

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

Herausgeber: Schweizerischer Fourierverband

Band: 67 (1994)

Heft: 1

Rubrik: "Der Fourier"-Leser schreiben

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: 30.01.2025

ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, <https://www.e-periodica.ch>

Perestroika in der Diskussion um Sicherheitspolitik und Armee

Mit den beiden Armee-Initiativen im Juni und den parlamentarischen Beratungen zu Armee '95 im Dezember symbolisiert 1993 ein weiteres Jahr der Weichenstellung für die Schweizer Armee. In der November-Ausgabe blickt «CHANCE Schweiz» auf die Entwicklungen im Bereich Sicherheits- und Friedenspolitik der letzten fünf Jahre zurück (die Zeitung erschien erstmals 1989). Vieles hat sich verändert. Die einst heilige Kuh Armee ist enttabuisiert und entmystifiziert. Und vieles ist noch in Bewegung. In der Dezember-Ausgabe wirft die Zeitung «CHANCE Schweiz» u.a. die Frage auf «Armee '95 – und dann?», stellt zwei Modelle zu EMD '95 vor und berichtet über den Stand der Projekte Militärgesetz, Dienstreglement '95 und Zivilschutzgesetzgebung. Zudem: «Eine Mitgliedschaft in der NATO oder der WEU wäre mit

unserem heutigen Neutralitätsbegriff kaum zu vereinbaren.» Interviewpartner Bundesrat Flavio Cotti äussert sich in der Dezember-Ausgabe zu Themen wie UNO-Beitritt, Blauhelm-Truppen, Neutralität, Verteidigungsbündnisse und EG-Beitrittsverhandlungen.

«CHANCE Schweiz» kann bestellt werden beim Sekretariat Verein CHANCE Schweiz, Postfach 304, 5004 Aarau, Tel: 064/31 72 31.

Armee im Wandel – fit für die Zukunft

-r. Alle Wehrmänner erhielten kürzlich eine Kurzfassung über das Armeeleitbild '95. Die 24seitige Broschüre umfasst im ersten Teil unsere Armee, die aus dem schweizerischen Selbstverständnis nicht mehr wegzudenken ist. Die verkürzte Dienstzeit erfordert Reformen für eine effiziente und rationelle Ausbildung. Darüber werden die Angehörigen der Armee im Kapitel «Bewährtes bewahren – Neues wagen» infor-

miert. «Abgespeckte Armee» zeigt auf, dass sich auch unser Militär der internationalen Lage anpasst. Sie wird wohl um einen Drittel kleiner, aber flexibler einsetzbar. Schliesslich werden die neuen Mittel aufgezeigt, die künftig die Schweizer Armee prägen werden. Im Vorwort meint Bundesrat Kaspar Villiger u.a.: «Die Armee bleibt eine Garantie für unsere Sicherheit in einer instabilen Zeit. Über ihren Verteidigungsauftrag hinaus hat sie weitere Aufgaben zu erfüllen: Katastrophenhilfe, Friedensförderung und Unterstützung der Behörden in schwierigen Lagen». Vertrieb: EDMZ, 3000 Bern (95.606d).

Der neue Armeekalender '94

Das ideale Geschenk, für zu Hause oder im Büro, mit 132 packenden A3-Farbfotos. Jetzt bestellen, da begrenzte Auflage. Preis 20 Franken. Bestellungen an: Forum Jugend und Armee Zürich, Postfach 4986, 8022 Zürich. ■

«Der Fourier»-Leser schreiben

Bosnien: Holz oder Lebensmittel

Die Schreckensmeldungen aus Sarajewo jagen sich. Jetzt, im Winter ist die Kälte das grösste Problem.

Bosnien hat kein Holz und kein Geld (der Sack Holz kostet 30 Franken).

In unseren Wäldern stehen ganze Klafter Holz, die nicht mehr benötigt werden – Fallholz aus den Sturmschäden liegt brach und vermodert – alte Bäume werden

nicht mehr gefällt – mit einem Satz: Der Wald wird nicht mehr genutzt. Ein riesiges Problem ist vorprogrammiert.

