

**Zeitschrift:** Schweizer Soldat : die führende Militärzeitschrift der Schweiz  
**Herausgeber:** Verlagsgenossenschaft Schweizer Soldat  
**Band:** 96 (2021)  
**Heft:** 10

**Artikel:** "Die Schweizer Militärküche, gestern und heute"  
**Autor:** Sommer, Richard  
**DOI:** <https://doi.org/10.5169/seals-977217>

### **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:** 15.03.2025

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



Truppenköche an der Essensausgabe.



Darf nicht fehlen: Armee-Käseschnitten.

## «Die Schweizer Militärküche, gestern und heute»

Mit einem Militär-Zmorge sowie mit Spatz, Chässchnitte und Chalbsragout widmete das Museum im Zeughaus dem Thema Verpflegung in der Schweizer Armee am 4. September 2021 einen Museumstag. Beteiligt war auch ein hochmotiviertes Team des Ausbildungszentrums Verpflegung Thun (Ausb Zen Vpf), das mit seinem Einsatz und seinem Können begeisterte.

Richard Sommer, Museum im Zeughaus

Solange die Verpflegung in der Armee zeitig eintrifft und gut ist, findet der dazu notwendige, anspruchsvolle Prozess meist keine grosse Beachtung.

Dabei herrscht für die Küchenteams drei Mal am Tag Ernstfall, wie dies der ehemalige Bundesrat Pascal Delamuraz in seiner Grussbotschaft zum 50-Jahr-Jubiläum der Küchenchefschule 1986 festhielt. Eine Wiederholung, wie bei einer nicht erfüllten Schiessübung gibt es nicht!

Rund 500 Besucherinnen und Besucher kamen ins Museum im Zeughaus, um der Militärverpflegung ihren Respekt und ihre Verbundenheit auszudrücken.

Im Zentrum stand ein Team des Ausb Zen Vpf, bestehend aus acht Anwärtern für die Ausbildung zu Küchenchefs. Ge-coacht wurden diese durch ihre Fachlehrer, angeführt von Hauptadjutant Bernhard

Frautschi. Die aus diversen Rekrutenschulen kommenden Teilnehmenden des Kandidatenkurses müssen sich in diesem bewähren, damit sie anschliessend für den Besuch der Unteroffizierschule für Küchenchefs empfohlen werden.

Im offiziellen, von der Veteranenmusik Schaffhausen umrahmten Teil des Museumstages wurden die Besucherinnen und Besucher von Dr. Jürg Krebs, Präsident des Vereins Museum im Zeughaus Schaffhausen begrüsst.

Dessen Stiftungsratspräsident, Martin Huber, schilderte die Geschichte der Militärverpflegung, die sich seit ihrer Frühzeit mit Selbstsorge und Plünderung, bedingt durch militärische, gesellschaftliche, wirtschaftliche und technologische Einflüsse stetig weiterentwickelt hat. Anhand einer eigens für diesen Tag gestalteten Ausstel-

lung mit Bild- und Texttafeln, Sammlungen von Einzelkochgeschirren, Feldflaschen, Brotsäcken, Notverpflegungen bis hin zu diversen Fahrküchen und Szenen, welche Fouriere verschiedener Epochen darstellten, konnte das Publikum die von Huber geschilderten Entwicklungen nachvollziehen.

### «Wir kochen immer!»

Über die Gegenwart und die Zukunft sprach anschliessend der Kommandant des Ausb Zen Vpf, Oberst i Gst Adrian Siegenthaler. An der Bedeutung einer guten Verpflegung der Truppe habe sich in all den Zeiten nichts geändert.

Noch immer gelte das Motto: «Ohne Mampf kein Kampf!» Siegenthaler zeigte auch auf, dass die Armee bezüglich Anzahl und Qualität beim Küchenpersonal stark davon abhängig sei, dass entsprechende Leute in zivilen Betrieben ausgebildet werden. Das sei momentan nicht einfach.

Seine Ausführungen schloss der Kommandant des Ausb Zen Vpf mit dem Slogan seiner Ausbildungsstätte «Wir kochen immer!»

### Umfangreiche Menüs

Gekocht wurde am 4. September 2021 zwar nicht immer, aber immerhin fast den ganzen Tag. Dem Publikum bot sich ein



**Auch für die jungen Besucher gab es etwas zu tun.**

vielfältiger Querschnitt von Speisen in Form von Degustationsportionen. Die Normalmenge wurde lediglich beim Morgenessen serviert, das nach heutiger Usanz in Portionen verpackt angeboten wurde.

Eine Freiburger Hüttensuppe brodelte in Kesseln, die am original nachgebauten Gestell von 1882 über dem Feuer hingen. «Spatz» wurde auf einer Infanterieküche 1909 gekocht.

Grossen Absatz fanden natürlich auch die Militärkäseschnitte fachmännisch hergestellt in einer Feldküche mit Benzinvergaser Brenner.



**Feldküche 1882 im Einsatz.**


Das eigentliche Gourmet Menue, bestehend aus Kalbsragout mit Ofenkartoffeln und gedämpften Karotten sowie als Dessert einer Lächerli Creme, kreierte das Team des Ausb Zen Vpf. Natürlich gehört zu einem guten Essen auch immer gutes Brot. In einer historischen Feldbäckerei wurden Militärbrot und Nussgipfel gebacken und auch zum Verkauf angeboten.

#### **Spass für Jung und Alt**

Nicht zuletzt konnten sich, mit Betreuung von drei flotten Cevi Leitern, auch die Kinder als Köche betätigen indem sie aus-

gerüstet mit Kochmützen und Schürzen Schoggi-Bananen grillierten.

Bis weit in den Nachmittag hinein genossen viele Besucherinnen und Besucher das Erlebnis «Schweizer Militärküche».

Das eine oder andere kulinarische Angebot wurde knapp. Am Ende zeigte sich, dass die Profis vom Ausb Zen Vpf die Mengen an Nahrungsmitteln perfekt berechnet hatten, sodass nur wenige Resten an die Leitung der Gassenküche Schaffhausen übergeben werden konnten. Diese und ihre Gäste schätzten die übernommene Militärkost aber sehr! 



**Ein bewährtes Stück Militärgeschichte tut ihren Dienst noch heute. Die Infanterie-Fahrküche 1909.**