

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

Herausgeber: Schweizerischer Fourierverband

Band: 3 (1930)

Heft: 6

Artikel: Die "Hotelküche" im Militärdienst

Autor: Krienbühl

DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-516096>

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: 17.05.2025

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

nicht aber das Unwichtigste — die Delegierten-Versammlung des schweizerischen Fourierverbandes, die öffentlich das ausserdienstliche Wirken des Fouriers verkünden wird.

Das ist der wichtige offizielle Teil der Zürcher Tagung, der mit würdigem Ernst begangen sein will. Es ist aber gut soldatische Tradition, der Anspannung der Kräfte die Ausspannung folgen zu lassen, und es wäre eine schlechte Dienstauffassung, die auf die seriöse Arbeit folgenden Stunden der Geselligkeit und der frohen Unterhaltung nicht mit demselben militärischen Schneid zu begehen. Das Organisations-Komitee mit dem versierten Toni Thiele, ehemaligem Zentralpräsident an der Spitze wird dafür sorgen, dass die Teilnehmer anlässlich des Unterhaltungs-Abends (Samstag, 6. September) im grossen Saale des stilvollen Vereinshauses „Zur Kaufleuten“ auserlesene Genüsse vorgesetzt erhalten, durchaus angepasst dem verwöhnten Geschmack des Fouriers! Dass gewichtige musikalische Darbietungen auf dem Programm stehen, ist in unserem heutigen tonschwangeren Zeitalter wohl eine Selbstverständlichkeit. Nach langen tiefeschürfenden Beratungen ist man in besagten Komitee auch dazu gelangt — ob wir das an dieser Stelle wohl verraten dürfen? — einen qualitativ wie quantitativ gleich hervorragenden Damenflor reiner Zürcher Rasse zu mobilisieren, aus rein ästhetischen Gründen, denn das feldgraue Tuch allein, so sehr wir es achten, hätte sich doch im lichtfunkelnden Festsaal etwas monoton ausgenommen und bedurfte deshalb zu seiner Belebung schillernder Farbenreflexe in

Form buntleuchtender Damentoiiletten. Ihre Trägerinnen haben uns übrigens versichert, dass ein Bewehrter, gar wenn er eine so umfangreiche Bündel-Garnitur am Ärmel trage, ihr Herz immer noch höher schlagen lasse, denn es sei halt doch „schneidig“. Aber wohlverstanden, Zürich stellt diese Ressourcen nur leihweise zur Verfügung; jegliche Requisition und Beschlagnahme ist ausgeschlossen!

Die weiteren Programm-Punkte dieses geselligen Abends lassen sich in dem Begriff „Kabaret“ zusammenfassen. Doch halt, einer besonderen Delikatesse müssen wir doch noch näherer Erwähnung tun und uns dabei zugleich darauf besinnen, dass auch diesem Fest-Anlass, so sehr er den Musen der Unterhaltung gewidmet ist, eine feierliche Note zukommt. Auf der schmucken Bühne des Kaufleuten-Saales wird nämlich ein regelrechtes Festspiel über die Bretter gehen, das zwei Gedanken zugleich Form und Ausdruck verleihen will. Einerseits wird es dem schweizerischen Fouriertag seine Huldigung darbringen, anderseits des zehnjährigen Jubiläums der Sektion Zürich ehrend gedenken. Das Motiv dieses Festspiels besteht darin — doch nein, darf man eine Uraufführung voreilig ausplaudern? Am 6. September wird sie stattfinden, diese Uraufführung, und kein Fourier lasse sie sich entgehen. Aber auch für unsere Ehrengäste aus dem Kreise der Offiziere und befreundeter Militärvereine hoffen wir dadurch den geselligen Teil der Fouriertagung besonders begehrenswert zu machen.

Für das Pressekomitee: Max Brem.

Die „Hotelküche“ im Militärdienst.

Erlauben Sie mir, zu dem in der letzten Nummer des „Fourier“ unter dem obigen Titel erschienenen Artikel als Militär-Küchenfachmann einige Bemerkungen zu machen.

Für mich gibt es zwei Lösungen: entweder führt man das System der „guten alten Zeit“, mittags Suppe und Spatz, abends Suppe und Käse, eventuell gesotene Kartoffeln, Sonntags Braten, wieder ein, oder man bleibt bei der heutigen abwechslungsreichen, den bürgerlichen Verhältnissen der Mannschaft angepassten Kost, wobei aber die Zutaten, wie die üblichen Küchen-Gewürze, dann aber auch die Maggi-Würze, sich nicht wegdenken lassen. Gewiss sollen diese Zutaten sparsam und nur da, wo sie tatsächlich am Platze sind, verwendet werden. In dieser Form sind sie dann aber nicht ein Privileg der Hotelküche, sondern bekanntlich auch im bürgerlichen Haushalt bis hinab zur einfachsten Küche eingeführt. Sie erhöhen nicht nur den Geschmack- und Verdauungswert der Speise, sondern fördern auch geradezu das verlangte „rationelle einfachere Kochen“.

Dass der Fourier sich die Kompetenz zum Einkäufen nicht aus der Hand gleiten lassen darf, immerhin unter gebührender Rücksichtnahme auf die Wünsche und Bedürfnisse seines Fachmannes, eben des Küchenchefs, ist für mich selbstverständlich. Ich habe seinerzeit in Airolo zehn Wochen Dienst als sogenannter Zivil-Küchenchef gemacht und das nur, um mich auf dem Gebiete der Militärküche speziell für den Gebirgsdienst weiter auszubilden. Dabei war ich immer sehr froh, wenn der Fourier die Einkäufe selbst be-

sorgte. Wenn gewisse Zivil-Küchenchefs aus dem Einkäufen persönlichen Vorteil zu ziehen versuchen, so mag das bis zu einem gewissen Grade mit den heutigen unbefriedigenden Anstellungsbedingungen zusammenhängen. Wenn es gelänge, den Beruf des Zivil-Küchenchefs zu einer Lebensstelle auszugestalten, so würde man sicher auch allgemein seriöse und zuverlässige Leute erhalten.

Wenn ich in den Wiederholungskurs einrückte, kaufe ich immer im Einverständnis mit meinem Fourier diverse Zutaten ein, die man wohl in der Hotelküche vorfindet, daneben aber auch in fast jedem Haushalt. Deshalb gehören sie gewiss auch in die Militärküche, die doch dem Mann eine der gewohnten bürgerlichen Kost möglichst angepasste Ernährung bieten soll. Ich war schon manchmal sehr froh, wenn ich schnell zur Kräftigung einer Suppe oder Sauce Maggi-Würze bei der Hand hatte. Wie soll ich ein Ragout machen, wenn ich keinen Pfeffer, keinen Lorbeer, keine Nägeli usw. habe. (Vom Wein will ich gar nichts sagen, denn wie oft heisst es zu Unrecht, wir Küchenchefs trüben ihn selber, statt ihn zur Zubereitung zu benützen). In der Kochanleitung heisst es auf Seite 49 „für Braten 15 Liter Wasser oder Fleischbrühe“. Es wird wohl jedermann einsehen, dass Bouillon besser ist als nur Wasser. Wenn die Herren Offiziere in die Lage kommen, mit der Kompagnie zu essen, achten sie sehr auf Abwechslung des Speisezettels und auf schmackhafte Kost. Ich bin auch nicht für „Hotel-Menüs“ im Dienst, aber für ein gutes und kräftiges Essen, und dazu braucht es eben Zutaten.

Wachtm. Krienbühl II 72