

Zeitschrift: Schweizer Soldat : die führende Militärzeitschrift der Schweiz
Herausgeber: Verlagsgenossenschaft Schweizer Soldat
Band: 94 (2019)
Heft: 11

Artikel: "Motivation durch gutes Essen ist mehr wert als die moderneste Waffentechnik"
Autor: Besse, Frederik / Schudel, René
DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-868545>

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: 04.05.2025

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

«Motivation durch gutes Essen ist mehr wert als die modernste Waffentechnik»

Viele kennen ihn im Koch-outfit oder in der Feuerwehruniform. Doch der Starkoch René Schudel trug einst auch das grüne Béret der Infanterie. Er ist von der Miliz überzeugt und erzählt im Exklusiv-Interview von seiner militärischen Vergangenheit und den Herausforderungen der Truppenverpflegung.

Hptm Frederik Besse im Interview mit Starkoch und Oberleutnant aD René Schudel

■ *Réne Schudel, Sie waren Milizoffizier der Armee und seit mehr als 20 Jahren sind Sie Miliz-Feuerwehrmann. Wie steht es um das Milizsystem der Schweiz?*

René Schudel: Das Milizsystem beschäftigt viele. Die Miliz braucht es. Sie ist eine der wichtigsten Stützpfeiler und macht die Schweiz auch aus. Vor allem der Know-How Austausch ist besonders wertvoll. Nur noch alles durch die Miliz zu organisieren ist meiner Meinung nach nicht ausreichend. Wir brauchen eine gesunde Mischung aus Miliz- und Berufskomponenten. So sind wir am Besten aufgestellt

■ *Nach einer Lehre als Koch gingen Sie zur Aushebung. Diese verliessen Sie als Infanterist. Wie kam es dazu?*

Schudel: Ja das stimmt. Damals war die Rekrutierung ein bisschen speziell. Gelinde ausgedrückt einfacher als es heute der Fall ist. Im Verfahren selbst, dachte ich damals an der Aushebung, dass man mich an einem besseren Ort als in der Infanterie hätte einsetzen können.

■ *Dennoch, das war der Beginn einer militärischen Laufbahn zum Oberleutnant für Sie.*

Schudel: Für mich war stets klar: Ich mache Militär – Ich will meinem Vaterland etwas zurückgeben. Ich wollte vor allem auch da sein, wenn etwas passiert. Die Militärküche war aber kein Thema.

■ *Das hat dazu geführt, dass Sie auf der anderen Seite der Fassstrasse landeten.*

Wie war das- als Soldat mit gastronomischer Ausbildung?

