

Fourier Nef und Apfelkuchen aus dem Koreaofen

„Also, ciao Nef!“ raunte Stammgast und Freund Patrick. „Wenn schon Nef, dann Fourier Nef“ gab ich lachend zurück!

Schliesslich hatte ich über sechshundert Dienstage als Fourier in der Schweizer Armee geleistet.

Als Fourier bist du die Mutter der Kompanie. Du organisierst das Essen und die Unterkunft, rechnest Sold, Lieferanten und Logisgeber ab und bist für alles verantwortlich, was an administrativer Arbeit in einer Einheit anfällt. Doch Fourier ist man nicht von Anfang an!

Ich erinnere mich noch gut, als ich 1982 in die Sanitäts Rekrutenschule nach Losone ins Tessin einzurücken hatte. Stundenlang studierte ich den weissen Marschbefehl:

Sportzeug, persönliche Effekten, genügend Unterwäsche, der Marschbefehl gilt als Billet für die SBB in zweiter Klasse, dem Zugpersonal ist Folge zu leisten!

Nun gut!

Ich hatte grosse Pläne. Ich wollte in der Armee Küchenchef werden, dann Fourier und dann Quartiermeister und wenn ich dann 'alle Generäle kriechen' rufen kann, würde ich mit der militärischen Karriere aufhören.

Doch vorerst sass ich in diesem alten SBB Wagon, der mich ratternd durch den Gotthard brachte. Was für eine Enttäuschung, im Tessin regnete es!

Am Bahnhof von Locarno standen Busse bereit, die uns nach Losone brachten. Dort warteten wir dann vor der riesigen Kaserne und harreten der Dinge, die da kommen würden.

Ziemlich bald hörte ich einen Mann in Uniform meinen Namen schreien.

„Nef, Rekrut Nef Hans-Rudolf!“ „Jo, do bin i!“ „Das heisst: Hier und Korporal, Rekrut Nef, ach, Sie werden das schon noch lernen!“

Ich wurde sofort in die Küche abkommandiert. Der Küchenchef hatte dort akute Personalprobleme und wenn nicht augenblicklich Kartoffeln geschält würden, gäbe es kein Mittagessen. Ich meldete mich also beim Küchenchef, das war auch ein Korporal. Ein frustrierter Korporal, da er eigentlich ein 'Hellgrüner' sei. Einer der Versorgungstruppen und aus irgend einem Grund sei er zu den Sanitätstruppen ausgeliehen worden, was ihm stinke, da die hier nicht einmal mit einem Sturmgewehr umgehen könnten! Er sei gelernter Metzger und froh, dass er nicht kochen müsse. Das überliess er dann seinen Kochgehilfen, so wie ich nun einer war!

So nahmen die Tage und Wochen ihren Lauf. In der Küche hatten wir jeden Tag Ernstfall. Die zweihundertdreissig Angehörigen der Stabskompanie wollten dreimal am Tag essen und zwei Zwischenverpflegungen hatten wir auch noch abzugeben.

Irgendwann tauchte dann der Instruktions-Offizier in der Küche auf. Inzwischen war ich bereits ein Soldat, also kein Grünschnabel Rekrut mehr. „Hauptmann, Soldat Nef!“ meldete ich mich an. „Nef, ich habe vorgesehen, dass Sie Küchenchef werden!“ „Hier, verstanden!“

Küchenchefschule in Thun, Abverdienen des Grades in Losone. Irgendwann tauchte der Instruktionsoffizier in der Küche auf und fragte: „Korporal Nef, wollten Sie nicht Fourier werden?“ Fourierschule in Thun, abverdienen des Grades in Losone und Luino.

Und nun ging es richtig los! Von Anfang an war es klar, dass ich auf einen A-Vorschlag für die Offiziersschule aspirierte. Ich gab mir Mühe, versuchte einen Superjob zu machen. Meine Kompanie ass richtig gut und jeden Zusatzjob organisierte ich mit Bravour.

