Zeitschrift: Armee-Logistik : unabhängige Fachzeitschrift für Logistiker = Organo indipendente per logistica = Organ independenta per logistichers = Organ indépendent pour les logisticiens

Herausgeber: Schweizerischer Fourierverband

Band: 76 (2003)

Heft: 5

Rubrik: Reportagen

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften auf E-Periodica. 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. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen sowie auf Social Media-Kanälen oder Webseiten ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Mehr erfahren

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. La reproduction d'images dans des publications imprimées ou en ligne ainsi que sur des canaux de médias sociaux ou des sites web n'est autorisée qu'avec l'accord préalable des détenteurs des droits. En savoir plus

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. Publishing images in print and online publications, as well as on social media channels or websites, is only permitted with the prior consent of the rights holders. Find out more

Download PDF: 12.07.2025

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

Trotz vieler modernerer Geräte, ausgeklügelterer Menüplanung und handlicherer Infrastruktur hat sich in all den Jahren in der Militärküche – auch auf dem Felde – nichts geändert. Der Auftrag ist und bleibt, täglich den Ernstfall zu üben.

Die Militärküche hat immer Ernstfall

«Gutes Essen ist wichtig für die Moral», sagt der stellvertretende Schulkommandant Reto Brunschweiler. Leider spricht man meist nur über die Küche, wenn man sich beschweren will.

VON SUSANN BASLER*

Feldküche, der erste Tag:

Es regnet. In den Pfannen bilden sich kleine Wasserpfützen. Das ist nicht weiter schlimm, denn die Pfannen sind leer und sie werden es an diesem Abend auch bleiben. Sieht aber nicht sehr einladend aus. Grau der Himmel, grau die Pfannen. Und es ist kalt.

Die Truppenköche haben sich Handschuhe angezogen. Sie knien vor den Töpfen und schöpfen Hagebutten-Tee. Eine dunkelrote Flüssigkeit, in der Orangenscheiben schwimmen. Der Tee wird den 350 Männern der Artillerie-Rekrutenschule Frauenfeld den Magen wärmen. Dazu gibt es Suppe, Basler Mehlsuppe und Vollkornsuppe gemischt. Für einmal aus der Konserve, weil nach Wochen in der Kaserne heute der erste Abend im Feld ist und alles erst aufgebaut werden musste. Suppe und Tee - kein besonders üppiges Abendessen für 20-Jährige, die sich den Tag über im Freien aufgehalten haben. Aber das Militär ist nicht der Club Med. Der Gürtel werde diese Woche absichtlich enger geschnallt, erklärt der stellvertretende Schulkommandant Reto Brunschweiler. «Die Rekruten müssen lernen, auch mal mit weniger Kalorien auszukommen.»

Diese Devise ist die Ausnahme, nicht die Regel in der Militärküche. 900 Diensttage habe er hinter sich, sagt Brunschweiler und «noch nie richtig schlecht gegessen». Angesichts der logistischen und finanziellen Möglichkeiten ist dies ein grosses Kompliment. Denn das Budget pro Mann und Tag umfasst gerade mal 6.90 Franken, Getränke inklusive. Die fallen zwar weniger ins Gewicht, weil das Getränk Nummer 1 Tee und von daher nicht teuer ist. Beim Essen macht die Mischung den Preis. Als Faustregel gilt: Ein paar günstige Menüs finanzieren ein etwas luxuriöseres Essen. Leutnant Marc Müller weiss, wie man mit nicht einmal 7 Franken einen Mann satt kriegt. Als Quartiermeister ist er für die ganze Buchhaltung verantwortlich und kontrolliert auch die Menüvorschläge des Fouriers. Steht da «dreimal in der Woche Reis», würde er einschreiten. Muss er aber nicht. Denn auch Fourier Marc Ade, verantwortlich für die Menüpläne, liebt die Abwechslung. Dabei trifft er mit seinem Angebot scheinbar den Geschmacksnerv der Rekruten, denn «übrig bleibt meistens nur wenig». Nudeln könnten glatt von einem Rekruten erfunden worden sein: Sie machen schön satt und kosten nicht viel. Das Gleiche gilt für Käseschnitten. Überhaupt Käseschnitten, ein Klassiker der Militärküche und für Brunschweiler nach wie vor der Favorit. Bei den heutigen Rekruten sei damit aber kein Blumentopf mehr zu gewinnen. Spaghetti und Pizza haben Pot-au-feu und Kartoffeln längst den Rang abgelaufen. «Härdöpfel waren einst die Universal-Beilage, mal längs, mal quer geschnitten». Heute ist vor allem Rösti gefragt. Aber ohne Fleisch geht es natürlich nicht: 120 Gramm rechnet man pro Kopf für eine Hauptmahlzeit. Da kommt schön was zusammen. «An einem Tag brauchen wir bei 350 Männern für etwa 1000 Franken Fleisch», erklärt Müller. Es wird bei Frauenfelder Metzgern gekauft, das Gemüse bei hiesigen Händlern. «Kein geringer Wirtschafts-Faktor.»

