**Zeitschrift:** Der Fourier : offizielles Organ des Schweizerischen Fourier-Verbandes und des Verbandes Schweizerischer Fouriergehilfen

**Herausgeber:** Schweizerischer Fourierverband

**Band:** 16 (1943)

**Heft:** 4

**Artikel:** Von der Ausbildung unserer Militärküchenchefs

**Autor:** Suter, E.

**DOI:** https://doi.org/10.5169/seals-516652

**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:** 10.07.2025

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

des Verbandes Gelegenheit zu geben, ihre fachtechnischen Kenntnisse zu vervollständigen und zu festigen.

Das D. R. bestimmt in Art. 135, dass die Haushaltungskassen der Stäbe und Einheiten berechtigt sind, einzelnen Wehrmännern Beiträge an die durch die Teilnahme an Veranstaltungen zur Förderung der Ausbildung in und ausser Dienst erwachsenden Kosten zu leisten. Ich möchte den Herren Einheitskommandanten empfehlen, solche Gesuche ihrer Rechnungsführer (Fouriere und Fouriergehilfen) wohlwollend zu prüfen und durch die Übernahme eines entsprechenden Kostenanteiles die Teilnahme an den Schweizerischen Fouriertagen vom 5./6. Juni 1943 in Genf zu ermöglichen.

**Oberstbrigadier Bolliger.**

Le Comité d'organisation du groupement genevois, au nom de tous les fourriers suisses, se fait un devoir d'exprimer à M. le Colonel Bolliger ses sentiments de vive reconnaissance pour le très grand intérêt qu'il porte non seulement à notre Armée, mais encore à nos diverses associations de fourriers.

La décision que nous communiquons recevra certainement le meilleur accueil de tous nos camarades; nous leur recommandons vivement et dès maintenant de bien vouloir présenter leur demande à leur commandant d'unité.

**Le Comité de l'A. R. F. S.**

## Von der Ausbildung unserer Militärküchenchefs

von Oberst Suter, Thun

Schon die Kriegsgeschichte beweist es, dass die Disziplin, die Moral und der Kampfgeist der Truppe in hohem Masse vom richtigen Funktionieren des Verpflegungsdienstes beeinflusst werden.

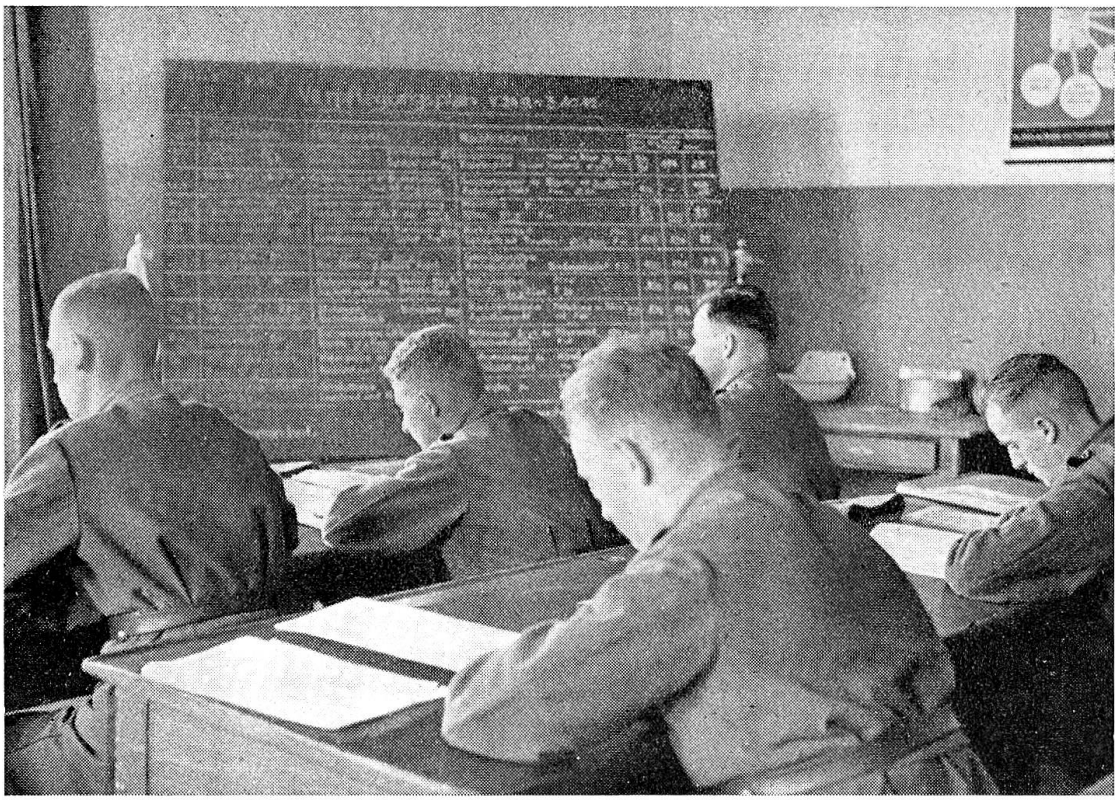
Der Militärküchenchef, dem als letztem Funktionär dieses Dienstes die richtige und rechtzeitige Zubereitung der Verpflegungsmittel obliegt, hat deshalb schon in normalen Zeiten, aber erst recht heute bei den zunehmenden Schwierigkeiten im Verpflegungsdienst, eine wichtige und verantwortungsvolle Aufgabe. Es dürfte deshalb von allgemeinem Interesse sein, über die Entwicklung dieses Dienstes und über die Ausbildung der Militärküchenchefs etwas zu sagen.

