

Unser Interview : IGEHO in Basel

Autor(en): **Wohler**

Objektyp: **Article**

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

Band (Jahr): **54 (1981)**

Heft 12

PDF erstellt am: **22.07.2024**

Persistenter Link: <https://doi.org/10.5169/seals-518874>

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Inhalten der Zeitschriften. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern.

Die auf der Plattform e-periodica veröffentlichten Dokumente stehen für nicht-kommerzielle Zwecke in Lehre und Forschung sowie für die private Nutzung frei zur Verfügung. Einzelne Dateien oder Ausdrucke aus diesem Angebot können zusammen mit diesen Nutzungsbedingungen und den korrekten Herkunftsbezeichnungen weitergegeben werden.

Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Die systematische Speicherung von Teilen des elektronischen Angebots auf anderen Servern bedarf ebenfalls des schriftlichen Einverständnisses der Rechteinhaber.

Haftungsausschluss

Alle Angaben erfolgen ohne Gewähr für Vollständigkeit oder Richtigkeit. Es wird keine Haftung übernommen für Schäden durch die Verwendung von Informationen aus diesem Online-Angebot oder durch das Fehlen von Informationen. Dies gilt auch für Inhalte Dritter, die über dieses Angebot zugänglich sind.

Einfüllen der Bouillon zu wenig geschlagen wird.

Sauerkraut elsässisch

Sauerkraut	20 kg
Zwiebeln	2 kg
Fett	1 kg
Speck	10 kg
Brühwürste	50 Stück
Weisswein	2 Liter
Salz, Pfeffer, Kümmel	
Nelken	6 Stück
Wacholderbeeren	
Wasser	8 Liter

Sauerkraut leicht waschen und dann auflöckern. Fett heissmachen. Klein gehackte Zwiebeln darin anziehen lassen. Die Hälfte des Sauerkrauts zugeben, Kümmel und Nelken daraufgeben. Rest Sauerkraut einfüllen. Mit dem Wasser ablöschen. Salzen und pfeffern. Gut vermengen. Drei Stunden kochen lassen. Mitunter rühren, damit das Sauerkraut nicht anbrennt. Dann Speck, portionengross geschnitten, samt

Schwarte zugeben. Brühwürste zugeben. Das Fleisch muss an der Oberfläche liegen, aber mit der Flüssigkeit Berührung haben. Eine halbe Stunde auf kleiner Flamme lassen. Speck und Würste herausnehmen und warmstellen. Das Sauerkraut mit dem Wein vermengen. Falls viel Flüssigkeit im Kessel ist, zuerst eindampfen. Das Sauerkraut soll ziemlich trocken sein, bevor der Wein dazukommt. Aufkochen, fünf Minuten kochen lassen. Auf Schüsseln verteilen, Speck und Würste (eine auf zwei Mann) darauflegen. Geschwellte dazu geben oder Salzkartoffeln.

Anmerkung: Als Fleischzugabe kann man Fleischkonserven verwenden. Sie werden geöffnet und ohne das Gelee im fertigen Sauerkraut zehn Minuten mitgedämpft. Gelee für Suppe oder Sauce verwenden.

(s) So, und nun lesen Sie am besten mehr im nächsten Nebelspalter! Der Basler Bilderbogen von Hanns U. Christen hat's immer in sich!