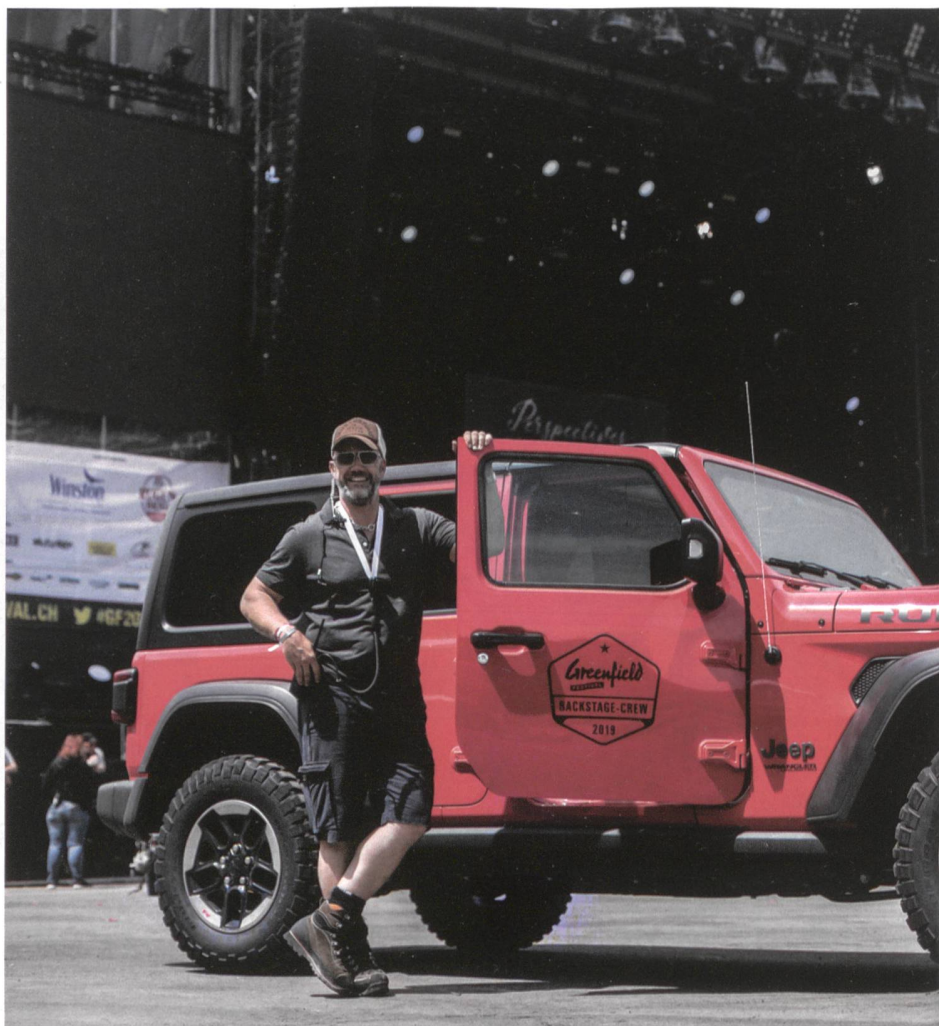
Schudel: Bei uns klappte das immer relativ gut. Natürlich sind auch die Truppenköche immer in einem Lernprozess. Wir haben immer gut und genug gegessen. Problemsituationen gab es natürlich auch. Verpflegung gehört für mich zum Schwierigsten und zum Wichtigsten aller Dinge. Gerade

dann, wenn es darum geht Leute zu verpflegen die viele Kohlenhydrate brauchen um die geforderten Leistungen zu erbringen – und auch um die Stimmung zu heben. Die Militärküche ist eine sehr anspruchsvolle Küche.

■ *Für die Armee scheint der Nachwuchs bei den Truppenköchen kein einfaches Thema zu sein. Was ist Ihre Meinung dazu?*

Schudel: Der Beruf Koch ist in der gesamten Gastro-Landschaft ein Brennpunkt. Zum einen liegt das an der Arbeitszeit in einem standard-gastronomischen Betrieb. Das bedeutet Kochen abends und an Sonntagen. Trotz allem gibt es dennoch sehr gute junge Köche.

■ *Wie steht es heute um diese jungen Köche?*



«Greenfield» Top-Plattform für die Armee.



Kann überall kochen: René Schudel.

Schudel: Es hat sich extrem viel verändert. Wie es wohl in jeder Generation der Fall ist. Im IT-Bereich hat sich viel getan. Informationen holen im Beruf ist heute viel einfacher. Auch das berühmte Work-Life Balance Konzept hat sich verändert. Das will ich aber nicht als gut oder schlecht werten. Unsere Arbeitszeiten würden heute vom Gesetz her nicht mehr funktionieren.

Junge Köche sind auch anspruchsvoller. Alles wird schneller. Das ist meiner Meinung nach nicht nur bei den Köchen so sondern ist auch generell zu beobachten. Trotz allem: Gekocht wird schlussendlich immer noch.

❑ *Zurück zur Armee: Viele Soldaten haben ein Lieblingsessen auf dem Feld. Was haben Sie sich für die Gamelle gewünscht?*

Schudel: Ein Lieblingsessen habe ich nicht, ansonsten könnte ich meinen Beruf wohl nicht ausüben *lacht*.