### 1. Ausbildung der Küchenchefs von 1900—1933.

Bis und mit dem Jahre 1932 wurden die Küchenchefs durch die von den Kommandanten auf den Waffenplätzen engagierten Zivilküchenchefs zu Militärköchen ausgebildet. Die als Küchenchef bestimmten Uof. hatten unter Anleitung der Zivilküchenchefs ihren Korporals-Grad in einer Rekrutenschule abzuverdienen. Bei diesem System fehlte eine einheitliche Ausbildung. Je nach Qualität und Eig-

nung des Zivilküchenchefs war der Erfolg in der Ausbildung der Küchenchefs sehr verschieden, da neben tüchtigen Zivilküchenchefs leider auch solche engagiert wurden, die weder über die Eignung als Militärkoch noch als Erzieher verfügten.

Bei dieser Ausbildungsmethode war es unmöglich, den Einheiten die genügende Zahl von Küchenchefs zur Verfügung zu stellen. Es kam daher oft vor, dass beim Einrücken irgend ein Uof., Gefreiter oder Soldat als Küchenchef bezeichnet werden musste, der keinerlei oder nur ungenügende Vorkenntnisse im Koch- und



Im theoretischen Unterricht werden die Verpflegungspläne aufgestellt und bis in alle Details durchbesprochen. (Zens.-Nr. N V 10 905.)

Küchendienst hatte. Als Folgen dieser Kommandierungen ergaben sich in der Regel Klagen über schlechte Verpflegung.

Die Unzulänglichkeit in der Ausbildung der Küchenchefs zeigte sich besonders zu Beginn und auch noch während des Aktivdienstes 1914/18.

Einsichtige Quartiermeister und Kommissariats-Offiziere verlangten eine Weiterbildung der Küchenchefs in Kochkursen. Die Initiative ergriff der damalige Div. K. K. der 3. Div., Oberstbrigadier Bolliger, mit Vorschlägen, die zur Rekrutierung und Ausbildung der Truppenküchenchefs gemäss heutiger Ordnung führte. Ein grosses Verdienst um die Weiterbildung der Küchenchefs hat der verstorbene Oberkriegskommissär, Oberstbrig. Richner. Seine Bemühungen um die Ausbildung der Küchenchefs fanden eine erste Lösung im Jahre 1931. Die Ausbildung wurde

grundlegend geändert, indem die Küchenchefs der Infanterie auf den Waffenplätzen der Divisionen durch die den Unteroffiziersschulen zugeteilten Zivilküchenchefs, die Küchenchefs der Spezialtruppen, mit Ausnahme der Artillerie, durch den Zivilküchenchef der Verpflegungstruppen ausgebildet wurden. Die Artillerie blieb bei der alten Ausbildungsmethode.

Das Abverdienen als Küchenchef erfolgte in der anschliessenden Rekrutenschule unter Anleitung und Aufsicht der Zivilküchenchefs.

Materialkenntnis an der Fahrküche. (Zens.-Nr. N V 10 951.)