Unser Interview

IGEHO in Basel

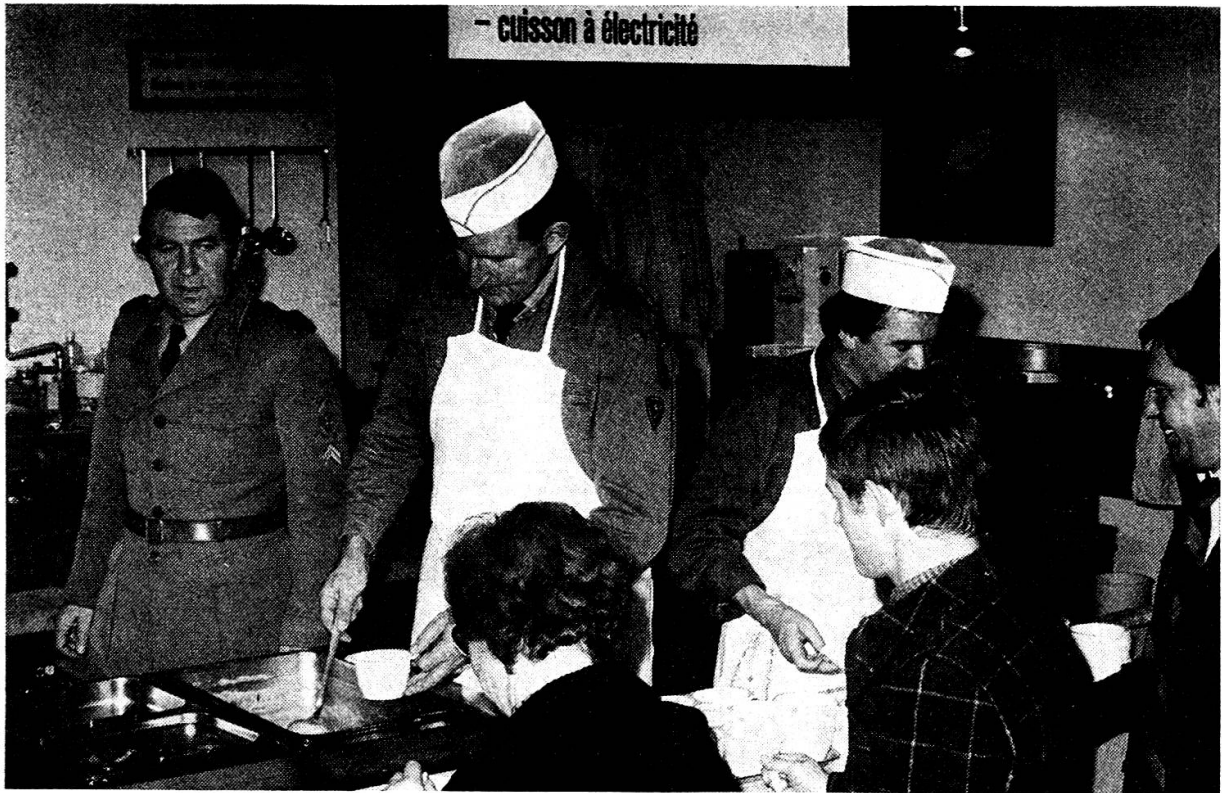
(s) Eigentlich hätte in der MUBA-Halle 24 eine Ausstellung über den Schweizer Wein stattfinden sollen. Doch muss für diesen feinen Saft im Moment nicht besonders geworben werden. So sprang denn die Armee ein. Der Instruktionchef der Versorgungstruppen, Oberst Kesselring, mit seinem Fachmann Adj Uof Wohler, belegte mit der Sonderschau unter dem Titel «Was sollen die Soldaten essen» den grössten Teil des Platzes, die Abteilung für Schiessplätze weitere Ausstellungsfläche. Abgerundet wurde die Schau durch einen interessanten Einblick in die segensreiche Tätigkeit der Soldatenstuben. Die Detailgestaltung und die Leitung der Degustationsküche hatte Adj Wohler. Am letzten Tag der IGEHO besuchten wir ihn an seinem Stand und stellten ihm einige Fragen:

Red.: Herr Adjutant, nach welchen Gesichtspunkten bauten Sie diese eindruckliche Ausstellung auf?

Adj Wohler: Ein Glücksfall ist der Umstand, dass uns die Messeleitung, mit der wir jederzeit sehr kooperativ zusammenarbeiten konnten, so viel Platz zur Verfügung stellte. So konnten wir in 7 Sektoren unsern Verpflegungsbereich zeigen. Allerdings musste dies mit einfachsten Mitteln passieren. Im Gegensatz zu manchem «Flitterstand» aber besticht unser Stand durch seine Einfachheit.

Wer war Ihnen bei der Betreuung des Standes behilflich?

Die anwesenden Wachtmeister, Korporale, Gefreiten und HD-Küchenchefs leisten durchwegs freiwilligen, unbesoldeten Dienst ohne Lohnausgleichanspruch. Sie erhielten nur ihr Bahnbillett zum Einrücken/Entlassung.



