

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

Herausgeber: Schweizerischer Fourierverband

Band: 37 (1964)

Heft: 6

Artikel: Versorgungsdienst in der Schweizer Armee

Autor: Wittwer, R.

DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-517647>

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: 30.01.2025

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

Versorgungsdienst in der Schweizer Armee

Vortrag von Lt. Qm. R. Wittwer, gehalten im Rahmen der Veranstaltung
«Was sollen die Soldaten essen?» des Kochstudios Zürich

Trotz dem Umstand, dass in unserem Lande die Mehrzahl der männlichen Bevölkerung schon Bekanntschaft mit der Militärverpflegung machen konnte, scheint es mir, dass die Wenigsten sich schon Gedanken über die Probleme gemacht haben, die eine solche Massenverpflegung mit sich bringen. Meine Ausführungen sollen darum diese wichtigen Aufgaben innerhalb unserer Armee dem «Laien» etwas näherbringen und vor allem den Unbeteiligten, unsern Frauen, Aufschluss über die Tätigkeit der Verpflegungsorgane in der Schweizer Armee geben.

Sicher interessiert es Sie, wer denn grundsätzlich für die Zubereitung der Verpflegung in der Armee verantwortlich ist. Der erste Gedanke fällt dabei ohne Zweifel auf den Fourier einer Einheit, wird er doch aus diesem Grunde oft auch die «Mutter der Kompagnie» genannt.

Er ist sicher der Verantwortliche. Seine Aufgabe beginnt, wenn er mit dem Küchenchef zusammen die Menus für die nächste Soldperiode (10 Tage) in einem Menüplan zusammenstellt. Dabei hat er auf die Jahreszeiten, die Essensgewohnheiten der Truppe, eine reichliche Abwechslung und vor allem auf den Preis der Menus zu achten. Um den letzten Punkt meiner Aufzählung noch speziell hervorzuheben, sei bemerkt, dass heute pro Mann und Tag für

- ein reichliches Morgenessen, wenn möglich mit Butter
- ein Mittagessen, mit viel Fleisch, zwei Gemüsen oder Gemüse und Salat
- ein Nachtessen, welches dem Mittagessen wenn möglich nicht allzu sehr nachstehen sollte

ganze *drei Schweizer Franken* zur Verfügung stehen. Daraus muss auch noch sämtliches Reinigungs- und Heizmaterial für die Küche bezahlt werden. Dass dieser bescheidene Betrag bei den heutigen Preisen nicht ausreichen kann für ein Essen wie im zivilen Haushalt, wird jede Hausfrau bestätigen können. Trotzdem kann sich die Mehrzahl unserer Fouriere einer reichhaltigen, gesunden und abwechslungsreichen Küche rühmen. Wohl ist dabei nicht zu vergessen, dass der Armee Spezialpreise garantiert sind und die Armee kauft auch selbst grosse Mengen von Lebensmitteln ein und lagert diese für den Kriegsfall.

Damit sind wir bereits beim Problem der Lebensmittelbeschaffung angelangt. Die wohl «gebräuchlichsten» Konsumgüter wie Brot, Milchprodukte, Frischfleisch, Wurstwaren und Frischgemüse kauft der Fourier selbst – wie jede Hausfrau – in Friedenszeiten im freien Handel nach Richtpreisen der Armee ein. Aber auch der Fourier kann den Abschluss seiner Haushaltskasse entsprechend beeinflussen, wenn er es versteht, vor allem beim Gemüseinkauf, die Marktlage auszunützen und günstige Angebote zugunsten der Truppe zu verwerten. Die übrigen Artikel wie Konserven, Teigwaren, Hülsenfrüchte, Oel, Fett usw., liefern die Magazine der Armee, um die Kriegsreserven gleichmässig umzusetzen und erneuern zu können. Im Kriegsfall würde der gesamte Nachschub aller Verpflegungsartikel, mit Ausnahme einiger Selbstsorgeartikel (Selbsteinkauf durch den Fourier), automatisch durch die Versorgungstruppe der Armee erfolgen, die somit an die Stelle der zivilen Lieferanten treten würde.

