

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

Herausgeber: Schweizerischer Fourierverband

Band: 63 (1990)

Heft: 2

Artikel: Feldgraue Erinnerungen

Autor: Hasler, Felix

DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-519533>

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>

Feldgraue Erinnerungen

Pot-au-feu Füs Bat 54

Rezept aus dem fröhlichen Rezeptbuch «KOCHISSIMO» von Jacques und Vreni Rotzler-Oesch (streng geheim!)

Das Rezept ist das Gemeinschaftswerk eines Fouriers (Krankenkassendirektor), eines Küchenchefs (Laborant und Träger des 3. Judodans) und eines Tagesoffiziers (Student) einer Kompanie des ältesten Basler Infanteriebataillons. Es erhielt mehrfach den Beifall der Basler Truppe – im warmen Speisesaal des «Rössli» so gut wie im kalten Manöverwald – und wird allgemein sonst «Spatz» genannt. Es kann in grossen Feldküchen und in Kochkisten, aber auch im kleinen Familienkochtopf oder einem Schlosscheminée zubereitet werden.

Für 4 – 5 54er

Stellungsbezug: ¼ Stunde

Warten und Graben einer Wechselstellung: 3 Stunden

Feuern: ¼ – ¾ Stunden

Bedarf: 5 geschälte Rüebli (je viergeteilt), 1 kleiner Sellerieknollen (in 5 Teilen), 1 Lauchstengel halbiert, 2 fünf- oder viergeteilte Zwiebeln, 5 geviertelte Knoblauchzehen, 1 Lorbeerblatt, 1 Thy-

mianzweiglein, 1 Busch Peterli, 1 geviertelter kleiner Kabis, 5 Nelken, 4 gefünfte Kartoffeln in 2 Liter kochendes Wasser geben und ½ Stunde kochen lassen.

1,5 kg in Würfel geschnittenes Ochsenfleisch (z. B. vom Hohrückendeckel) dazugeben, salzen, pfeffern, mit 2 Esslöffel Bouillon, 1 Glas Madeira, 1 Kaffeelöffel Zucker würzen und 2 Stunden köcheln lassen.

Jetzt das Fleisch herausnehmen und die ganze Suppe durch ein Sieb in eine Schüssel passieren.

Dann 5 Schalotten, 4 gehäkelte Knoblauchzehen, 4 grob gehackte Rüebli, 2 Markknochen, 1 Esslöffel Bouillon im geleerten Suppentopf in Olivenöl anbräteln, das Fleisch dazugeben und mit der passierten Suppe aufwallen und ½ Stunde auf kleinem Feuer weiterköcheln lassen (evtl. etwas Wasser nachgiessen).

Tip: Aus dem Gamellendeckel im Winterwald schmeckt's am besten.

Dampfeinsätze erhalten Vitamine

Mein Jugendkamerad Albi wurde Arzt, Chemiker und Ernährungswissenschaftler. Vom Armeekommando in die Eidgenössische Kriegsernährungskommission delegiert, sorgte Albi mit dem Rationierungschef Muggli, dem Agronomen Zwahlen unter anderem für eine optimale Lebensmittelversorgung der Zivilbevölkerung und besonders der Armee. Mit grossem Elan und originellen Publikationen und Vorträgen war er aber auch volkstümlich mit der «Basis» (Hausfrauen, Köchen, Köchinnen) bis zu den Truppenärzten und dem OKK im Einsatz. Wir diskutierten schon vor dem Aktivdienst öfters zusammen über Ernährungsprobleme. Sein grosser Slogan war: «Vitamine sind wichtige, lebensnotwendige Stoffe». «Achten wir beim Kochen auf den Schutz der Vitamine». Kartoffeln

und Gemüse sollten möglichst kurz und schonend gekocht werden, z. B. mit Dampfkochtöpfen. Meine Idee: Kochen mit siebartigen Einsätzen in den gemeindeeigenen (normierten) von-Roll-Kochkessi. Füs H. war Inhaber einer Kupferschmiede. Er war mehr Handwerker als Musterkrieger. Ich gab ihm den Auftrag, zu Hause in seiner Werkstatt zwei solcher Siebe (aus starkem Alu-Blech) anzufertigen. Der Kommandant kommandierte Füs H. für eine halbe Woche nach Hause in seine Werkstatt. So kochten wir in der Folge mit den Spezial-Dampfeinsätzen von Füs H. Kartoffeln sowie Gemüse unter grösster Schonung des Vitamingehaltes. Leider vergass ich diese Konstruktion beim «Patentamt» in Bern anzumelden.