Trotzdem durch diese Neuordnung in der Ausbildung der Küchenchefs wesentliche Fortschritte erzielt wurden, befriedigte die Lösung nicht. Es fehlte eine einheitliche Auffassung in der Ausbildung. Die fachtechnische Weiterbildung während der Unteroffiziersschule stiess auf Schwierigkeiten, da die Küchenchefanwärter neben dem fachtechnischen Dienst als Unteroffiziere ausgebildet werden mussten und deshalb sehr oft dem Fachdienst für kürzere oder längere Zeit entzogen wurden.

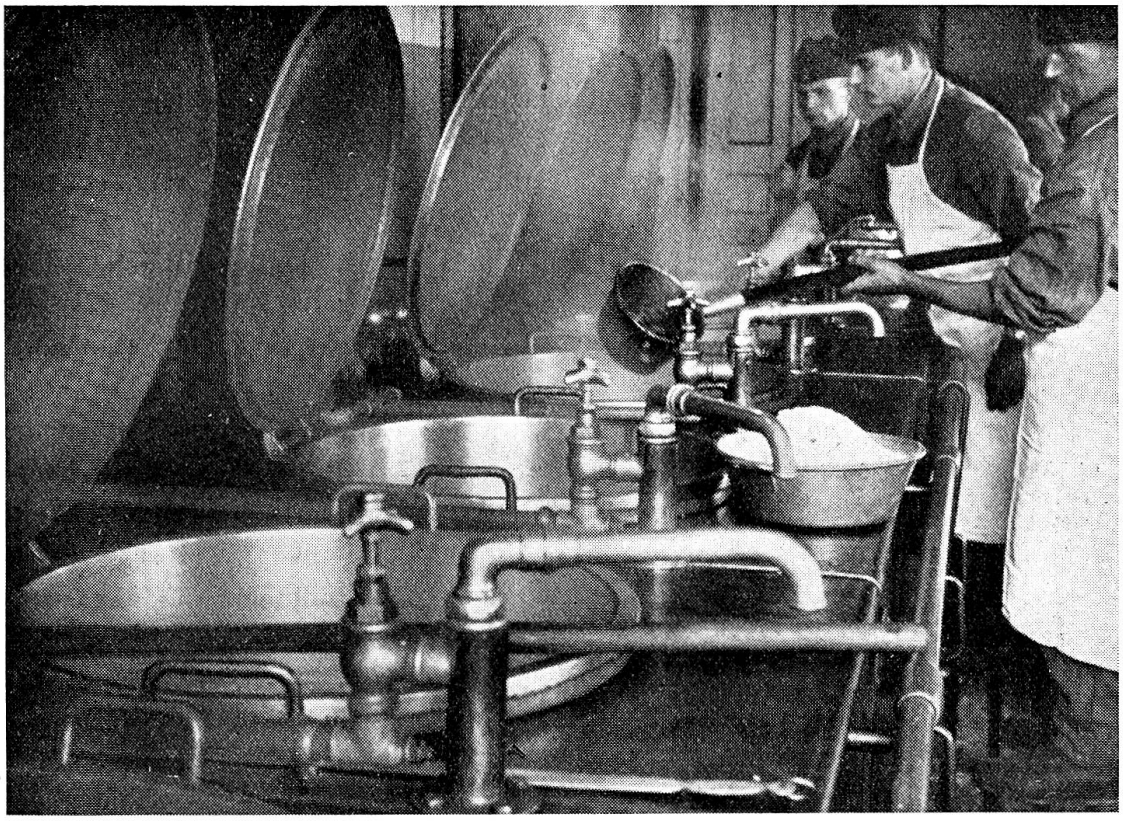
Die in der Zeit von 1931/35 gemachten Erfahrungen erbrachten den Beweis, dass eine vollwertige Ausbildung der Küchenchefs nur in besonderen Kursen oder Schulen möglich ist.

Auf Antrag des Oberstbrigadiers Richner, Oberkriegskommissär, verfügte das E. M. D. am 26. Dezember 1935 die Einführung von besonderen Fachkursen (nunmehr Unteroffiziersschule) für Küchenchefs, mit einer Dauer von 27 Tagen.

Die Durchführung dieser Kurse wurde vom Oberkriegskommissär dem Instruktionskorps der Verpflegungstruppen übertragen. Demselben wurden die für die Ausbildung notwendigen Zivilküchenchefs zur Verfügung gestellt.

**2. Die Ausbildung der Küchenchefs ab 1936.**

Die Vorschläge für die Einberufung der Küchenchef-Aspiranten zu den Unteroffiziersschulen für Küchenchefs erfolgten durch die Einheitskommandanten.



