# Woran liegt es, dass die Verpflegung in der Armee so gut ist?

Autor(en): **[s.n.]**

Objekttyp: **Article**

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

Band (Jahr): **58 (1985)**

Heft 9

PDF erstellt am: **27.05.2024**

Persistenter Link: https://doi.org/10.5169/seals-519167

**Nutzungsbedingungen**

Die ETH-Bibliothek ist Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Inhalten der Zeitschriften. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern.
Die auf der Plattform e-periodica veröffentlichten Dokumente stehen für nicht-kommerzielle Zwecke in Lehre und Forschung sowie für die private Nutzung frei zur Verfügung. Einzelne Dateien oder Ausdrucke aus diesem Angebot können zusammen mit diesen Nutzungsbedingungen und den korrekten Herkunftsbezeichnungen weitergegeben werden.
Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Die systematische Speicherung von Teilen des elektronischen Angebots auf anderen Servern bedarf ebenfalls des schriftlichen Einverständnisses der Rechteinhaber.

**Haftungsausschluss**

Alle Angaben erfolgen ohne Gewähr für Vollständigkeit oder Richtigkeit. Es wird keine Haftung übernommen für Schäden durch die Verwendung von Informationen aus diesem Online-Angebot oder durch das Fehlen von Informationen. Dies gilt auch für Inhalte Dritter, die über dieses Angebot zugänglich sind.

Ein Dienst der *ETH-Bibliothek*
ETH Zürich, Rämistrasse 101, 8092 Zürich, Schweiz, www.library.ethz.ch

**http://www.e-periodica.ch**

# Woran liegt es, dass die Verpflegung in der Armee so gut ist?

*Am Freitag, 5. Juli 1985 wurde der zivilen Fachpresse und der Lokalpresse des Berner Oberlandes ein Einblick in die aktuelle Ausbildung von Berufsleuten zu Militärküchenchefs geboten.*

*Wir nehmen diese auch von uns besuchte Veranstaltung zum Anlass, wieder einmal über die Ausbildung in der Unteroffiziersschule für Küchenchefs, in Thun, zu berichten.*

Um die Titelfrage beantworten zu können, müssen wir nicht weit suchen! Die Ausbildung vom Rekruten zum Militärküchenchef ist heute gut vorbereitet und findet auf allen Stufen statt. Ein Anwärter zur Ausbildung zum Militärküchenchef macht bereits in der Rekrutenschule nach 10 Wochen Grundausbildung, eine 5 Wochen dauernde Spezialistenausbildung zum Kochgehilfen mit. Nach 6 Wochen Unteroffiziersschule (UOS) wird er vom Kochgehilfen zum Küchen*chef* befördert. Mit 17 Wochen Abverdienen des Kpl-Grades in einer Rekrutenschule hat er die Grundausbildung erfahren und anwenden können. In den Wiederholungskursen folgt nun die Bewährung!

**Warum ist nun die Verpflegung in der Armee so gut?**

Sämtliche Küchenchefanwärter sind ausgebildete Kochgehilfen (aus der RS, wie oben beschrieben) und stammen aus fachbezogenen Berufsgruppen.

«Der rechte Mann am richtigen Platz» trifft in diesem Falle zu. Nachfolgende Aufstellung zeigt den Jahresdurchschnitt des Jahres 1984 der Absolventen der UOS für Küchenchefs auf.

| | | | |
|---|---|---|---|
| Köche | 294 | 83,6% | |
| Metzger | 29 | 8,3% | |
| Bäcker/Konditor | 16 | 4,6% | |
| Molkerist | 3 | 0,9% | |
| Übrige | 9 | 2,6% | (z. B. Kellner) |
| Total | 351 | 100% | |

