Von der Ausbildung unserer Militärküchenchefs

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

Objekttyp: **Article**

Zeitschrift: **Schweizer Soldat : Monatszeitschrift für Armee und Kader mit FHD-Zeitung**

Band (Jahr): **18 (1942-1943)**

Heft 26

PDF erstellt am: **24.05.2024**

Persistenter Link: https://doi.org/10.5169/seals-710709

Nutzungsbedingungen

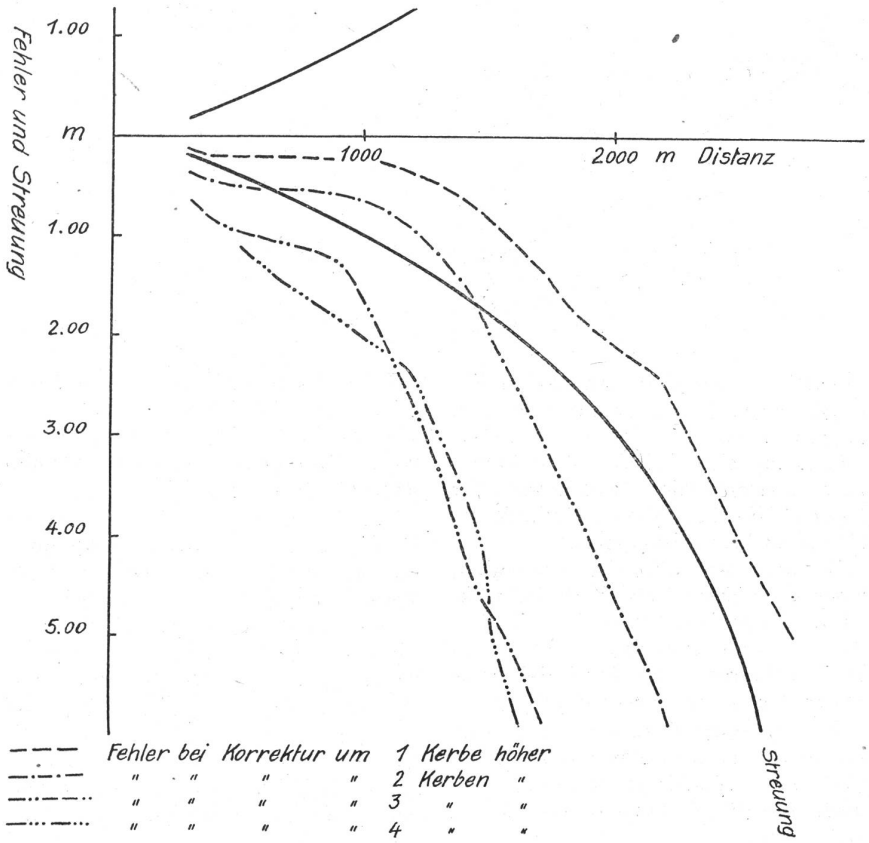
Die ETH-Bibliothek ist Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Inhalten der Zeitschriften. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern.
Die auf der Plattform e-periodica veröffentlichten Dokumente stehen für nicht-kommerzielle Zwecke in Lehre und Forschung 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



für sich, und auch, weil das Gelände vor und hinter dem Ziel normalerweise nicht senkrecht zur Ziellinie verläuft, falsch geschätzt werden.)

Von der Ausbildung unserer Militärküchenchefs

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 Eignung 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 irgendein Uof., Gefreiter oder Soldat als Küchenchef bezeichnet werden mußte, der keinerlei oder nur ungenügende Vorkenntnisse im Koch- und Küchendienst hatte. Als Folge 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 Divisionskriegskommissär der 3. Division und heutige Oberkriegskommissär 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, Oberstbrigadier Richner. Seine Bemühungen um die Ausbildung der Küchenchefs fanden eine erste Lösung im Jahre 1931. Die Ausbildung der Küchenchefs wurde grundlegend geändert, indem die Küchenchefs der Infanterie auf den Waffenplätzen der Divisionen durch die

Im theoretischen Unterricht werden die Verpflegungspläne aufgestellt und bis in alle Details durchbesprochen. (Zens.-Nr. N V 10905.)

Materialkenntnis an der Fahrküche. (Zens.-Nr. N V 10951.)

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 Aufsicht und Anleitung der Zivilküchenchefs.