Heisser Tee und Basler Mehlsuppe gegen die Kälte: Die Militär-Feldküche fordert ihren Köchen vor allem ein hohes Mass an Improvisationstalent ab.

Feldküche, der zweite Tag:

Töpfe mit Gulasch stehen auf niedrigen Gestellen mit kleiner, bläulicher Flamme. Benzin-Vergaser-Brenner heissen sie. Mit drei Brennern lassen sich bis zu 200 Leute verpflegen. Auch wenn das Essen der Mode unterworfen ist, das Zubehör ist es nicht: Die Gamelle, seit Urzeiten der Essens-Begleiter des Schweizer Soldaten, hat nach wie vor Konjunktur. Rekrut Lukas Weder aus Jona steht an einen Baum gelehnt und löffelt das Mittagessen aus dem schwarzen Blechbehälter, seiner Gamelle. Gulasch gibt es heute, und es schmecke sehr gut, sagt Lukas Weder. Überhaupt habe ihn das Essen hier positiv überrascht. «Man hört schlimme Sachen über die Militärküche», sagt er. Bisher habe man ihm aber noch nie etwas vorgesetzt, was er nicht habe essen können, so der Rekrut.

Essen ist das eine, Abspülen die Kehrseite der Feldküche. Nicht jedermanns Sache. Die Pfiffigen behelfen

*** Diese Erlebnis-Reportage verfasste Susann Basler, Redaktorin der «Thurgauer Zeitung». Besten Dank der Chefredaktion «Thurgauer Zeitung» für die Abdruckerlaubnis in ARMEE-LOGISTIK. Erschienen ist der Artikel am 18. April 2002.**

Vor allem bei den Aktivdienstlern während des Ersten Weltkrieges eher belächelt, ist der «Militärspatz» – früher eher ein typisches Gericht fürs Feld – salonfähig geworden. Sogar in noblen Küchenkreisen darf ein gutes Pot-au-feu, mit oder ohne Gamelle, nicht fehlen. Der Grundtenor: «E feine Spatz isch halt hüt nu guot!»

Foto: Meinrad A. Schuler

sich mit einer List: Plastikbeutel in die Gamelle, dann die Mahlzeit. Nach dem Essen den Plastiksack einfach wegwerfen. Fertig. Auch wenn dabei manchem Truppenkoch die Tränen in die Augen steigen. Es gibt Köche, die entwickeln einen regelrechten Ehrgeiz, aus den eingeschränkten Mitteln das Maximum herauszuholen. Brunschweiler erzählt vom Wiederholungskurs einer Panzerhaubitzen-Batterie. Der damalige Küchenchef, im zivilen Leben Besitzer eines Restaurants, habe auf dem Vorplatz eines Bauernhofs mehrgängige Menüs hervorgezaubert. «Besser als in vielen Restaurants.»

Der Gast-Kritiker

Wir wollten wissen, was der Profi zur Feldküche meint und haben deshalb Josef Lackner vom renommierten Restaurant Hoffnung in Erzenholz bei Frauenfeld gebeten, für uns das Gulasch zu testen. Sein Urteil: «Geschmacklich ist das Gulasch total akzeptabel. Die Schärfe ist gut, das Gemüse ein wenig zu stark gekocht, aber damit lässt sich gut leben. Alles in allem, in Anbetracht der eingeschränkten Möglichkeiten liegt die Qualität des Gerichts total über dem Durchschnitt.»

