Thun zur Nachahmung empfohlen und abgegeben. Die intensive Zusammenarbeit mit der Privatindustrie erlaubt es dem Kommando der Küchenchefschule in Thun, auch produktmässig à jour zu bleiben. Früchte sind im Kommando von Oberst Bessler ein absolutes Muss: Die Teilnehmer können sich selber täglich ab bereitgestelltem Fruchtkorb mit den ihnen nötig erscheinenden Vitaminen versorgen.

Derart mit Ideen versehen, hofft Oberst Bessler, durch die Absolventen seiner Schulen und Kurse den Dominoeffekt in die Schulen aller Waffengattungen der Armee hinauszutragen. Gekostet wird überall und meistens mindestens dreimal täglich: Und dies nach einem infanteristischen Angriff oder nach einem eher technischen Einsatz an einem komplizierten Gerät.

Bescheidene Kosten

Mit etwas Geschick ist es den Fourieren unserer Armee absolut möglich, eine ausreichende, gute Verpflegung der Truppe sicherzustellen, auch wenn sich der dafür vorgesehene Kredit auf Anheb eher bescheiden ausmacht. 6.20 Franken stehen pro Angehörigen der Armee und Tag in der Regel zur Verfügung. Allerdings profitiert die Truppe von reduzierten Preisen, und der Kredit steht auch an freien Wochenenden uneingeschränkt zur Verfügung, so dass das «Haushaltungsgeld» der Truppe jederzeit ausreicht. 

ZUSTÄNDIG

Der vernünftigste Weg, das Nachdenken über Chancen zu vermeiden, geht davon aus, dass ein anderer zuständig ist.

Edward de Bono