Von der Gulaschkanone zur gepflegten Militärgastronomie

Autor(en): **Bessler, Urs**

Objekttyp: **Article**

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

Band (Jahr): **69 (1996)**

Heft 11

PDF erstellt am: **06.06.2024**

Persistenter Link: https://doi.org/10.5169/seals-519986

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

Aus Anlass des 60jährigen Bestehens des Kommandos UOS für Küchenchefs und der Fachkurse für Truppenköche wurde am Samstag, 2. November, ein «Tag der offenen Tür» organisiert. Fotos: Kdo UOS für Küchenchefs und FK für Truppenköche

Von der Gulaschkanone zur gepflegten Militärgastronomie

Ein Beitrag des Kommandanten UOS für Küchenchefs und FK für Truppenköche, Oberst Urs Bessler, Instruktor Vsg Trp

Die Militärküche hat sich stark gewandelt und ist zeitgemäss geworden. Was heute im Militär auf die Teller kommt, hat einen hohen Standard erreicht und kann sich sehen lassen. Dafür sorgen gut ausgebildete Militärküchenchefs und Truppenköche.

Der Truppenkoch - eine Aushebungsfunktion

Seit der Armeereform '95 existiert der Kochgehilfe nicht mehr: Jetzt werden für alle Waffengattungen die benötigten Leute für die Küche als Truppenköche ausgehoben. Zum grossen Teil handelt es sich um Angehörige der Armee (AdA), die im zivilen Beruf Koch sind. Deshalb geht es in den dreiwöchigen Fachkursen (FK) in Thun vor allem darum, die angehenden Truppenköche mit der Handhabung der militärischen Gerätschaften vertraut zu machen. Weil der jährliche Bedarf an solchen Spezialisten aber nicht alleine mit Profis abgedeckt werden kann, sind auch Vertreter aller möglichen zivilen Berufe präsent. Dies bedeutet gleichzeitig, dass auch die Zubereitung einfacher Mahlzeiten erlernt resp. für die Profis repetiert werden muss. Dies geschieht in dreiwöchigen Fachkursen für Truppenköche in Thun. Der Kommandant und seine Instruktoren führen innerhalb der fünfzehnwöchigen RS drei Fachkurse für Truppenköche durch. Mit diesem Splitting ist Gewähr geschaffen, dass der Küchenbetrieb in den Rekrutenschulen weiterläuft. Die Fachkurse haben folgende Zielsetzungen zu erfüllen:

Nach Bestehen muss der Absolvent als selbständiger Truppenkoch eingesetzt werden können. Er soll also in Eigenverantwortung für die ihm anvertraute Truppe (Züge oder Detachemente) kochen. In stationären Verhältnissen, wie beispielsweise in einer Kasernen- oder Gemeindeküche, soll der ausgebildete Truppenkoch als Stellvertreter des Küchenchefs eingesetzt werden können.

Nach der ersten Woche Fachkurs,

die der Einführung in die Materie sowie der soldatischen Grundausbildung dient, geht es ab der zweiten Woche darum, für grosse Mengen zu kochen. Die Fachdienstausbildung wird in der Kaserne Thun, aber auch an verschiedenen Aussenstandorten durchgeführt. Dabei wird den Absolventen gezeigt, wie sie in einfachen Verhältnissen (in Gemeinden oder im Felde) mit dem armee-eigenen Material schmackhafte und bekömmliche Mahlzeiten zubereiten können. Wenn es beim Essen nicht immer klappt, dann hat dies vielfach etwas mit der Verteilung zu tun. In Kasernenverhältnissen ist der Küchenchef mit seinen Truppenköchen für die Menge verantwortlich, die dann schliesslich auf den Teller kommt. Auch das Abpacken in die Speiseträger obliegt dem Verantwortungsbereich der Küchenmannschaft. Und dies ist ein weiterer Punkt in der Ausbildung zum Truppenkoch.

Die intensive Ausbildung - direkt vom Instruktor zum Rekruten - hat den grossen Vorteil, die Ausbildung der Küchenfunktionäre in der Armee zu vereinheitlichen. Die bisherigen Resultate zeigen ganz eindeutig, dass mit dieser Form der Ausbildung zum Truppenkoch der Nagel auf den Kopf getroffen wurde: Diese Ausbildungsform entsprach einem echten Bedürfnis und kommt bei den Rekrutenschulen in der ganzen Schweiz sehr gut an.

Der Küchenchef - militärischer Führer und Ausbildner

Die besten unter den so ausgebildeten Truppenköchen werden gegen Ende der RS von den Verantwortlichen ihrer Rekrutenschule zum Korporal-Küchenchef vorgeschlagen. Diese Anwärter absolvieren wiederum in Thun die dreiwöchige Unteroffiziersschule für Küchenchefs. Aufbauend auf dem bestandenen Fachkurs werden die Unteroffizierschüler vor allem in den Bereichen Führung und Ausbildungsmethodik für ihre anspruchsvolle und verantwortungsreiche Aufgabe als Militärküchenchef vorbereitet.

