

60 Jahre Küchenchef-Schulen

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

Objektyp: **Article**

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

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

Heft 8

PDF erstellt am: **06.08.2024**

Persistenter Link: <https://doi.org/10.5169/seals-519974>

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.

60 Jahre Küchenchef-Schulen

Es brauchte zuerst sich verschärfende Rügen der Konsumenten (Wehrmänner) und nimmermüde Anstrengungen der Spezialisten des Verpflegungsdienstes (Fouriere, Quartiermeister), bis es endlich soweit war, in Thun eine UOS (Unteroffiziersschule) für Küchenchefs einzurichten.

-r./Stg. Während des Aktivdienstes 1914 bis 1918 herrschten andere Ernährungsgrundsätze als heute. Aus einer Anleitung über die Zubereitung von Speisen im militärischen Haushalt 1902 kann entnommen werden: «Die Truppenernährung muss auf Einfachheit und Mässigkeit beruhen. Die Zubereitung darf möglichst wenig Zeit beanspruchen. Feinschmeckergerichte von umständlicher und zeitraubender Zubereitungsart haben in der militärischen Küche keinen Platz.»

Als Mittagessen (eindeutige Hauptmahlzeit) gab's damals bereits: Teigwarensuppe, Rindsbraten und Kartoffelstock, oder: Fleischsuppe, Spatz und Reis mit Käse, oder: Gerstensuppe, Kalbs-

ragout und Makkaroni mit Käse. Beim Nachtessen gab's Suppen ohne Zutaten.

Zubereitet wurden die Mahlzeiten in der Fahrküche, später zwecks Schonung derselben in requirierten Kochkesseln in Waschküchen, Wirtschaften, Schulhäusern oder Käsereien. Leider, klagte ein Zeitgenosse, seien die aufgeführten Speisen nur auf dem Papier schmackhaft gewesen, die Wirklichkeit habe bedenklich ausgesehen.

Als Grund wird angegeben, dass sowohl Instruktion als auch Rekrutierung des Küchenchefs zu wünschen übrig liess. Denn viele Küchenchefanwärter gaben an, Metzger, Bäcker, Wirt, Käser oder Koch zu sein, nur um sich vom Drill zu drücken. Da die Rekrutenküche, in welche Küchenchefaspiranten abkommandiert wurden, selten von einem Fachmann geführt wurde, machten die Jungen schon früh mit dem gewohnten Schlendrian Bekanntschaft.

Nebenbei lernte man vor allem das

Abwaschen und eine lieblose «Engros-Kocherei» ohne irgendwelche Berechnung. In der Unteroffiziersschule wurde in gleicher Manier «weitergewurstelt», und weil später das Hilfspersonal auch oft aus Drückebergern bestand, haperte es böse mit der Disziplin der Küchenmannschaft und der Qualität des Essens.

Aufgrund mannigfacher Klagen befahl der Armeekriegskommissär im Sommer 1915, der Zubereitung der Speisen vermehrt Aufmerksamkeit zu schenken. Den Küchenchefs sollte Anleitung in der rationalen Zubereitung von Speisen erteilt werden. Solche Kochkurse fanden mit der Zeit in allen Divisionen statt und verbesserten die angeprangerten Zustände wesentlich.

Was immer noch zu Klagen Anlass bot, war die Ausbildung der Küchenchefs. Diese erfolgte auf den Waffenplätzen durch Zivilkitchenchefs.

Diese Zivilkitchenchefs, durch Anstellungsvertrag verpflichtet, leisteten keine befriedigende, vor allem keine einheitliche Ausbil-

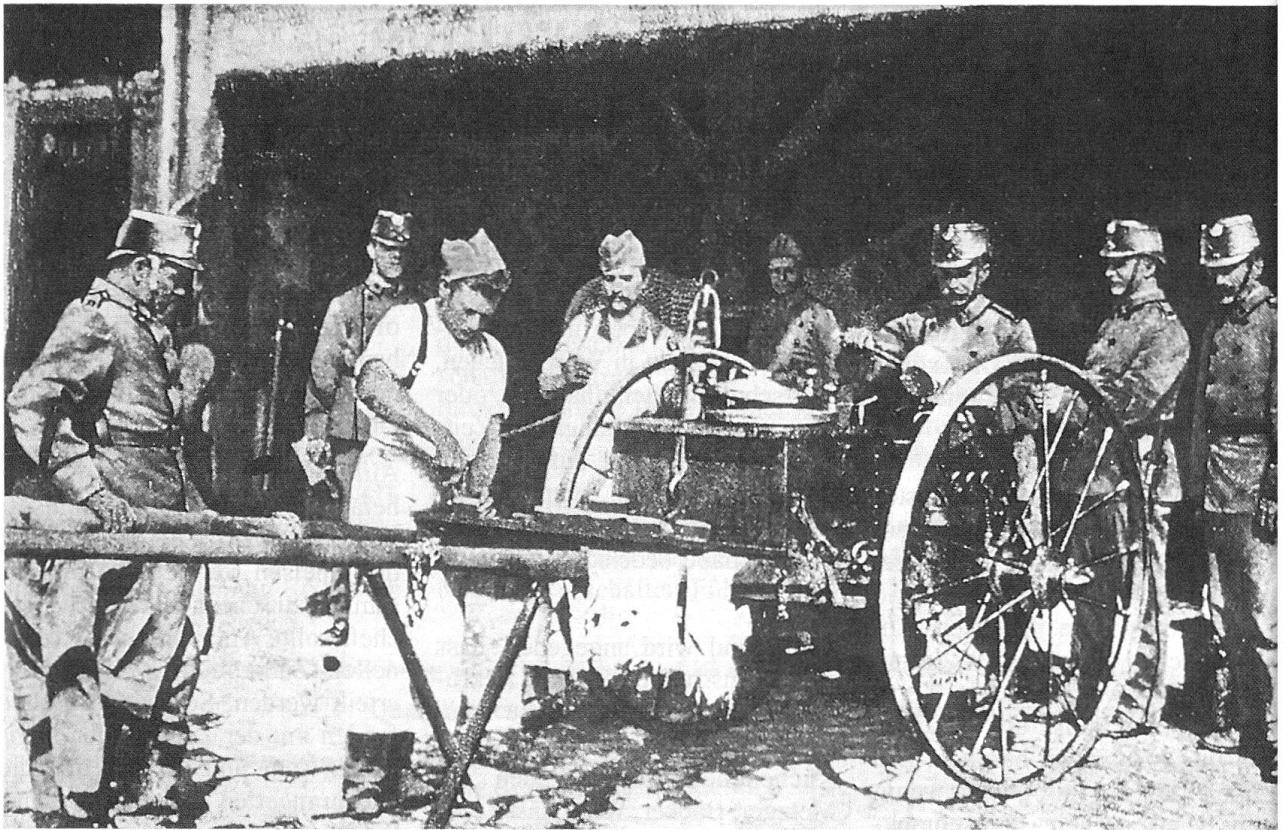
Sack für Restaurantskonsumation ausgeben, auf jene Gastbetriebe, bei denen der Soldat noch willkommen ist.

