

# «Die Schweizerische Militärküche gestern und heute» im Museum im Zeughaus Schaffhausen

Das Museum Zeughaus Schaffhausen hat für Samstag, den 04. Sept 2021 das Thema «Die Schweizerische Militärküche gestern und heute» ausgewählt. Ein Projektteam hat sich in Zusammenarbeit mit dem Kommando Ausbildungszentrum Verpflegung (AZV) intensiv auf den Museumstag vorbereitet.

Ab 09.00 Uhr konnten die Besucher ein Militärfrühstück mit frischem Brot aus der Feldbäckerei geniessen. Die Ausstellung hat rund 400 Besucher angezogen und um 10.00 Uhr waren alle Tische besetzt.

Dr. Jürg Kresber hat als Präsident des Vereins Museum im Zeughaus die Besucher begrüsst und bedankte sich für die Arbeit der Projektgruppe und die Unterstützung durch die anwesenden Partner.

Martin Huber, Präsident des Stiftungsrates Museum Zeughaus Schaffhausen, ging in seinem Referat auf die Bedeutung und die Geschichte der Militärküche ein (Auszug):

«Über Jahrhunderte war die Verpflegung in der Armee immer ein Thema. Ursprünglich wurde die Verpflegung durch Requisition und durch Plünderung sichergestellt. Napoleon Bonaparte hat sich oft über die Verpflegung geäussert. Immer wenn es mit der Verpflegung Probleme gab, wurde es zum Thema.

Die Verpflegung ist wichtig – nicht nur in der Armee. Die Zubereitung in der Militärküche unter-



*Benzinvergaserbrenner 1957*

scheidet sich jedoch vom privaten Kochen. In der Armee muss immer für eine grosse Anzahl gekocht werden. Die Zubereitung auf dem Feld ist und war von je her eine grosse Herausforderung. Die Ausrüstung der Soldaten wurde früher teilweise direkt durch den Bundesrat festgelegt. So hat er unter anderem im Jahr 1875 die erste Ordonnanzgamelle eingeführt.» Die Ausstellung im Zeughaus zeigt in eindrücklicher Weise die Geschichte diverser Artikel aus dem Bereich Verpflegung – wie die Gamelle, die Feldflasche oder den Brotsack.

Oberst i Gst Adrian Siegenthaler, Kommandant Ausbildungszentrum Verpflegung, begrüsst seinerseits die zahlreichen Besucher und erläuterte die heutige Situation in der Militärküche: Die Militärküche in einer organisierten Form entsteht, wie hier an der Ausstellung eindrücklich gezeigt wird, im Jahr 1874. Was jedoch nicht heisst, dass vorher nicht gegessen und



*mobile Feldküche 1909*

getrunken wurde. «Ohne Mampf kein Kampf» und daher leite ich direkt in die Gegenwart über und unser Motto am Ausbildungszentrum Verpflegung heisst: «Wir kochen immer».

Warum denn eigentlich diese zwei Schlagwörter, die sich ähnlich sind?

Weil eines der Grundbedürfnisse der Menschen und natürlich auch jeder anderen Lebensform das Essen ist, die Nahrungsaufnahme was unserem Körper den Treibstoff für die körperlichen Tätigkeiten gibt.

Wir erzeugen mit dem Essen Emotionen und dies ist für sämtliche Küchenfunktionäre eine Freude. Wir am Ausbildungszentrum Verpflegung bilden pro Jahr ca. 500 Trp Köche aus. Dies deckt den jährlichen Bedarf, wenn man davon ausgeht, dass wir rund 100 Bataillone mit jeweils im Schnitt 5 Kompanien haben.

Davon bilden wir ca. ¼ also 100–120 zum Küchenchef aus. Ein Teil dieser zukünftigen Kü-

chenchefs sind heute auch hier auf Platz und stellen ihr Können am Mobilem Verpflegungssystem unter Beweis. Dieses System stellt die moderne Feldküche dar. Ein redundantes System, welches auch unter erschwerten Bedingungen (kein Strom, keine feste Infrastruktur) den Dienst leistet. Um Gerichte zuzubereiten braucht es Wasser und Feuer, und dies ist die Feuerstelle im 21. Jahrhundert.

Die Verpflegung hat daher auch mit der technologischen Entwicklung mitgehalten und hat sich gewandelt. Die Hygienevorschriften wurden dem zivilen Umfeld angepasst und die Anzahl der zu Verpflegenden pro System wurde effizienter gestaltet.

Doch das Handwerk ist dasselbe geblieben: rüsten von Gemüse, ausnehmen von Tieren und Vorbereitung für die Produktion, «Mise en Place», würzen, kochen, abschmecken – diese Vorgänge haben sich über die Jahrhunderte nicht merklich geändert.

Es ist Handwerk, was gelernt werden muss. Wir sind eine Miliz-Armee und daher profitieren wir auch direkt von den Kenntnissen, Erfahrungen und zusammengefasst von den Lebensmittelberufen. Ich bin überzeugt, dass war auch so in früheren Zeiten und die Truppe hat auch von Betrieben, Gastwirten, Metzgern, Bäckern und Landwirten profitiert.