Die gesamte Ausbildung zum militärischen Küchenchef dauert also sechs Wochen. Genau gleich lang wie die Ausbildung aller Unteroffizier unserer Armee.

Esskultur auch im Militär

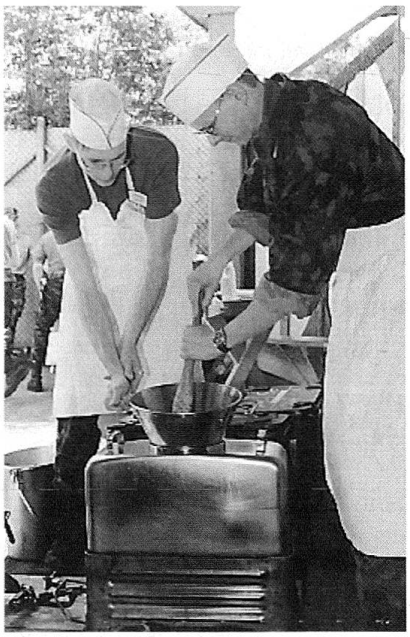
Das Essen als reine Betätigung zur Aufnahme von Kalorien gehört auch im Militär der Vergangenheit an. Die oft recht lieblose Zubereitung von Lebensmitteln in den Gulaschkanonen, und das nachherige Verspeisen der mehr oder weniger mundenden Mahlzeiten, hat einer modernen Ernährung Platz gemacht, die sich sehen lassen kann. Auch im Kreise von verwöhnten Gourmets. Essen hat nicht nur sehr direkt mit Leistungsfähigkeit und Motivation zu tun, sondern nimmt im Ablauf eines militärischen Kurses eine soziale Funktion ein. Kaum ein Anlass innerhalb des Tagesbefehls ist besser geeignet, um sich in gelöster Atmosphäre zusammenzufinden, als gerade das Essen.

Verpflegung im Wandel

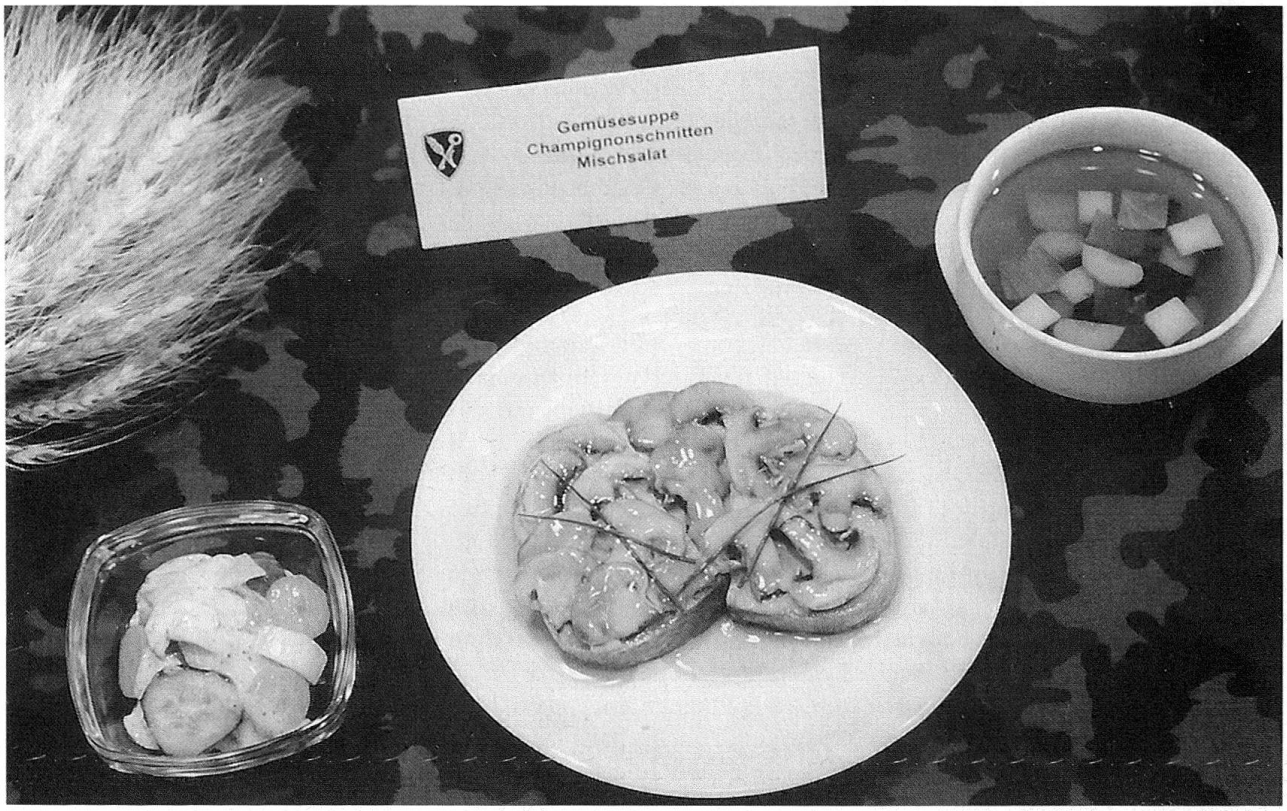
Die Verpflegung im Militär hat sich völlig gewandelt. Vor allem hat sich die leichte Ernährung auf recht breiter Front durchgesetzt, was sich auf die Bedürfnisse der Truppenküche nach und nach ausgewirkt hat. Denn genau hier befinden wir uns in einem der wenigen sensiblen Bereiche, wo sich die Armee den Gewohnheiten der Zeit anpassen muss. Gibt es doch nichts Demotivierenderes, als eine Verpflegung, die nicht schmeckt und täglich zum Horror wird. Dies darf nicht sein und die Verantwortlichen haben ihre Fühler stets ausgestreckt, um Veränderungen in den Ernährungsgewohnheiten nicht in völliger Überraschung gegenüberzustehen. Selbstverständlich kann es nicht darum gehen, dass die Armee diese Gewohnheiten in all ihren Äusserungen nachvollzieht. Wer also seine Mahlzeiten im Zivilleben vor allem in McDonalds, Pizza-Hut oder Spaghetti-Factory einnimmt, kann nicht erwarten, dass er im Militärdienst auch nur annähernd gleich ungesund und eintönig verpflegt wird.