Nachdem wir nun die Mittel kennen, die einem Fourier für die Menugestaltung zur Verfügung stehen, wird es Sie sicher auch interessieren, welche Mittel dem Küchenchef für die Zubereitung der Mahlzeiten zur Verfügung stehen. Sind alle Lebensmittel in der Küche vorhanden und auf ihre Qualität geprüft, so beginnt die Vorbereitung durch den Küchenchef und seine Küchenhilfen. Die Geräte, wie Rüstmesser, Fassgeschirr, Küchenwäsche usw., werden von der Truppe, bei jeder Dienstleistung aus den Zeughäusern gefasst. Die Gemeinden stellen lediglich im Wiederholungskurs das Küchenlokal und die Kochkessi zur Verfügung. Es handelt sich dabei meistens um leerstehende Waschküchen mit 2–3 Gusskessi zu 50–60 l Inhalt. Manche Schweizer Gemeinde ist jedoch bereits zu grosszügigen Umbauten und Neubauten übergegangen und stellt heute der Truppe schöne, geräumige und gut ausgerüstete Militärküchen in gemeindeeigenen Gebäuden zur Verfügung, welche sich dann selbstverständlich grösster Beliebtheit bei der Küchenmannschaft erfreuen und auch keinen unbedeutenden Einfluss auf die Qualität der Speisen haben. Trotzdem ist jedoch festzustellen, dass es sehr auf die Fähigkeiten eines Küchenchefs und seiner Hingabe ankommt, ob eine Truppe mit dem Essen zufrieden ist oder nicht.

In Felddienstverhältnissen stehen dem Küchenchef ausserdem Selbstkochkisten mit Benzinvergaserbrennern zur Verfügung. Bei korrekter und sorgfältiger Behandlung dieser Geräte lassen sich viele Speisen schmackhaft und schnell zubereiten. In den meisten Kasernen sind ausserdem gut eingerichtete, elektrische Küchen vorhanden und mit zusätzlichen Maschinen versehen erleichtern sie die Arbeit der Küchenmannschaft sehr.

Nach der Beschaffung und der Zubereitung der Mahlzeit soll auch der Verteilung der Speisen einige Überlegungen gewidmet sein. Bei der Verteilung entstehen meiner Auffassung nach die grössten Schwierigkeiten und es leidet die Mahlzeit am meisten. Vielfach fehlt es an genügendem Fassgeschirr; so muss der Milchkaffe gemischt serviert werden, sehr zum Missvergnügen der «Kosumenten». Doch auch andere ungünstige Auswirkungen, wie lange Wartezeiten und das Erkalten der Speisen sind weitere Begleiterscheinungen dieses noch nicht durchgehend gelösten Problems.

Doch auch den ewigen Nimmersatten soll mein Vortrag an die Leber tasten. So gibt es leider auch heute noch «Kameraden», die ohne eine Wimper zu zucken zwei Bratwürste beanspruchen können, ohne sich zu überlegen, ob sein Kamerad am Ende des Tisches dann auch noch eine sein Eigen nennen kann. Dass gewisse Bemerkungen wie: «das Fleisch sei nicht abgezählt» oder «der Fourier will wohl wieder den Gewinn nach Bern schicken» völlig der Grundlage entbehren, sollte auch dem grössten Kritiker an der Militärkost klar sein. Der Fourier oder Küchenchef kann sich einmal verrechnen, doch glaube ich, bilden diese Fälle eher die Ausnahme, die die Regel bestätigen. Die Kritik an den Organen des Verpflegungsdienstes in der Schweizer Armee ist nicht immer gerechtfertigt und verstummt denn auch in den meisten Fällen nach genauer Prüfung.

An der Vielfalt und Reichhaltigkeit unserer heutigen Militärkost ist nicht mehr zu zweifeln. Die Schweizer Armee ist endgültig aus dem «Suppen und Spatz»-Zeitalter des Ersten Weltkriegs heraus. Ja mancher Wehrpflichtige sagt von der Militärverpflegung, dass er sich im zivilen Haushalt eine gleichwertige Kost nicht leisten könne. Diese Aussage mögen die vielen

Gewichtszunahmen im Wiederholungskurs und die vielen Umtauschaktionen von zu engen Uniformen bekräftigen.

Zum Schluss meiner Ausführungen möchte ich noch den Willen aller Verpflegungsfunktionäre in der Schweizer Armee hervorheben, die sich ständig darum bemühen, unseren Wehrmännern im Militärdienst gesunde, schmackhafte und abwechslungsreiche Mahlzeiten aufzutischen. Allfällige «Überraschungen» soll der Umstand entschuldigen, dass nicht jeder Fourier und Küchenchef jeden Tag im Jahr für rund 100 Mann ein Glanzmenu auf den Tisch zaubern kann.

Sollten Sie Fragen der Militärverpflegung noch eingehender interessieren, so stehen Ihnen Mitglieder der beiden Fachverbände gerne zur Erläuterung näherer Details zur Verfügung.



Hier wird demonstriert:
«Me chocht guet im Diensch.»
(Cliché aus «Die Ernährung»)