Das Gros der Trp Kö sind gelernte Köche, Bäcker/Konditoren, Metzger und Käser, die ein breites Wissen bezüglich Handhabung von Lebensmitteln mitbringen sowie auch Handlungskompetenz bei den Hygienevorschriften haben. Wichtig ist, dass wir, die Schweizer Bevölkerung sowie auch die Armee, weiterhin junge Leute für eine Lehre in der Lebensmittelbranche begeistern können. Den nur so ist der Nachwuchs auch in der Armeeküche sichergestellt. Momentan werden die Berufe in der Lebensmittelbranche nicht mehr so oft in 1. Priorität gewählt; Handwerk, welches unter Effizienzdruck steht, teilweise sozial unverträgliche Arbeitszeiten (Bäcker hat um 03.00 Uhr Arbeitsbeginn oder der Koch, der bis 22.30 Uhr noch eine warme Küche sicherstellen muss) und die Löhne, die seit mehreren Jahren kaum merklich angepasst wurden.

Daher werden wir in Zukunft die Armeeküche auch weiterhin mit berufsnahen, jedoch auch mit berufsfremden Soldaten bestücken. In der 1. RS 2022 werden wir am AZV einen Lehrgang anbieten, bei dem auch der Carrosseriespenger, Maurer, Sanitärinstallateure mit einer Küchenaffinität das Handwerk der Küche in den Grundzügen näherbringen werden. So, nun habe ich euch von der Vergangenheit über die Gegenwart auch bereits die Herausforderungen der nahen Zukunft erläutert.

Es gibt jedoch auch noch Faktoren, sogenannte Softfaktoren, die den Küchenmannschaften im



Martin Huber, Präsident Stiftungsrat Museum Zgh SH

Zivilen sowie auch im Militär ihre harte Handwerksarbeit aufwerten:

Ein Lob in die Küche nach einem feinen Essen, beim Bäcker die guten Gipfeli, Brote oder Dessert rühmen oder beim Käser die eignen produzierten Joghurts schätzen und es ihnen auch ernstgemeint sagen. Denn solche Gesten wirken Wunder und sind Balsam für die hart arbeitenden jungen Lehrlinge und Angestellten in den Lebensmittelbereichen.

Wir am Ausbildungszentrum Verpflegung fokussieren uns auf die Küchenchefs. Wir befähigen diese Innert 6 Wochen eine Küche zu führen, die Hygiene durchzusetzen und mit ihrem Team 3-mal am Tag die Truppe zu verpflegen. Er, der Küchenchef, ist der einzige Unteroffizier, der auf Stufe Einheit/Kompanie als Dienstleister und Berater die Kompanie direkt unterstützt. Er ist im WK nicht 4 Wochen in einem Übungsmodus, er kann sich keine Fehler leisten, brennt die Rösti 11.55 Uhr an, kann er nicht verkünden: «Übung halt, Übung abgebrochen, nein», er muss Lösungen finden, um die Truppe zu verpflegen, Treibstoff für den Körper bereitzustellen und durch gute, genügende und gesunde Nahrung/Verpflegung Freude und Emotionen verbreiten. Daher: für mich haben alle Küchenfunktionäre meinen Respekt verdient, bereits als Kompanie Kommandant habe ich erkannt, dass der Küchenchef wichtiger als ich/ Kdt war/ ist.

Den ohne die Verpflegung wird:

- keine Brücke eingebaut;
- kein Panzer die Ablaufflinie verlassen;
- keine Infanterietruppe einen Brückenkopf sichert/bildet;
- kein Artilleriegeschoss abgefeuert.

Denn es sind überall Menschen, die im Zentrum stehen. Es sind Soldaten die Geräte, Systeme und Waffen bedienen. Diese Soldaten tragen seit hunderten von Jahren die Last des Kampfes, sind die, die Konflikte austragen. Wie es «Clausewitz» beschrieben hat, Krieg ist die Fortsetzung der Politik mit anderen Mitteln und



Oberst i Gst A. Slogenthaler, Kdt AZV

solange der Soldat nicht durch Maschinen ersetzt wird, ist eines der Grundbedürfnisse das Essen «ohne Mampf kein Kampf».

Zum Schluss und zusammenfassend kann ich mitgeben, dass die Bedeutung der Verpflegung über alle Jahrhunderte gleich geblieben ist. Mit dem technologischen Wandel der Zeit sind die Küchenfunktionäre stets mitgegangen und haben neue Wege und Mittel gesucht und gefunden. Wichtig ist, dass wir weiterhin junge motivierte Soldaten für die Küchenfunktionen gewinnen können. Denn wir kochen immer und dazu braucht es Milizsoldaten mit dem richtigen Rucksack.»

Im Innenhof des Zeughaus Schaffhausen wurde auf verschiedenen Systemen emsig das Mittagessen vorbereitet.

