

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

Herausgeber: Schweizerischer Fourierverband

Band: 39 (1966)

Heft: 12

Artikel: Kochrezepte für die Militärküche

Autor: Wohler / Ravioli

DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-517806>

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: 16.05.2025

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

Kochrezepte für die Militärküche

gültig ab 1. Januar 1966

von Adj. Uof. Wohler und Adj. Uof. Ravioli

In der UOS 4/66 für Küchenchefs konnte zum ersten Male mit dem langersehnten, neubearbeiteten Reglement «Kochrezepte für die Militärküche» gearbeitet werden. Vorbereitungen, die sich über Jahre erstreckten, waren notwendig, bis es endlich soweit war. Das neue Kochrezeptbüchlein, das eigentlich schon eher den Namen Rezeptbuch verdient, reiht sich bescheiden ein in die lange Reihe der militärischen Reglemente.

Warum denn — im Zeitalter der Sparmassnahmen — ein umfangreicheres, schöneres und notabene auch teureres Kochrezeptbuch? Die Gründe sind mannigfaltig: Im Zuge der Verbesserung der Truppenküche fanden Gerichte Aufnahme in den Vpf. Plänen, die bis anhin bei vielen Küchenchefs wenig bekannt waren und im Rezeptbuch fehlten. Wir denken hier zum Beispiel an verschiedene Gerichte aus den Schlachtnebenprodukten — an Wild, Geflügel, Saucen — und speziell an Gemüsegerichte, Salate und Desserts. Dem Küchenchef, dem diese Gerichte aus der Zivilküche bekannt waren, stellten sich Schwierigkeiten, wenn es darum ging, sie in der Truppenküche zuzubereiten. Zudem hat in den letzten Jahren das OKK-Sortiment ungeahnt zugenommen und die heute zur Verfügung stehenden Mittel erlauben einen abwechslungsreicheren Einkauf. In der Folge mussten auch hier neue Rezepte oder doch zumindest Änderungen vorgenommen werden. Dies geschah dann jahrelang in Form von losen Blättern, die den Küchenchefschülern abgegeben wurden. Ein weiterer, nicht zu übersehender Grund liegt darin, dass sich die Quantitäten der Normalmengen beträchtlich verschoben haben. Dem wurde, wie man noch sehen wird, Rechnung getragen. Es war deshalb nicht mehr möglich, alle sich aufdrängenden Änderungen in einem blossen Neudruck vorzunehmen, wie das schon bei der Ausgabe 1960 gemacht wurde. Eine gründliche Überarbeitung drängte sich auf.

Doch betrachten wir das Rezeptbuch! Schon das Äussere fällt auf: Leinwandeinband wurde durch einen Kunststoffumschlag ersetzt. Er wird den nicht zu vermeidenden Fettflecken besser standhalten können. Nach diesem Detail aber zu der wohl wichtigsten Neuerung: Die Trennung der Rezepte in einen Abschnitt «A. Stabile Küche und Fahrküche» und «B. Kochkisten» welche zur besseren Unterscheidung auf rotes Papier gedruckt wurden.

Warum diese Trennung? Mit dem Anwachsen der Rezeptauswahl häuften sich auch die Schwierigkeiten in einer klaren Rezeptur für das Kochkistenkochen. Unter «B» konnte teils aus Platzgründen, teils um langatmige Wiederholungen zu vermeiden, nicht immer mit der wünschbaren Klarheit Arbeitsvorgang um Arbeitsvorgang behandelt werden. Teilweise mussten auch, um ein Rezept in den Kochkisten zubereiten zu können, die Quantitäten geändert werden. Als Beispiel diene die Gerstensuppe, die in der alten Ausgabe zur Zubereitung in den Kochkisten nicht empfohlen wird, ab 1. 1. 66 jedoch ohne Vorbehalt im Kapitel Kochkistenkochen aufgenommen wurde. Das Gleiche gilt für die Saucen. Wird im Neudruck 1960 eine «gewisse Erfahrung und stabile Kocheinrichtungen» als Voraussetzung verlangt, so konnte durch angepasste Rezeptierung eine ganze Reihe von Saucen aufgenommen werden, die sich nun gut in den Kochkisten zubereiten lassen. Im weitem ist es immer wieder vorgekommen, dass sich beim Durchlesen der Rezepte Fehler einschlichen. «A» und «B» verwechselt und vielfach zu spät bemerkt wurden. Es ist absolut denkbar, dass in einer spätern Ausgabe die Kochkistenrezepte vermehrt werden. Der Vollständigkeit halber darf in Erinnerung gebracht werden, dass Rezepte für das Kochkistenkochen erst seit 1945 bestehen und seither durch die gemachten Erfahrungen immer wieder verbessert wurden. Somit darf festgehalten werden, dass zwischen Speisen, die stationär oder in Kochkisten zubereitet werden, kein Unterschied mehr festgestellt werden kann.