Praktische Ausbildung der Küchenchefs an stabilen Kücheneinrichtungen.
(Zens.-Nr. N V 10 924.)

In erster Linie sind Köche, Metzger, Käser, Konditoren, bei besonderer Eignung aber auch Soldaten mit anderer Beschäftigung, zu berücksichtigen. Vor allem ist es notwendig, dass die Anwärter Freude am Kochdienst haben und sich durch gutes soldatisches Auftreten auszeichnen.

Sie bestehen eine Unteroffiziersschule in der Dauer von 27 Tagen. Während derselben soll der Küchenchefanwärter zur Führung einer einfachen, aber guten und sauberen Militärküche, unter Berücksichtigung grösster Sparsamkeit im Verbrauch und zum Kochen zu verwendender Lebensmittel, erzogen werden.

Durch theoretische und praktische Ausbildung im Kochen in Kasernenküchen, Fahrküchen, Kochkisten, Zivilküchen und im Einzelkochgeschirr, und gründlicher Instruktion über die Zubereitung sämtlicher für die Militärküche in Frage kommenden Gerichte, wird er fachtechnisch gefördert.

Daneben erhält er Unterricht über die zweckmässige Verteilung der Tagesportion auf die verschiedenen Mahlzeiten; über die Grundsätze der Zusammensetzung einzelner Mahlzeiten; über die Aufstellung und Berechnung von Verpflegungsplänen, unter Berücksichtigung der zur Verfügung stehenden Frischgemüse zu den verschiedenen Jahreszeiten, sowie über Kenntnis, Behandlung und Aufbewahrung der Lebensmittel.

Die soldatische Weiterbildung und der Unterricht im Dienstreglement und in der Militärorganisation ergänzen die fachtechnische Ausbildung und bieten Gelegenheit, den Küchenchefanwärter zum vollwertigen Uof. und Vorgesetzten zu erziehen.

Um das grosse Arbeitspensum in der zur Verfügung stehenden Zeit vollständig durchführen zu können, haben die Küchenchefanwärter eine intensive, lange und oft harte Arbeit zu leisten.

Zur Durchführung des Arbeitsprogramms wird die Unteroffiziersschule in drei Perioden eingeteilt, nämlich:

1. **Periode — 1. Woche:** Praktisches Kochen in der Kasernenküche, daneben theoretischer Unterricht über Kochrezepte und Lebensmittel.
2. **Periode — 2. Woche:** Praktisches Kochen in der Fahrküche, Kenntnis der Fahrküche, Unterricht über Kochrezepte.
3. **Periode — 3. und 4. Woche:** Praktisches Kochen in den Kochkisten, verbunden mit Kenntnis des Kochkistenmaterials; Unterricht über Kochrezepte, Verpflegungspläne, Warenkenntnis im Armee-Vpf.-Magazin, Fleischkenntnis und Beurteilung der Nebenprodukte im Schlachthaus.

Die Felddienstübungen: Einrichten einer Zivilküche mit Lebensmittelmagazin für eine Einheit; praktisches Abkochen im Einzelkochgeschirr unter Benützung verschiedener, behelfsmässig eingerichteter Kochstellen, sowie eine Marschübung verbunden mit Kartenlesen werden, wenn möglich, in Verbindung mit einer Fourierschule durchgeführt.

Nach dem erfolgreichen Bestehen des Kurses erfolgt die Beförderung zum Korporal-Küchenchef. Der Neuernannte hat seinen Grad in einer Rekrutenschule als Küchenchef abzuverdienen.

Abgesehen von wenigen Ausnahmen, haben sich die auf diese Weise ausgebildeten Küchenchef-Kpl. von Anfang an, nicht nur im Instruktionsdienst, sondern auch im Aktivdienst sehr gut bewährt. Mit grosser Genugtuung kann heute festgestellt werden, dass die Verpflegung der Truppe gut und sorgfältig zubereitet wird. So erfüllen diese Unteroffiziere die am Anfang dieser Ausführungen dargestellte Aufgabe im Interesse unserer Armee.

## Der Nachschub, seine Bedeutung und Beachtung im Kriege

von Hptm. J. Nussbaumer, Zug

Wir stellen mit Befriedigung fest, dass in den letzten Jahren bei uns der Verpflegungsdienst auf breiter Front ganz merklich an Ansehen gewonnen hat. Der Grund hiefür liegt sowohl im guten Funktionieren desselben bei der Truppen-