

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

Herausgeber: Schweizerischer Fourierverband

Band: 65 (1992)

Heft: 11

Artikel: Die militärischen "KüChefs" - eine besondere Kategorie "Kochkünstler" : gut essen für Fr. 5.40 am Tag

Autor: Lang, Christian

DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-519760>

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>

ERG
MF 427 990

Die militärischen «KüChefs» – eine besondere Kategorie «Kochkünstler» Gut essen für Fr. 5.40 am Tag

Sie verdienen es, in dieser Rubrik gewürdigt zu werden. Denn was die Militär-Küchenchefs – die «KüChefs» – mit ihren Kochgehilfen teils unter erschwerten Bedingungen und mit kleinstem Budget zustande bringen, ist beachtlich. Der «Schweizer Gastronom» unterhielt sich mit einem dieser besonderen «Kochkünstlern»: Korporal Marc Zwahlen, «KüChefs» einer Artillerie Rekrutenschule.

«Das Essen trägt sehr viel zur guten Truppenmoral bei», bemerkt Zwahlen richtig. «Wenn die Jungs schon den ganzen Tag draussen sind, dann muss die Verpflegung stimmen. Diese Tatsache ist allen bekannt, von ganz zuoberst bis hinunter zu uns in die Küche.» Viele kämen mit dem Vorurteil in die RS, den «Armeeess» könne man ohnehin nicht essen. Diese, so Zwahlen weiter, gelte es dann erst einmal vom Gegenteil zu überzeugen und: «Ich bin sicher, dass viele hier, übers Ganze gesehen, besser essen als zu Hause.»

Mit Herz und Können

Zwahlen's vierköpfiges Küchenteam kocht für knapp 200 Leute. Der «KüChef»: «Viel hängt denn auch vom persönlichen Engagement und Einsatz der Küchenmannschaft und des Fouriers (Four) ab. Nur wenn sich alle Beteiligten Mühe geben, das Beste aus den Fr. 5.40 pro Mann und Tag zu machen, kann die Truppe auch wirklich gut verpflegt werden.» Wichtig sei auch, dass der «KüChef» mit dem Four sich die Zeit nähmen, Ange-

bote eingehend zu prüfen und das Richtige einzukaufen. «Nimmt man sich diese Mühe nicht, leiden Qualität und die Vielfalt des Menüplans darunter.» Der «KüChef», meistens ein gelernter Koch, kennt sich bei den Nahrungsmitteln und dessen Zubereitungsmöglichkeiten aus; der Four, der vielfach «aus dem Kaufmännischen» kommt, besorgt den Finanzhaushalt.

Mit Idee und etwas Raffinesse lässt sich aber auch mit dem sogenannten «Pflichtkonsum» einiges anfangen, jener – als Kriegsvorrat eingelagerten, hochwertigen – Konservennahrung, von der jede Rekrutenschule eine gewisse Menge mitzuverwenden hat, damit die Lager erneuert werden können. Dem kreativen «KüChef» ist dabei die Anerkennung der von ihm gepflegten Mannschaft sicher.

«Das Auge isst mit»

Die Militärkost hat viele Bedingungen zu erfüllen. Nicht nur die Budgeteinhaltung ist da wichtig. Zwahlen: «Der Menüplan muss punkto Kalorien und Vitaminanteile ausreichend und vollwertig sein.» Zudem

sollte auch etwas auf die farbliche Zusammensetzung der einzelnen Gerichte geachtet werden. Denn: Nicht nur in der Gastronomie, auch in der Militärküche findet die Erkenntnis, dass das «Auge mitisst», heute erhöhte Beachtung. Grösseren Stellenwert als früher – ganz nach den Erkenntnissen der gesunden Ernährung – hat das Frühstück erhalten. Käse gehört immer dazu, und wenn immer möglich Frischmilch. Zwischendurch gibt es auch mal Joghurt oder Kiwi.

Unter erschwerten Bedingungen

All die, an die Mannschaftsverpflegung gestellten Anforderungen zu erfüllen, ist nicht immer einfach, denn während der «Biwak-Woche» oder der «Durchhalte-Übung» ist auch die Küche irgendwo im Wald untergebracht. Da gibt es keine Kippkessel oder Kühlschränke. Die Küche muss sich dann mit den «guten alten» Benzinvergaserbrennern abfinden. Und auf den drei bis vier kleinen Kochstellen lassen sich natürlich keine Festmenüs zubereiten. Doch für schmackhaften Eintopf, Gemüse, Teigwaren, Siedfleisch oder auch mal Rahmschnitzel reicht es auch. In der Felddienst-Periode ab der 10. RS-Woche steht sogar etwas mehr Geld zur Verfügung: Fr. 6.20 pro Mann und Tag. Eine wahrhaft preiswerte Küche!

Christian Lang
in «Schweizer Gastronom»


Delimar

**Fisch, Geflügel und Wild, franko
Militärküche wo immer Sie auch sind,
bestellen Sie schnell bei:**

Delimar Bern, Telefon 031-263 363