Bis an diesem Samstag, als uns ein Instruktionsunteroffizier im Rang eines Feldweibels den Urlaub vermiesen wollte. Die bestellten Busse an den Bahnhof warteten bereits vor der Kaserne in Losone, als er mich zu sich kommandierte. „Fourier Nef, daher, der Gang im Parterre ist nicht sauber gewischt. Die Kompanie kann erst abtreten, wenn das erledigt ist.“

„Kamerad, Fourier Nef!“ (als Feldweibel war er rangmässig gleichgestellt, so dass ich ihn mit

Kamerad ansprach), ich mache Sie darauf aufmerksam, dass Kollektivstrafen gemäss Dienstreglement der Schweizer Armee nicht statthaft sind. Ich werde die Kompanie nun in den Urlaub abtreten lassen!

Bereits am Montagvormittag musste ich beim Schulkommandanten vortreten, der mich auf einen Rapport aufmerksam machte, worin es hiess, ich hätte mich nicht korrekt verhalten. Doch lustigerweise hatte mein Verhalten überhaupt keine Folgen!

In der Verlegung wurden wir ins Wallis nach Grône kommandiert. Eine kleine Gemeinde zwischen Sierre und Sion. Der Schulkommandant war Walliser Staatsbürger und lud eine Stadtregierung nach der anderen ein. Und immer hatte Fourier Nef den Aperitif zu organisieren. Am liebsten mochte der Chef, Oberst im Generalstab, Gebäck oder Kuchen aus dem Koreaofen zu seinem eigenen Walliser Weisswein.

Der Koreaofen wurde aus einem alten, ausgebrannten Ölfass gebaut, indem man in der Mitte ein Blech legte. Unten heizte man nun mit Holz ein und im oberen Teil buk man, was das Zeug hielt. Das war natürlich nicht ganz einfach. Zum Glück fiel niemandem auf, dass wir die Gebäcke in der Nacht beim Bäcker herstellten, buken und fertig aus dem Koreaofen servierten. Niemand hat den Pinzgauer 4x4 bemerkt, der noch warme Backwaren von hinten an den Koreaofen lieferte.

Am Ende des Abverdienens als Fourier erhielt ich dann den A-Vorschlag für die Versorgungsoffizierschule. Ich sollte also auch ein Hellgrüner werden. Was für eine Karriere! Doch genau in dem Jahr, in dem ich in die Offizierschule einrücken sollte, entschied sich mein Vater, mir seinen Landgasthof zu verkaufen. So verzichtete ich auf die Offizierschule und die Generäle mussten nie kriechen.

Doch ich hatte viele Erlebnisse als Fourier, eine grosse Verantwortung und ebensolche Kompetenzen, wie ich sie als Offizier und Quartiermeister nie gehabt hätte.

Nachfolgend das Rezept für einen Apfelkuchen, den Sie im normalen Ofen backen können.

Apfelkuchen

6 Port.

Zutaten

75	g	Erythrit
		Gelbes einer Zitrone
3	Esslöffel	Zitronensaft
1	Teelöffel	Zimt gerieben
500	g	Äpfel, säuerliche Sorte
40	cl	Rum

Für den Teig:

200	g	weiche Butter
120	g	Erythrit
4.0	Stk	Ei
		Gelbes einer Zitrone
200	g	Mandelmehl fein ausgemahlen

Vorbereitung:

Äpfel schälen, mit Zitronensaft, Zitronengelb, Zimt, Rum und Erythrit vermischen und ziehen lassen.

Teig:

Butter und den Erythrit schaumig schlagen, Eier, Zitronenschale und Mandelmehl unterrühren.

Den Backofen auf 175° C vorheizen.

Eine 24 cm grosse Kuchenform ausbuttern und mit dem Teig auslegen

Die Äpfel einfüllen und das Ganze bei 180° C 20 Minuten backen