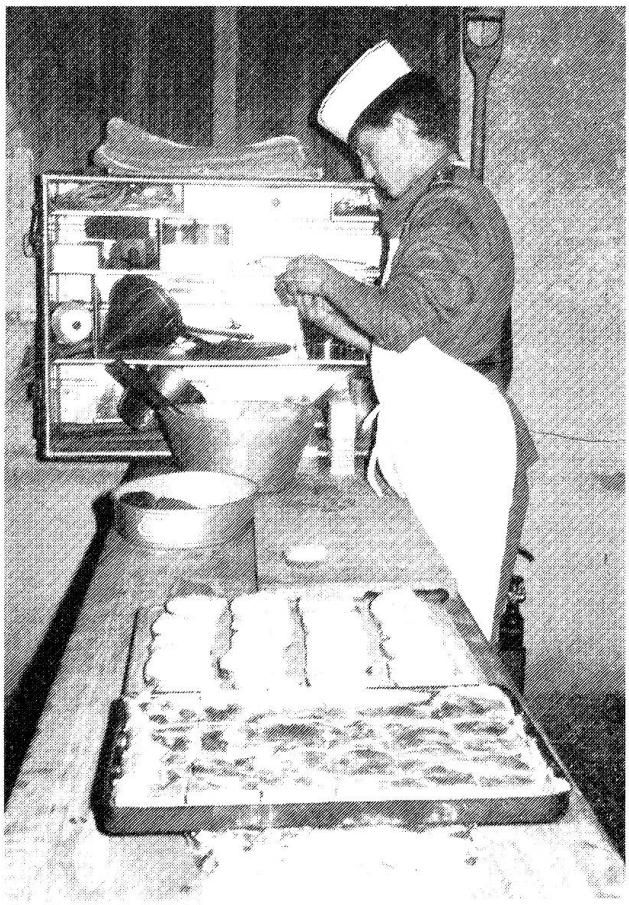
Die Einstellung zur Aufgabe als Militärküchenchef ist fast durchwegs positiv. In verschiedenen Gesprächen mit Absolventen der UOS konnten wir den grossartigen Einsatz und den Lerneifer auf den Arbeitsplätzen im Kasernenareal und im Felde persönlich feststellen. Die sprachliche Gliederung der Teilnehmer ergibt im Durchschnitt 3% italienisch-, 11% französisch- und 86% deutschsprechende, angehende Militärküchenchefs.

Neben der wichtigen beruflichen Herkunft der Absolventen der UOS ist die *Ausbildung* ebenso wichtig.

Das Schwergewicht liegt eindeutig in den drei Bereichen:

- Organisation des Küchenbetriebes
- Führung der Gruppe im Fachdienst sowie im Kampf
- Ausbildung der Kochgehilfen

Herstellung von Käsespezialitäten in der Kriegsküche



Neben der Arbeit in Kasernenküchen führt jede Klasse mehrere Felddienstübungen durch, darunter auch eine mehrtägige Abschlussübung mit ca. 70 km Marschleistung. In diesen Übungen wird die Verpflegung in Feld-, Kriegs- und Gemeindeküchen mit dem zugeteilten Küchenkorpsmaterial (Benzinvergaserbrenner und Kochkisten) zubereitet. Die hergestellten Mahlzeiten werden durch die auf dem Waffenplatz Thun stationierten Truppen konsumiert.

**Instruktorenteam**

Für die fachtechnische Ausbildung stehen ausschliesslich Instruktionsunteroffiziere zur Verfügung. Alle diese Instruktoren haben den Kochberuf erlernt und sind für diese Aufgabe bestens geeignet. Durch dauernde Weiterbildung im zivilen Bereich der Lebensmittelherstellung und -verarbeitung gelingen dem Instruktorenteam immer wieder neue Kreationen, sei es an geeigneten Kochrezepten für die Militärküche, neuen Erkenntnissen zum Einsatz der vorhandenen Lebensmittel und des Küchenkorpsmaterials oder im Bereich der Beschaffung von Küchenkorpsmaterial. So stammen viele Neuerungen im materiellen Bereich aus der «Küche» der UOS für Küchenchefs (z. B. Einheitsküchenkiste und Detachementsküche). Wir werden letztere ausführlich in einer späteren Nummer vorstellen.

**Gemeinschaftsverpflegung in der Armee**

So werden nun also täglich 32 000 Angehörige der Armee (Durchschnitt) verpflegt. Die Mahlzeiten werden in Hunderten von Küchen und von Hunderten von Küchenchefs und Kochgehilfen zubereitet! Und diese Mahlzeiten sollen ihrer Bestimmung gemäss *einfach* und *zweckmässig* sein. Sie müssen den Energiebedarf von ca. 12 500 bis 16 700 Joules je Tag abdecken.

Mit den dazugehörigen Mitteln, wie das Küchenkorpsmaterial und die Küche sowie dem Verpflegungskredit und eventuellen Zulagen, lässt sich somit gut verpflegen.

**Was haben wir vergessen?**

Der Küchenchef braucht neben all diesen guten und gegebenen Voraussetzungen natürlich auch *Unterstützung im personellen Bereich.*

So dürfen wir die Kochgehilfen (Zuteilung je nach Verpflegungsbestand gemäss Reglement Truppenhaushalt) und den vorgesetzten Rechnungsführer und Quartiermeister nicht vergessen.

Die Aufgaben all dieser hellgrünen Funktionäre sind im Dienstreglement umschrieben. Was nicht im Büchlein steht ist das selbstverständliche gute Einvernehmen all dieser Partner in jedem Aufgabenbereich, und vor, während und nach dem Dienst. Jeder Fachmann bringt so sein Wissen mit und die Zusammenarbeit ergibt ein *Team,* welches die Truppe optimal verpflegen und zufriedenstellen kann!

Zubereitung der Verpflegung in Kochkisten.