Die Normalmengen wurden in den meisten Rezepten den neuen Ernährungsbedürfnissen angepasst. Als vielleicht wichtigste Neuerung diene als Beispiel die Frühstücksgetränke: Herabsetzung der Wassermenge für Milchkaffee und Kakao auf 30 l = 100 Mann. Das Milchquantum wird für beide Getränke auf 4 dl pro Mann festgesetzt. Folglich gilt: Normalmengen Frühstücksgetränke pro Mann durchwegs 4 dl Milch und 3 dl Wasser. Das Quantum Kaffee bleibt, Kakaoapulver wurde von 5 auf 4 kg reduziert. Zu beachten ist, dass die Normalmengen für Suppen gleichgeblieben sind. Obwohl dies in den meisten Fällen zu viel ist, gibt es doch heute

noch Schulen und Kurse, wo 5 dl Suppe pro Mann gut gegessen werden. Bei den Kochkisten steht die Menge ausserhalb der Diskussion: im Feldverhältnis und bei kalter Witterung sind zwei Kochkisten Suppe für 100 Mann keineswegs zu viel. Auch bei den Fleischgerichten wurde in der Regel die Wassermenge reduziert. Die Militärfleischgerichte zeichneten sich aus durch grosse Quantitäten Sauce — dem wurde jetzt etwas gesteuert. Die Fleischquantitäten wurden durchwegs beibehalten. Die Kartoffelmengen haben sich nur bei zwei Rezepten reduziert, wie auch die Gemüsequantitäten in der Regel beibehalten wurden. Es wird jetzt klar unterschieden zwischen Gemüsegerichten und Kartoffelgerichten. So wurde da und dort die Menge angepasst und mancher Wunsch konnte berücksichtigt werden. Allerdings ist zu beachten, dass die Quantitäten nie überall genau und präzise angegeben werden können — das ist aus den bekannten Gründen nicht möglich und wird es auch nie sein. Man beachte die Einleitung mit dem wichtigen Satz die Normalmengen betreffend.

Im weitem wurde praktisch jedes Rezept irgendwie geändert. Sei es, dass rein stilistische Änderungen vorgenommen wurden, sei es, dass die Rezeptierung neuzeitlicher gestaltet wurde. Dabei wurde auf klare, übersichtliche Arbeitsweise Rücksicht genommen. Es war manchmal fast unglaublich, was sich im Laufe einiger weniger Jahre an Wünschen und Anregungen ansammelte und wie die Essgewohnheiten sich in so kurzer Zeit änderten.

Ein neues Kapitel «Spezielle Gerichte» wurde geschaffen. Wir möchten dabei ausdrücklich festhalten, dass es sich dabei nicht um Spezialitäten im herkömmlichen Sinne handelt, sondern um Gerichte, die infolge der zeitraubenden Zubereitung oder aus Kostengründen nur in günstigen Verhältnissen in Frage kommen. Auch dieses Kapitel wird noch weiter ausgebaut werden können. Als weitere Neuerung, die sicher gut aufgenommen wird, sind die ausführlichen, nun besser umschriebenen Kapiteleinleitungen zu betrachten. Es handelt sich nur um wichtige Grundsätze, da einerseits vermieden werden musste, das Reglement Vpf. Dienst I zu kopieren, anderseits doch die kochtechnisch speziellen Hinweise berücksichtigt werden sollten.

Das Kapitel «Wichtige Hinweise und Fachausdrücke» wurde um einige Stichwörter ergänzt und die bestehenden Auslegungen besser und eindeutiger umschrieben.

Neu aufgenommen wurde das Kapitel «Würzen der Speisen» und zwar aus folgenden Überlegungen: Es soll gezeigt werden, welche grosse Auswahl an Gewürzen auch der Militärküche zur Verfügung stehen. Gerade heute ist es so, dass viel lieber zu teuren Würzen und Konzentraten gegriffen wird — wo der Küchenchef mit natürlichen Gewürzen einen bessern Effekt erzielen kann. Im weitem ist es nicht möglich, alle in Frage kommenden Gewürze bei den Rezepten aufzuführen (die Zeit, wo man bloss Pfeffer und Salz brauchte ist vorbei). Mit diesem Kapitel möchten wir dazu beitragen, dass die Speisen besser, sorgfältiger und gesünder abgeschmeckt werden.

Als überflüssig erachtet und deshalb weggelassen wurde das Kapitel «Beigerichte zu den verschiedenen Fleischgerichten» sowie die Zusammenstellung «Preise für 100 Mann (Normalmengen)» — da diese jährlich separat herausgegeben werden.

Abschliessend wünschen wir dem Rezeptbuch eine gute Aufnahme bei Fourier und Küchenchef und zwar in dem Sinne, dass nun wirklich nach ihm gearbeitet wird. Denn immer wieder kann festgestellt werden, dass das Rezeptbuch viel zu wenig zur Hand genommen wird — so bei der Warenbestellung wie bei der Zubereitung der Speisen. Wir sind uns bewusst, dass nicht nur und ausschliesslich die angegebenen Arbeitsvorgänge zu einem guten Resultat führen — sondern dass man da und dort qualitativ immer noch etwas verbessern kann. Dies gilt vor allem für stabile Einrichtungen — die in den letzten Jahren den zivilen Küchen weitgehend angepasst wurden. Für das Kochkistenkochen ist es jedoch unbedingt notwendig, dass sich auch der geübte Küchenchef strikte an die Rezepte hält — will er ein Maximum herausholen.

*

Leider ist es so, dass diese neuen Kochrezepte nur in den Kaderschulen und Spezialistenkursen unentgeltlich abgegeben werden können. Alle andern Interessenten können das Rezeptbuch gegen einen Betrag von Fr. 4.—, der mittels Nachnahme erhoben wird, beziehen. Bestellungen sind zu richten an das *Kdo. der UOS für Küchenchefs, Kaserne, 3602 Thun.*