Unsere Adresse: «Der Fourier», Redaktion, Postfach 2840, 6002 Luzern. Die entsprechenden Angaben erreichen uns aber auch über die Fax-Nummer 041 210 71 22.

Die Redaktion von «Der Fourier» dankt für die wertvolle Zusammenarbeit im Dienste des Schweizer Bürgers in Uniform!

Schweizer Militär-Wirtschaften-Führer '96

Gersau	Seerestaurant Schiff	*****
Luzern	Restaurant z. Goldenen Stern	*****
Monte Ceneri	Militärkantine	***
Morschach	Gasthaus Hirschen	*****
Thun	Café-Hotel «Emmental»	*
	Café-Bar «Mokka»	*
*****	Angehörige der Armee sind stets willkommen	
****	Geduldet mit dem Anstrich des Lückenbüsser-Daseins	
***	Preis-/Leistungsverhältnis stimmt nicht überein	
**	Mangelhaft in jeder Beziehung	
*	Soldaten in Uniform nicht (unbedingt) erwünscht	



Unser Archivbild zeigt die über Jahrzehnte im Gebrauch gestandene ehrwürdige fahrbare Gulaschkanone.

dung. Erst 1931 wurde die Ausbildung der Küchenchefs grundlegend geändert, indem die Küchenchefs der Infanterie speziell durch Küchenmeister ausgebildet wurden, welche man den Unteroffiziersschulen zugeteilt hat. Das Abverdienen als Küchenchef erfolgte in den anschliessenden Rekrutenschulen unter Aufsicht der Zivilküchenchefs. Doch befriedigte auch diese Lösung nicht ganz.

Deshalb verfügte am 26. Januar 1935 das EMD die Einführung von besonderen Fachkursen für Küchenchefs mit einer Dauer von 27 Tagen. Als Instruktoren wurden die besten Divisionsküchenmeister unter der strengen Leitung von Oberst Suter in diese Fachkurse befohlen. So stand denn der Einberufung des allerersten Fach-

kurses für Küchenchefs im 1936 nichts mehr im Wege.

In der Folge bewährten sich diese Fachkurse. Vor allem die Auszugseinheiten profitierten nun von den besser ausgebildeten Küchenchefs, während die Küchenchefs der Landwehr-, Landsturm- und HD-Einheiten zum Teil nicht befriedigten und Weiterbildungskurse angeboten wurden.

Ab 1943 wurden jährlich sechs Weiterbildungskurse durchgeführt mit einem Bestand von durchschnittlich 50 Teilnehmern. Das ergab für die fünf Klassenlehrer in Thun ein gerütteltes Mass an Arbeit: Während eines Jahres waren sechs Fachkurse zu je 20 Tagen und acht Unteroffiziersschulen zu je 27 Tagen zu betreuen, was ein Gesamttotal von 336 Instruktionstagen ergab.

Ab 1948 wurde die UOS für Küchenchefs auf sechs Wochen verlängert, wobei die Küchenchefanwärter 14 Tage vor Beendigung ihrer Rekrutenschule zu einem zweiwöchigen Vorkurs für die UOS entlassen wurden.

Ein Schlussgedanke zum Jubiläum von Divisionär Hans Schlup sel.: *«Auch dürfen wir die besondere Stellung eines Küchenchefs in einer Einheit durchaus hervorheben; kein Unteroffizier hat bereits heute schon dreimal täglich «Ernstfall», ohne dabei je die Möglichkeit zu haben, eine Gruppenübung erst «trocken» vorzuüben und bei Versagen nochmals durchzuspielen. Seine Arbeit wird erst noch von oft über 100 Angehörigen seiner Einheit - alles verwöhnte Gourmets - einer gestrengen Kritik unterzogen. ...»*