Adjutant Uof Wohler (links) überwacht die Abgabe des Pot-au-feu und gab immer bereitwillig Auskunft

Spontan bestätigte die Mannschaft mit fröhlichem Lachen, dass sie gestern einen «Schwur» getan hätte. Bei der nächsten Ausstellung kämen sie wieder! Weil der Küchenchefverband das Personal stellte, erhielt er auch die Möglichkeit zu werben. Wir war der Erfolg?

Sehr erfreulich, die Informationstafel wurde stark beachtet, das Interesse gegenüber dem Verband war gross und rund ein Dutzend neue Mitglieder konnten angeworben werden. Auch war der Andrang in allen andern Sektoren sehr rege. Während der ganzen Ausstellung kam viel interessiertes Volk vorbei. Viele Zuschauer wurden natürlich auch durch die feinen Düfte angelockt.

Degustieren wird gross geschrieben an dieser Fachmesse für Hotellerie. Welche Erfahrungen machten Sie an Ihrem Stand?

Die Getränke und Speisen aus der Militärküche sind bei alt und jung beliebt. Die moderne, elektrisch beheizte Schauküche wurde übrigens von der Firma Franke AG in Aarburg erstellt und von der Messeleitung mit Strom-, Kalt- und

Warmwasser sowie Dampf- und Wasserabzug versehen. Für die Armee entstanden dadurch keinerlei Unkosten.

Bei der Zubereitung der Degustationsgerichte hielten wir uns übrigens genau an die Kochrezepte, verwendeten Kuhfleisch II C, frische Kartoffeln und viel Gemüse, was besondere Beachtung bei den Besuchern zur Folge hatte. Resten gab es während der ganzen Dauer der IGEHO keine. Insgesamt wurden aus der «Gemeindeküche» mit dem Schild «Das OKK und der VSMK laden zur Degustation ein», rund 11 000 «Versucherli» verteilt. Wir kochten und servierten:

- 60 l Kakao und vielen Schachteln Biscuits
- 240 l Gerstensuppe
- 50 l Minestrone
- 400 P Pot-au-feu
- 100 P Gulasch
- 100 P Geschnetzeltes mit Reis
- 200 P Hörnli mit Fleischkonserven
- 100 P Ragout mit Mais
- 100 P Curry-Voessen
- 100 P Kutteln/Eintopf
- 50 P weisse Bohnen/Fleischkonserven



100 P Risi-Bisi
 200 P Waadtländer Eintopf
 900 P Käseschnitten
 (P = Portionen)

Haben Sie diese Menus alle in der Halle (1. Stock / Holzbau) zubereitet?

Ja, die meisten Menus stammen aus der Gemeindegüche, wie sie hier steht. Doch durften wir von der Messeleitung aus auch einen Benzinvergaserbrenner in Betrieb nehmen. Allerdings erst, nachdem die städtische Feuerwehr sich überzeugt hatte von den Löschmethoden, den besonderen Änderungen beim Anzünden und vom Umstand, dass ich persönlich diesen Apparat bediene beim Anfachen. Ähnliche Probleme gab's übrigens mit dem Haflinger, der neben der Feldküche aufgestellt wurde und den Wegtransport der Kochkisten darstellte.

Mit vielen Tabellen, Broschüren, auch «nicht qualifizierten» Reglementen, motivierten Sie die Besucher zusätzlich. Wurden diese Informationen gelesen?

Ja, die Info-Ecke wurde sehr rege be-

nützt, auch sind bereits 2000 Rezepte für Schlangenbrot weg. Die Küchenchefs gaben jederzeit bereitwillig Auskunft. Notfalls konnten sie mir rufen. Ich hätte nie gedacht, dass sich die vielen Leute so interessiert zeigen.

Mit Ihnen ist uns dies aufgefallen: Viele Ehemänner zeigten ihrer besseren Hälfte die militärischen Möglichkeiten, orientierten sich zusätzlich über das neue Frischhaltebrot (Degustation) oder verköstigten sich einfach gern, weil's wirklich gut war. Am Mittag bildeten sich grosse Schlangen!

Dieser Teil unserer Ausstellung war sicher der sympathischste. Er schaffte bestimmt auch zusätzlichen Goodwill für die Armee! Dass die Kochstelle für Schlangenbrot und für die Gamelle sich besonderer Beliebtheit erfreuten, ist verständlich, auch wenn diese Zubereitungsarten von untergeordneter Bedeutung sind.

