Die ausserdienstliche Weiterausbildung der Militärküchenchefs

Autor(en): Stampfli, P.

Objekttyp: Article

Zeitschrift: Schweizer Soldat: Monatszeitschrift für Armee und Kader mit

FHD-Zeitung

Band (Jahr): 36 (1960-1961)

Heft 18

PDF erstellt am: **29.06.2024**

Persistenter Link: https://doi.org/10.5169/seals-705693

Nutzungsbedingungen

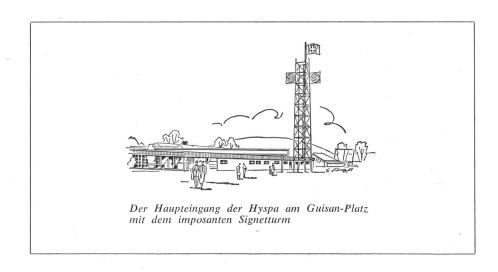
Die ETH-Bibliothek ist Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Inhalten der Zeitschriften. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern. Die auf der Plattform e-periodica veröffentlichten Dokumente stehen für nicht-kommerzielle Zwecke in Lehre und Forschung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



Die außerdienstliche Weiterausbildung der Militärküchenchefs

Von Oblt. Qm. P. Stampfli fachtechn. Redaktor der Zeitschrift «Der Militärküchenchef»

Hat der Militärküchenchef die Möglichkeit, sich außerdienstlich weiter ausbilden zu lassen, durch wen wird eine solche Ausbildung organisiert und wie wird sie gestaltet? Diese und noch ähnliche Fragen wird sich bestimmt mancher Besucher der Hyspa 1961 beim Betrachten oder Anblick der Militärküche stellen. Im folgenden soll dem Leser in Kürze Einblick in die Tätigkeit des Verbandes Schweiz. Militärküchenchefs (VSMK) gegeben werden.

Der Verband fördert die außerdienstliche Weiterbildung der Küchenchefs unserer Armee und die Hebung des Küchenchefgrades. Zum Erreichen dieser beiden großen Ziele legt sich der VSMK verschiedene Aufgaben zugrunde, z. B. Durchführung eines außerdienstlichen Arbeitsprogrammes zur Förderung des militärischen Wissens und Könnens sowie der allgemeinen fachtechnischen Fähigkeiten des Militärküchenchefs (für 1961: Abkochen im Einzelgeschirr, Kameradenhilfe, Kartenlesen), Veranstaltung schweizerischer Militärküchencheftage und Ausarbeitung von Anträgen an das EMD (den Kochdienst und die Ausbildung betreffend). Zur Vorbereitung und Durchführung der bereits erwähnten außer-dienstlichen Weiterausbildung ist eine zentrale technische Kommission eingesetzt, der zur Zeit Major M. Albrecht, Bern, vorsteht. Mit der Fachzeitschrift «Der Militärküchenchef» wird den Küchenchefs alles Neue und Wissenswerte auf dem Gebiete der Verpflegung zur Kenntnis gebracht. Mit einem «Briefkasten» wird Gelegenheit gegeben, Anliegen und Fragen, die die Ausbildung der Küchenchefs, die Belange der Verpflegungstruppen, die Verpflegungsprobleme von Großbetrieben sowie die Verpflegung der Truppe im allgemeinen betreffen, an die Redaktion der Zeitschrift zu stellen.

Der seit dem 23. Oktober 1955 bestehende Verband, dem ein Zentralvorstand

vorsteht, ist in die 11 Sektionen Aargau, Basel, Bern, Berner Oberland, Biel-Seeland, Winterthur, St. Gallen, Zürich, Luzern, Oberwallis und Vaudoise gegliedert. Es ist Aufgabe dieser Sektionen, die von der technischen Kommission vorgeschriebenen Arbeitsprogramme durchzuführen und zu gestalten. Der gegenwärtige Bestand des Verbandes Schweiz. Militärküchenchefs beträgt rund 600 Aktivmitglieder. Dem Verband sind seit kurzem auch die Hilfsküchenchefs unserer Armee angeschlossen.

Da der Verband einerseits noch im Aufbau begriffen ist und anderseits den Küchenchefs unserer Armee die Möglichkeit zur außerdienstlichen Tätigkeit gegeben werden muß, versteht es sich von selbst, daß es erstes und dringendstes Anliegen ist, einen jeden Küchenchef für diese Weiterausbildung zu interessieren. Es sind nicht nur die sehr lehrreichen Theorieabende und interessanten Arbeitstage der Sektionen (Fleischkurse, Kochen bei zivilen Großveranstaltungen usw.) die viel Neues vermitteln, sondern auch Besichtigungen, Ausflüge und nicht zuletzt auch die den Verband kennzeichnende gute Kameradschaft. Ein jeder der mitmacht, stellt seine Fähigkeiten und sein Können in den Dienst des anderen.

Die einwandfreie Zubereitung der Speisen, die im Rahmen der zur Verfügung stehenden Mittel abgegeben werden können, wird auch in Zukunft erste Aufgabe der Küchenchefs sein; denn nur ein gut und richtig ernährter Soldat ist zu Leistungen befähigt, die der Militärdienst in Friedens- und insbesondere in Kriegszeiten von ihm verlangt.



Felddienstübungen, Kartenlehre und Orientierungsläufe gehören heute zum Pflichtprogramm der Küchenchefausbildung.