#### Kochgestell 1899

Bis Ende des 19. Jahrhunderts wurde im Feld auf offenem Feuer gekocht. Mit der «Vorschrift über die Feldkochgeräte der Infanterie» von 1882 wurde das Küchenmaterial für die Infanterie vereinheitlicht. Dazu gehörte auch der «Kochkessel mit Aussatz» Modell 1882. In einer Ergänzung zu dieser Vorschrift wurde 1899 zudem ein «Kochgestell» aus Metall eingeführt, an welchem mit Haken mehrere Kochkessel nebeneinander aufgehängt werden konnten. Das Kochgestell ist einfach aufzustellen und kann für den Transport zusammengelegt werden. Eine Gruppe «Soldaten in alten Uniformen» bereitete auf dem offenen Feuer eine «Freiburger Hüttensuppe» zu.

#### Infanterie-Fahrküche (Ordonanz 1909)

Nachdem die Artillerie und die Kavallerie mit Fahrküchen ausgerüstet waren, wurde auch der Infanterie eine Fahrküche gefordert. Aus einer umfangreichen Evaluation wurde schliesslich die von der K+W Thun vorgeschlagene Kompaniefahrküche mit pendelnd aufgehängtem Herd zu 2 Kesseln à je 110 Liter Inhalt zur Beschaffung freigegeben. Diese Fahrküche war beladen mit

Küchengerätschaften, Überkleidern für die Küchenmannschaft und im Einsatz mit den Verpflegungsartikeln für den laufenden Tag. So beladen ist der Zweiachs-Fourgon 1'200 kg schwer und kann zweispännig gefahren werden. Insgesamt wurden für die Infanterie, die Genietruppen und die höheren Truppenstäbe 460 dieser Fahrküchen beschafft. Mit der zunehmenden Motorisierung wurden diese Küchen ab 1951 schrittweise ausgedient. Aus der Fahrküche wurde ein wunderbares «Pot-au-feu» zubereitet.

#### **Der Benzinvergaserbrenner (BVB) war während 50 Jahren das Kochsystem im Feld**

Die Einführung des BVB im Jahre 1957 war ein entscheidender Schritt in der Ausrüstung der Einheit für den Dienst ausserhalb von Kasernen- oder Gemeindegärten. Bis zur Einführung des Mobilien Verpflegungssystems (MVS) im Jahr 2007 blieb der BVB das Kochgerät der Truppe auf Stufe Einheit.

Der BVB konnte mit Fahrzeugen, mit Train Pferden, im Notfall aber auch durch die Truppe getragen überallhin transportiert werden. Gekocht wurde in Behelfsküchen z.B. bei Bauern-

höfen, in Zelten etc. Hauptanforderung an einen Standort war das Einhalten der entsprechenden Sicherheitsvorschriften. In den 50 Jahren der Verwendung des BVB sollen sich lediglich zwei schwere Unfälle ereignet haben.

Die früheren Feldküchen waren mit Holz geheizt. Im Gegensatz dazu war die Beheizung mit dem BVB bedeutend schneller. Voll getankt mit 6 Litern Benzin, reichte die Kapazität für drei Stunden Kochzeit. Ohne Benzin konnte man behelfsmässig mit Hochfeuer kochen. Klassische Kochkistenrezepte sind z.B. Ragout, Polenta, Reis etc. gekocht in drei Phasen: 1. Mice en Place, 2. Vorkochen und 3. Garkochen. Zum System BVB gehörte auch die Kochkiste. In ihr wurde gekocht (gegart) und die Speisen blieben darin lange Zeit warm, auch während des Transports zur Truppe.

Kameraden des Verbandes Schweizer Militärschweizerkuchen haben auf dem BVB feine Käseschnitten zubereitet.

#### **Mobilien Verpflegungssystem (MVS)**

Eine Klasse aus dem Kommando Ausbildungszentrum Verpflegung hat ein MVS aufgestellt und am Samstag ein feines Gericht gekocht

(Menü: Kalbsragout, Ofenkartoffeln, gedämpfte Karotten und eine «Läckerlicrème»). Die feinen Düfte rund um die Festbänke hatten uns hungrig gemacht. Ich entschied mich für das «Degustationsmenü»: eine kleine Portion Freiburger Älplersuppe, Pot-au-feu und ein schönes Stück Käseschnitte.

Der Museumstag wurde musikalisch durch die Veteranenmusik Schaffhausen begleitet.

#### **Mein Fazit:**

«Der Museumstag mit der Thema «Schweizer Militärküche gestern und heute» war ein voller Erfolg und hat den Besuchern einen sehr guten Einblick in die Geschichte der Militärküche ermöglicht. Ich gratulierte dem Projektteam für die Themenwahl und die Gestaltung der hervorragenden Ausstellung. Dank und ein grosses BRAVO an alle Beteiligten vom Museum Zeughaus Schaffhausen.»

*Alois Schwarzenberger  
Freier Mitarbeiter*

*Quelle: Dok Museum Zgh SH  
Foto: as*