Uns freute vor allem auch das Lob derjenigen Leute, die sich zur sogenannten Fachwelt zählen. Zudem erfuhren wir viele nette Gesten und Anerkennung.

Kein Wunder, denn die Betreuer der umliegenden Stände hatten bald herausgefunden, wo es das beste und günstigste Mittagessen gab. Auch der Hauselektriker kam immer mittags vorbei.

Adj Wohler und seine Crew verdienen uneingeschränktes Lob. Diese Werbung tut unserer Armee gut!

Abschied von Korpskdt Wildbolz:

Aus der Eröffnungsrede des Ausbildungschefs

Ausbildung jährlich

75 Quartiermeister

430 Fouriere

400 Küchenchefs

«Die wechselseitigen Erfahrungen in zivilberuflichen und dienstlichen Stellungen sind ein Merkmal und eine Stärke unseres Milizheeres.»

Verpflegung

30 Mio Hauptmahlzeiten pro Jahr

40 Mio Franken Lebensmitteleinkauf bei örtlichen Lieferanten

25 Mio Franken Beschaffung bei Grossisten und Fabrikanten dabei inbegriffen sind:

1725 Tonnen Brot

1610 Tonnen Kartoffeln

510 Tonnen Käse und Butter

«Es liegt auf der Hand, dass diese Umsätze für zahlreiche Betriebe in unserem Land eine wirtschaftliche Rolle spielen.»

Unterkunft

12,5 Mio Dienstage pro Jahr

50 000 Plätze: eigene Ukft Kapazität der Armee (30 000 allein in Kasernen)

6 Mio militärische Übernachtungen in diesen Kasernen und Truppenlagern (rund die Hälfte aller Übernachtungen)

400 000 Belegungstage durch zivile Organisationen.

Die andere Hälfte der militärischen Übernachtungen ist in zivilen Unterkünften. Das ergibt ca. 30 Mio Franken Entschädigung (meist in der Zwischensaison).

1,6 Mio militärische Übernachtungen zählte man in Hotels und Restaurants

(ca. 14 Mio Franken, nicht inbegriffen erhebliche Zusatzauslagen).

Wirtschaftliche Auswirkungen

Persönliche Auslagen des Wehrmannes: ca. 15 bis 30 Franken im Tag.

Bei 20 Franken durchschnittlich: 250 Mio Franken/Jahr.

Beispiele: Eine einzige Truppenbelegung von 3 Wochen in einem Bergdorf macht ungefähr 1 % des Volkseinkommens dieser Gemeinde aus.

Dazu meinte Korpskommandant Wildbolz:

«Es wäre indessen zu materialistisch gedacht, wenn wir die Präsenz der Truppe nur nach wirtschaftlichen Aspekten werten würden. Von ebenso grosser Bedeutung ist die volksverbindende Funktion. Die Dienstleistenden lernen andere Landesgegenden, ihre ethnologischen kulturellen und wirtschaftlichen Besonderheiten kennen. Der Aufenthalt in andern Sprachregionen trägt zur Verbundenheit bei. Diesem Vorteil von nationaler Bedeutung tragen wir in der Regelung der Dienstleistungspläne und Truppenbelegungen in hohem Masse Rechnung, soweit die primär militärischen Bedürfnisse es zulassen.»

Damit verabschieden wir uns von Ausbildungschef Korpskommandant Wildbolz. Der Dank für Wohlwollen und Entgegenkommen gegenüber dem Fourierverband und unserer Zeitschrift ist ihm sicher.

Von der Redaktion verabschiedete er sich am 20. November mit folgenden sympathischen Worten:

«Ich darf die Gelegenheit benützen, mich als Ausbildungschef der Armee von Ihnen zu verabschieden und Ihnen mit all Ihren Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern aufs beste für die vorzügliche Redaktion «Der Fourier» zu danken. Diese Fachzeitschrift hat stets mein grosses Interesse gefunden. Mit allen guten Wünschen grüsst Sie und Ihr Team in kameradschaftlicher Verbundenheit

Ausbildungschef der Armee
Korpskommandant Wildbolz