Ich mochte Ragouts und währschafte Gerichte. Das Kochen in der Gamelle war für mich immer etwas Besonderes. Vor allem in der Überlebenswoche. Eine irrsinnige Erfahrung! Meine Meinung ist: Motivation durch gutes Essen ist mehr wert als

die modernste Waffentechnik. Das Essen ist heute zudem viel emotioneller als zu meiner Zeit.

❑ *Viel emotioneller?*

Schudel: Das Essen hatte schon immer eine riesige Bedeutung in der Gesellschaft. Heute, mit den ganzen Food-Formen, Allergiker und Food-Philosophien ist die Verpflegung eine viel grössere Herausforderung im Vergleich zu Früher.

❑ *Meinen Sie damit auch Veganer?*

Schudel: Nein, ich spreche alle an, die in einer Form ihre Verköstigung zelebrieren. Schweinefleisch, Religiöse Gebote, Veganismus, Vegetarisch, Allergiker, Laktose und Gluten und so weiter. Das war zu meiner Zeit nahezu inexistent. Das stellt die Verpflegung in der heutigen Gesellschaft vor neue Herausforderungen.

❑ *Neue Herausforderungen: Das galt auch für die Zeit als Zugführer der Infanterie. Vor den Kameraauftritten standen Sie vor Infanteristen. Half das?*

Schudel: Naja, Ich denke, dass man Auftrittskompetenz nicht einfach so lernen kann. Mir machte das nie etwas aus, wenn

ich vor Publikum war. Ich schätze mich nicht als grosser Entertainer ein. Mich stört es nicht was andere von mir halten und wenn ich etwas zu sagen habe – dann sage ich das auch. Was mir auf jeden Fall half, ist das Training. Im Militär erhält man als Zugführer die Chance den Auftritt vor Leuten regelmässig zu trainieren und auch Führungserfahrung. Dank der Betreuung durch das Berufskader dreissig bis siebzig Leute zu kommandieren – das gibt es nur im Militär.

❑ *Wenn ein junger Bürger sich bei Ihnen zum Thema Schweizer Armee erkundigen würde – was wäre die Antwort?*

Schudel: Aus meiner heutigen Sicht hat mir die Armee viel beigebracht. Diese paar Wochen unseres Lebens, auch in heutiger Zeit, sind absolut wertvoll und empfehlenswert.

❑ *2019 haben Sie mit Lernenden am Greenfield Festival gekocht. Das ganze stand unter dem Motto «Raus aus der Komfortzone». Ist das auch ein Thema für 2020?*

Schudel: Ja auf jeden Fall. Es war ein riesiger Erfolg mit Top-Essen. Inhaltlich sind wir noch in der Planungsphase.

❑ *Raus aus der Komfortzone. Das gilt doch auch in der Armee! Ist eine Zusammenarbeit geplant?*

Schudel: Das fände ich toll! Es wäre eine Top-Plattform für die Schweizer Armee. Dort könnte sie ihre Vielschichtigkeit zeigen. Unsere Lehrlinge könnten bei der Logistik und beim Aufbau eines Camps viel von der Armee lernen, auch in der Zusammenarbeit. Das würde der Armee sicher Sympathiepunkte bringen.

❑ *Bundesrätin Viola Amherd könnte ein weiteres gutes Rezept brauchen, um mehr Frauen für den Militärdienst zu begeistern. Können Sie weiterhelfen?*

Schudel: In der Gastrobranche gab es einen massiven Anstieg an Frauen – Gott sei dank! Viele von Ihnen sind Top. Ich habe das Gefühl, es läuft gar nicht so schlecht in der Armee. Gemäss dem, was ich in den Medien lese, leisten auch in der Armee mehr Frauen Dienst als es früher der Fall war. Auch in der Feuerwehr haben wir mehr Frauen als Früher. Diese machen auch einen Top-Job! ❑