«Putzstock» und «Galöri» – unsere beiden Kompanieschweine

Was geschieht mit den Speiseresten? Zunächst standen die Buben und Maitli des Dorfes mit ihren Kesseln vor der Küche zum Fassen der Resten. In Zweierkolonne! Die – saubern – Rückschübe in den Kesseln fanden reissenden Absatz. Manches Bauernmenü wurde so mit einem rassigen Gulasch oder Spatz-Bouillon, Hörnli und Reis auf «militärischem Wege» ergänzt. Wohin mit den andern Speiseresten? Antwort: Zu den kompanieeigenen Schweinen. Rasch wurden zwei liebliche, rosarote Ferkel gekauft.

Die Stallungen wurden mühelos bei armee- und saufreundlichen Bauern gefunden. Was geschieht bei Dislokation? Mit Schwung gingen die Kompanie-Schreiner an die Arbeit und konstruierten bequeme Transportkisten. Unsere Maler versahen die Kisten kunstvoll mit Tarnfarbe. Zur Ehre zweier bekannter Kommandan-

ten des Regiments wurden unsere Lieblinge «Putzstock» und «Galöri» getauft. Im Winter 1939/40 gediehen «P und G» planmässig. Das Futter wurde durch freundliche Bauern mit Kerzen und andern guten Sachen aufgemöbelt. Unsere beiden Kompanie-Schweinehirten halfen als Gegengeschäft im Stall und im Tenn. Im Frühjahr 40 wurden «P und G» schlachtreif. Der Kompaniekommandant, von Beruf Direktor einer bekannten Grossmetzgerei, testete die Tiere. Resultat: «P und G» hatten zuviel Fett angesetzt! Also Verkauf an den nächsten Metzger. Mit dem Ertrag des Geschäftes ergänzten wir kulinarisch einen «fetzig» Kompanieabend. Leider kam ich in späteren Aktivdienstzeiten nicht mehr dazu als Oberschweinehirt zu amten. So viel mir bekannt ist, war unsere «Viehzucht» die einzige im Basler Rgt 22.

Brennesseln brennen nicht!

Ostern 1945! Einquartierung in der Nähe von Basel. Im Freidorf. Warmes Frühlingswetter. Küchenmannschaft in Hochform.

Bald ist der Krieg zu Ende. Der nördliche Nachbar, bzw. der Rest seiner Armeen, würde bald kapitulieren. Davon waren wir überzeugt. Es herrschte eine gelöste Stimmung. Was kocht man/frau am grünen Donnerstag? Nach «alter Hausfrauen- bzw. Hausvatersitte» wird Spinat gegessen. Ein biologisch-grüner Küchenmann schlug mir Brennessel-Spinat vor. Ich war zunächst von der Idee nicht voll begeistert. Mein lieber Brennessel-Apostel war aber so überzeugt von dem «wildem Gemüse», dass ich ihn beauftragte am Birsufer auf Brennessel-Ernte zu ge-

hen. Für meine 80 Mann sind aber doch etwa 20 kg nötig. Mit einem weiteren Brennesselfreund ergab die Ernte – es durften nur junge Pflanzen gepflückt werden – genug zu einem feinen mit Rahm, Milch, Mehl, Zwiebeln und Knoblauch sowie Gewürzen hergestellten Brennessel-Spinat. Dazu gekochte Eier und Salzkartoffeln. Ein gutes vorösterliches Abendessen. Niemand hat sich an den Nesseln die Zunge «verbrannt». Mein biologisch-dynamisch-grüner Küchenmann war stolz auf sein Menü. Auch ich selbst war, mit der Mannschaft, befriedigt über das Spezialgemüse. Erst eine Woche später lüftete ich das Geheimnis des «wildem Spinats».

Feldgrauer Humor

Ein Rekrut brachte auf die Frage des Fouriers nach Kost und Logis schüchtern die Kritik an, die Kartoffeln seien dann und wann nicht gar gekocht. Er wurde vom anwesenden Schulkommandanten kurz und barsch in den Kartoffelkeller geschickt, und zwar mit folgenden Worten: «Lehre Si zerscht emoll die dütschi Gratifikation, es heisst nid: die Kchartoffeln sind nicht gar gekocht, sondern die Kchartoffeln sind gar nicht gekocht!»

Der gleiche (sonst sehr volksverbundene) Oberst-Gourmand langte kurz darauf in einer Feldküche in einen heissen Topf mit Bratwürsten, verbrannte sich die Finger und schrie den Küchenchef an: «Wachmeischer, die Würscht si nid guet kocht, vill z'heiss!»

Four Felix Hasler, Basel