Mein Vorschlag: Asylanten und Flüchtlinge bereiten in unseren Wäldern das Holz auf und verdienen sich damit ihren Unterhalt. Das Holz wird palettisiert und durch Laster der Gemeinden oder Waldkorporationen an die Bahnstationen geführt, auf Güterwagen verladen und nach Bosnien gesandt.

Was wird damit erreicht?

– Bosnien erhält Gratiholz – Asy-

lanten und Flüchtlinge verdienen sich ihren Unterhalt – wir können eine Soforthilfe leisten – in unseren Wäldern vermodert kein Holz mehr – die Medien können einmal etwas Positives melden – Innovativ sein ist besser und positiver als jammern.

Wir Hellgrünen müssen in jeder Lage innovativ sein und vielfach Sofortlösungen finden. Setzt Eure Gemeinden und Korporationen sofort mit Dringlichkeitsbeschlüssen in Marsch und tut Gutes.

Four B. Enderle, Winterthur

»Besten Dank«

Auf Ende November lud die Sektion Bern des SFV zum Raclette-Abend ein, und zwar ins Zollikofer Schützenhaus. Der Anlass wurde vom Vorstand mit viel Liebe und Engagement organisiert. Das

Raclette schmeckte 1A, und der Abend im Kreis von jüngeren und älteren Fourieren und Qms hat bestimmt allen Teilnehmerinnen und Teilnehmern sehr gefallen. Nach dem Essen konnte man sogar noch mit dem Luftgewehr seine Schiesskünste beweisen. In

lockerer Atmosphäre, bei Weihnachtsguetzli und Erdnüssen, machten dann noch zahlreiche Geschichten aus der Dienstzeit die Runde. Alles in allem ein sehr gelungener Abend, ein herzliches Dankeschön an die Organisatoren!

Lt Andreas Kindlimann ■

Blick in den Kochtopf

Rezepte aus dem neusten Kochrezept-Buch der Schweizer Armee

(Die Berechnungen gelten für 100 Mann; eine Umrechnung auf kleinere Einheiten sollte also keine Probleme mit sich bringen).

Berner Geschnetzeltes

Zutaten

- Fleisch, ausgebeint 12 kg
geschnetzelt
- Specklardons 3 kg
- Fettstoff 1 kg
- Zwiebeln 1 kg
feingeschnitten
- Knoblauch 10 Zehen
gehackt
- Karotten 2 kg
Jardinière
- Knollensellerie 1 kg
Jardinière
- Tomatenextrakt 0,8 kg
- Frische, gewaschene 3 kg
vierteln
- Champignons

- Petersilie 200 g
gehackt
- Rotwein 1 Liter
- Mehl 0,5 kg
mit Wasser angerührt
- Wasser 18 Liter
- Salz, Pfeffer, Paprika, Lorbeer, Nelken, Thymian

Zubereitung

1. Fettstoff erhitzen, das zuvor gewürzte Fleisch partienweise anbraten und herausnehmen.
2. Zuerst die Zwiebeln und den Knoblauch, dann das Gemüse dünsten, abpassieren, tomatieren, mit dem Rotwein und wenig Wasser ablöschen und aufkochen.

3. Das restliche Wasser und das Fleisch beifügen, würzen, aufkochen und abschäumen.
4. Das Fleisch gedeckt weichschmoren lassen. Kochzeiten beachten und nach Bedarf Flüssigkeit ergänzen!
5. Eine halbe Stunde vor Beendigung des Garprozesses den Mehlbrei durch ein Spritzsieb passiert sowie die Champignons und Specklardons beigegeben, umrühren und aufkochen.
6. Fertiggaren, Sauce abschmecken, garnieren und mit Petersilie garnieren.

Richt-	Rindfleisch	1 ½ Std.
zeiten	Kalbfleisch	1 Std.
	Schweinefleisch	1 Std.



Bühlmann-Fenner AG
Postfach
6014 Littau
Telefon 041 - 58 10 50 **Telefax 041 - 58 10 80**

Ihr Lieferant für das Büromaterial im Dienst
Portofreie Lieferung in den KVK