Gesund und abwechslungsreich

Wenn eines der Armeeküche nicht vorgeworfen werden darf, so ist es die einseitige Ernährung. Immer und in jeder Militärküche wird es eines der höchsten Gebote sein, die Truppe gesund und abwechslungsreich zu verpflegen. Exakt



Die intensive Ausbildung - direkt vom Instruktor zum Rekruten - hat den grossen Vorteil, die Ausbildung der Küchenfunktionäre in der Armee zu vereinheitlichen.



Immer und in jeder Militärküche wird es eines der höchsten Gebote sein, die Truppe gesund und abwechslungsreich zu verpflegen. Auf unserem Bild (von rechts nach links): Gemüsesuppe, Champignonschnitten und Mischsalat.

daraufhin zielt auch das Militärkochrezeptbuch ab, welches seit seinem Erscheinen zum eigentlichen Renner in der Hitparade der Militärreglemente geworden ist. Seine Stärke liegt nicht nur in der einfachen und klar verständlichen Aufmachung, sondern vor allem in der Auswahl der vorgeschlagenen Menüs, wo jede Ecke unseres Landes mit einer Spezialität vertreten ist. Nach dem erfolgreichen Bestehen des Fachkurses für Truppenköche ist es jedem Truppenkoch möglich, mit Hilfe dieses einfach anzuwendenden Buches eine anständige Mahlzeit herzurichten.

Damit aber nicht genug: Die Fachleute in Thun, allen voran Stabsadjutant Zwahlen, sind bemüht, den ständig wechselnden Anforderungen der modernen Ernährung Rechnung zu tragen. So wird das erwähnte Kochrezeptbuch beispielsweise mit neuen Rezepten für **Zwischenverpflegungen** ergänzt, erprobt und den Teilnehmern der Schulen und Kurse in Thun zur Nachahmung empfohlen und abgegeben. Die intensive Zusammenarbeit mit der Privatindustrie erlaubt es dem Kommando der Küchenchefschule in Thun, auch produktemässig «à jour»zu bleiben.

Früchte sind im Kommando ein absolutes Muss: Die Teilnehmer können sich selber täglich an bereitgestelltem Früchtekorb mit den ihnen nötig erscheinenden Vitaminen versorgen.

Derart mit Ideen versehen hofft das Kommando, durch die Absolventen der Schulen und Kurse den Dominoeffekt in die Schulen aller Waffengattungen der Armee hinauszutragen. Gegessen wird überall und meistens mindestens dreimal täglich: Und dies nach einem infanteristischen Angriff oder nach einem eher technischen Einsatz an einem komplizierten Gerät.

Bescheidene Kosten

Mit etwas Geschick ist es den Fourieren unserer Armee absolut möglich, eine ausreichende, gute Verpflegung der Truppe sicherzustellen, auch wenn sich der dafür vorgesehene Kredit auf Anhieb eher bescheiden ausmacht. 6 Franken 20 stehen pro AdA und Tag in der Regel zur Verfügung. Allerdings profitiert die Truppe von reduzierten Preisen und der Kredit steht auch an freien Wochenenden uneingeschränkt zur Verfügung, so dass das «Haushaltungsgeld» der Truppe eigentlich ausreichen sollte.