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 Einheits-Kommandanten.

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.

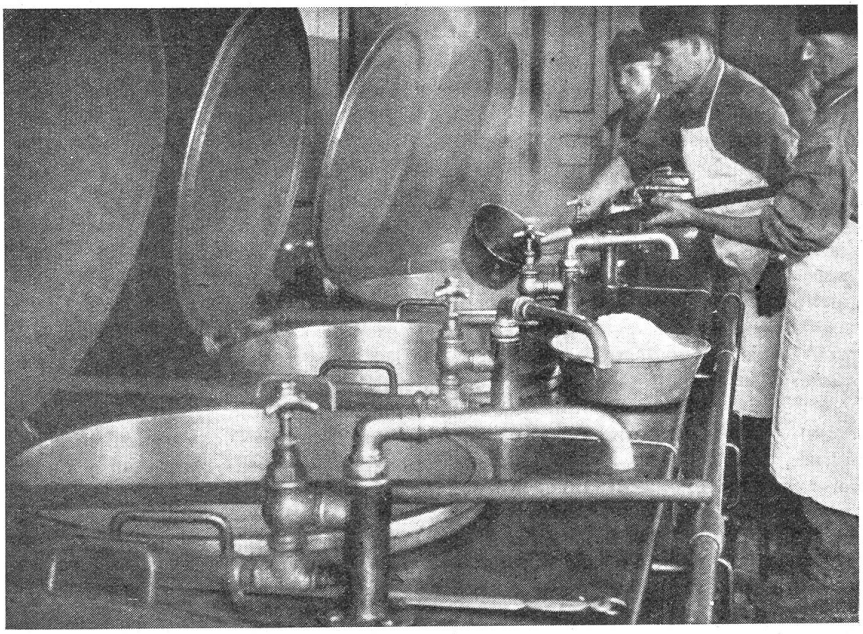
Die Entwicklung, Erziehung und die Förderung der für den Küchenchef notwendigen Charaktereigenschaften, wie Aufrichtigkeit, Selbständigkeit, Zuverlässigkeit und Treue darf dabei nicht vernachlässigt werden.

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



Praktische Ausbildung der Küchenchefs an stabilen Kücheneinichtungen. (Zens.Nr. N V 10924.)

Küchenchefanwärter eine intensive, lange und oft harte Arbeit zu leisten.

Zur Durchführung des Arbeitsprogramms wird die Unteroffiziersschule in 3 Perioden aufgeteilt, 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 Kpl.-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.

Oberst Suter,
Instr.-Of. d. Vpf.Trp.

Die Schule des Feldkochs in der deutschen Armee

Vom Stabszahlmeister Bein, Berlin.

Wir erleben auf dem Gebiete der Ernährung eine Reform. Die Erkenntnis des Wertes einer gesunden Ernährung im besondern des Soldaten, die ernährungswirtschaftliche Lage Deutschlands und der zuweilen beschränkte Nachschub der Verpflegung im modernen Bewegungskrieg machen es notwendig, daß die zur Verfügung stehenden Nahrungsmittel von besonders ausgebildetem Personal zubereitet werden.

Die Erfahrung des ersten Weltkrieges hat gelehrt, daß ein erheblicher Teil der Feldköche den an sie gestellten Anforderungen nicht immer gewachsen und ein großer Teil aller Klagen über fehlerhafte Verpflegung auf nicht genügende Ausbildung der Feldköche zurückzuführen war. Aus diesem Grunde wurden in Deutschland Wehrkreislehrküchen geschaffen und das im Verpflegungsdienst der Truppe tätige Personal zum Feldkochpersonal mit Aufstiegsmöglichkeiten zusammengefaßt. Es waren dies zwei wichtige Maßnahmen von weittragender Bedeutung für das Heeresverpflegungswesen.

Wehrkreislehrküchen sind neuzeitliche Truppenküchen, die von einem im Verpflegungsdienst der Truppe besonders erfahrenen Wehrmachtsbeamten geleitet werden. Die küchen- und kochtechnischen Aufgaben bearbeitet in der Wehrkreislehrküche ein Küchenmeister. Dieser muß eine vorgeschriebene Meisterprüfung abgelegt und längere Zeit einen anderen Küchenbetrieb geleitet haben. Zum Lehrkörper gehören weiter ein Sanitätsoffizier, ein Veterinäroffizier und ein Heeresapotheker (Nahrungsmittelchemiker).