Lehrverband Logistik (L Vb Log)

In regelmässigen Abständen datiert der Inspektor der Logistiktruppen, Divisionär Jean-Jacques Chevalley, seine Mitarbeiter über die Planungs- und Umbauphase der Armee 95 zur Armee XXI im «aktuell» auszugsweise auf (II. Teil).

L Vb Log

«Allgemeines

Der Lehrverband Logistik trägt die Nummer 5, heisst also L Vb Log 5. In groben Zügen entspricht er dem heutigen BALOG, allerdings ohne die Rettungstruppen, die mit der Genie und dem Bereich ABC zum Lehrverband Genie / Rettung / ABC zusammengefasst werden.

Die anderen heutigen Truppengattungen und Dienste (San Trp, Vsg Trp, Trsp Trp, Mat Trp, Vet D A und Train) verbleiben im Lehrverband Logistik, wenn auch unter teilweise anderem Namen: Die Versorgungstruppen werden zu Nachschub/Rückschubtruppen (Ns/Rs), die Transporttruppen zu Verkehrs- und Transporttruppen (VT) und die Materialtruppen zu Instandhaltungstruppen (Ih). Dort soll es neu auch die Funktion des Infrastruktursoldaten geben.

Ebenfalls neu wird im Sand ein Armeetierzentrum aufgebaut, welches die Trainschule und das Hundeausbildungszentrum umfasst.

Mit Ausnahme der Sanitätstruppen werden alle anderen Truppengattungen zu Logistiktruppen zusammengefasst und tragen auch einen gemeinsamen Kragenspiegel. Die Fachrichtung ist dann am Spezialistenabzeichen erkennbar.

Spricht man heute noch von Abteilungen, zum Beispiel Abteilung Sanität, heisst diese Organisationseinheit in der Armee XXI Fachbereich oder Bereich Sanität. Ebenso wird es in der Verwaltung keine Sektionen mehr geben, sondern eben auch Bereiche.

Der gesamte Verwaltungsbereich des Lehrverbandes wird unter einem Dach, am Malerweg 6 in Thun, zusammengefasst.

Strukturen

Der Lehrverband Logistik hat auf Grund eines durch den Chef Heer bereits im Jahre 2001 gefassten Entscheides eine andere Grundstruktur als alle anderen Lehrverbände. Während die anderen Lehrverbände durch eine Stabsorganisation in der Kopfstruktur gekennzeichnet sind (S1 – SX), behalt unser Lehrverband eine der heutigen AKS analoge Verwaltungsstruktur, die Zentrale Dienste.

Mit rund 1000 Mitarbeiter ist der Lehrverband Logistik der weitaus grösste Lehrverband und für die Ausbildung von fast einem Drittel der Armee zuständig.

Schulen und Standorte

Mit ganz wenigen Ausnahmen beginnen alle Schulen und Kurse des Lehrverbandes Logistik dreimal pro Jahr. Wichtig ist aber, dass die Rekruten möglichst gleichmässig auf die drei Starts verteilt werden. Andernfalls wären die zur Verfügung stehenden Infrastruktur-Kapazitäten sehr rasch überlastet.»

Weiterausbildung für Zeitkader

-r. Das Ausbildungszentrum für Zeitkader AZZK Sarnen bietet einen Weiterausbildungslehrgang für Zeitkader in der Funktion als Quartiermeister/Fourier (WAL, 3 ZK Kom D) an. Wie dazu von Kommandant Col SMG Rossini zu erfahren ist, geht es dabei darum, die Zeitkader in der Funktion als Qm oder Four im Rahmen des Kom D, in den Bereichen der Führungs- und Fachkompetenz auf den neusten Wissenststand zu bringen und in ihrem Verantwortungsbereich weiterzubilden. Der erste Kurs war im April, der zweite folgt vom 30. September bis 20. August.

Über Struktur, Inhalt und Zielsetzungen des AZZK erfahren die ARMEE-LOGISTIK-Leserinnen und Leser in der nächsten Ausgabe!