

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

**Herausgeber:** Schweizerischer Fourierverband

**Band:** 48 (1975)

**Heft:** 5

  

**Artikel:** Erstmalig in der Schweizer Armee

**Autor:** Vögeli, J.

**DOI:** <https://doi.org/10.5169/seals-518447>

### **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>**

## Erstmalig in der Schweizer Armee

Die Küchenchefs Wm Brunner, Wm Käser und Wm Graber, der im Schiesskurs verweilenden M Flab Abt 42, haben im Februar 1975 als erste den Versuch unternommen, einen Kochkurs für Truppenangehörige durchzuführen. Tatsächlich wurde im Einverständnis mit dem zuständigen Quartiermeister die Initiative als eine positive Freizeitbeschäftigung bewertet und dementsprechend unterstützt. Bei der Truppe fand die Idee sehr guten Anklang, was durch die grosse Teilnehmerzahl von 25 Mann bekundet wurde.

Der eigentliche Kochkurs fand folgendermassen statt: Nachdem das Nachessen für die übrige Truppe gefasst worden war, stellte sich ein Küchenchef zur theoretischen Besprechung der zu kochenden Menus zur Verfügung. Grundregeln, wie Sauberkeit und überlegtes Vorbereiten der Gemüse wurden den Beteiligten in sinnvollen Formulierungen vermittelt. In drei Gruppen zu je acht Mann wurden nun die Suppe, das Hauptgericht und der Salat zubereitet. Somit hatte jede Gruppe die Möglichkeit, während der drei Kursabende ein ganzes Menu zu kochen. Sie konnten sich nachher selbst von ihren Kochkünsten überzeugen, nachdem ihnen das eigene Essen von den Küchenchefs persönlich serviert worden war. Selbst Gourmets kamen voll auf ihre Rechnung. Anschliessend wurden die verschiedenen Zubereitungsarten der gleichen Menus besprochen.

Es war nicht das Ziel der drei Küchenchefs, aus den Teilnehmern selbst Köche zu machen, sondern vielmehr wollte man den Leuten zu einer sinnvollen Nebenbeschäftigung verhelfen und sie auch hinter die Kulissen einer Grossküche blicken lassen. Viele begrüsst sicher diese Neuerung. Das Gelernte wird den Teilnehmern später einmal zu Hause nützlich sein, denn sie haben doch einen Grundbegriff vom Kochen und sie werden sicher die Arbeit ihrer Gattinnen wieder vermehrt schätzen. Die Kurse waren ein voller Erfolg und sie dürfen ohne Bedenken zur Nachahmung empfohlen werden.

*Geschm J. Vögeli*

(Aus der Zeitschrift «Der Militärküchenchef»)



Wm Brunner und Käser als Initianten des ersten Kochkurses für die Truppe der M Flab Abt 42 im Schiesskurs in Reckingen.