

Editorial

Autor(en): **Egli, Eugen**

Objektyp: **Preface**

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

Band (Jahr): **57 (1984)**

Heft 11

PDF erstellt am: **22.07.2024**

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.

Der Fourrier

Offizielles Organ des Schweizerischen Fourrierverbandes
und des Verbandes Schweizerischer Fouriergehilfen



Gersau, November 1984
Erscheint monatlich
57. Jahrgang Nr. 11

Diese Ausgabe «Der Fourrier» wird den Absolventen der Fourierschule 4/84 als Werbegabe mit den besten Wünschen für eine erfolgreiche Beendigung des Kurses überreicht vom Zentralvorstand des Schweizerischen Fourrierverbandes (SFV).

Aus dem Inhalt

Der Grosse St. Bernhard	395
Termine	398
Weiterbildung im Küchendienst	399
Nährwertverluste in der Grossküche	400
Hygiene in der Feldküche	405
– Checkliste für Gastwirtschaftsbetriebe	409
– Checkliste für Küchenhygiene	410
Bericht aus Südkorea	411

Nächste Veranstaltungen

Schweizerischer Fourrierverband

Sektion beider Basel

Mittwoch, 14. November: Besichtigung ACV-Bäckerei

Sektion Zürich

Regionalgruppe Zürcher Oberland
Sonntag, 2. Dezember: Jahresschlusschock

Verband Schweizerischer Fouriergehilfen

Sektion Bern

Mittwoch, 14. November: Ausserordentliche Generalversammlung

Sektion Zürich

Samstag, 24. November: Jahresschlussabend



Nachdruck, auch teilweise ist
nur mit Quellenangabe gestattet

Member of the European
Military Press Association
(EMPA)

Nutzaufgabe 10 388 (WEMF) 7. September 1981

Editorial

Nach einem schönen Ausflug ins Simmental kehrten wir unterwegs in einem renommierten Gasthof ein, um verlorene Kalorien auf angenehme Weise zu ersetzen. Plötzlich treten einige Offiziere, begleitet von ihrem Motorfahrer, in die Gaststube. Während sich die Offiziere sofort in ein Säli zurückziehen, setzt sich der Motorfahrer an einen Tisch in der Gaststube. Man schaut sich im Raum allgemein etwas verständnislos an. Natürlich, als Insider nehmen wir an, dass die Offiziere wahrscheinlich über etwas zu beraten haben, worüber der Fahrer – nach den Prinzipien «Wissen nur, wenn nötig» – nicht informiert zu sein braucht. Noch bevor der Soldat aber etwas bestellen kann, wird er von einem Offizier freundlich in das Säli gerufen. Allgemeines Aufatmen in der Gaststube. Für die Anwesenden ist die Welt wieder in Ordnung. Doch ist mir durch diesen Vorfall die Situation der Essgewohnheiten im Militär so richtig bewusst geworden. Offiziere, Unteroffiziere und Soldaten essen in verschiedenen Räumlichkeiten, fein säuberlich getrennt voneinander. Hand aufs Herz, wie ist das bei der von Ihnen betreuten Kompanie? Wird da am Offiziers- oder Soldatentisch tatsächlich so viel «Geheimen» besprochen, dass der eine vom andern nichts hören soll? Gibt es nicht schon genügend Rapporte, wo solche Angelegenheiten behandelt und unter Ausschluss des Informationsunberechtigten verhandelt werden können? Ich finde es unrichtig und der heutigen Zeit nicht angepasst, wenn Kader und Soldaten voneinander getrennt die Mahlzeiten einnehmen. Eine Kompanie, die im Kriegsfall **miteinander** einen Kampf bis aufs Letzte auszufechten hat, gehört auch beim Essen zusammen. Nur so bildet sie letztlich **eine Einheit** im Sinne des Wortes.

Fourier Eugen Egli