Wie bereits erwähnt, wird größter Wert auf die praktische Ausbildung gelegt und damit der Küchenmeister in den Mittelpunkt der Aus- und Fortbildung des Feldkochpersonals gestellt.

Die Wehrkreislehrküchen, von denen sich in der Regel mehrere in einem Wehrkreis befinden, haben u. a. die verantwortliche Aufgabe, das Feldkochpersonal in der Zubereitung der Nahrungsmittel, in deren Abnahme und Beurteilung, in Vorratspflege, Resteverwertung, Haltbarmachen von Nahrungsmitteln, Aufstellen von Speisezetteln, Warenkunde, in allgemeinen Ernährungsfragen und insbesondere im Feldkochwesen (Dienst an der Feldküche im Felde) aus- und fortzubilden. Größter Wert wird auf die praktische Ausbildung gelegt, wobei dieser stets die Feldverhältnisse zugrunde gelegt werden. Diesen reichhaltigen Stoff kann jedoch nur der Soldat in sich aufnehmen, der von Beruf Koch oder Fleischer ist oder aus artverwandten Berufen stammt, also eine entsprechende Vorbildung bereits besitzt. Aus anderen Berufen kommen nur solche Soldaten in Frage, die eine ausgesprochene Neigung für den Dienst als Feldkoch besitzen.

Bevor ein deutscher Soldat zur Wehrkreislehrküche kommandiert wird, muß er die militärische Grundausbildung erhalten und einen Monat in der Truppenküche seines Truppenteiles Dienst geleistet haben, wo er in den Grundlagen seines späteren Dienstes unterwiesen wird.

Der Unterrichtsstoff an der Wehrkreislehrküche würde an sich einen Zeitraum von mehreren Monaten in Anspruch nehmen. Die Verhältnisse zwingen aber dazu, die Ausbildung auf einen Monat zu beschränken. Dem Soldaten muß deshalb in erster Linie beigebracht werden, auch unter schwierigen Verhältnissen eine ausreichende, sättigende, gesunderhaltende, verdauliche, abwechslungsreiche und appetitanregende Feldkost herzustellen. Man wird nun fragen: «Ist denn das im Kriege unter Berücksichtigung der Praxis möglich?» Diese Frage ist zu bejahen. Der Amerikaner versteht darunter, wie letztens in einer Zeitschrift zu lesen war: gebratene Hühnchen, Puterbraten, Lendenstücke, Pasteten, Eiscreme usw. Der kriegserfahrene deutsche Soldat lächelt über solche Angebereien; denn erstens würde mit einer solchen Kost der Frontsoldat nicht lange marschieren können, und zweitens ist die Herstellung solcher Dinge an der Front gar nicht möglich. Der deutsche Feldkoch steht mit beiden Beinen im Leben und stellt eine einfache Hausmannskost her, wobei ihm das Feldkochbuch beste Dienste leistet.

In den Wehrkreislehrküchen lernt der Feldkoch mit den Nahrungsmitteln umgehen, die die heimatliche Erde und die Nahrungsmittelindustrie ihm bieten. Aus Fleisch und Fleischwaren, Fleischkonserven, Fischen, Hülsenfrüchten, Getreideerzeugnissen, Kartoffeln, frischem und getrocknetem Gemüse, frischen und getrockneten Kartoffeln, Suppenkonserven, Teigwaren, eingelegtem und eingesalzenem Gemüse, deutschen Gewürzen, Vollsoja, Tomatenmark, Hefeerzeugnissen und andern neuartigen Lebensmitteln lernt er eine Kost herstellen, die allen Anforderungen entspricht. Er lernt allein aus Kartoffeln und Gemüsen sechs, aus Hülsenfrüchten acht ganz voneinander verschiedene Eintopfgerichte bereiten. Hinzu treten die verschiedenen Mehrtopfgerichte, die er stets dann herstellen wird, wenn die militärische Lage es erlaubt. Er lernt aber nicht nur das Kochen von Speisen, sondern auch Braten, Dämpfen, Dünsten, Rösten und Würzen in der Feldküche und in den Kochkisten. Selbst in der Handhabung des Kochgeschirres wird er unterwiesen. Besonderer Wert wird auch auf gründliches Kennenlernen der Feld-