

Was sollen die Soldaten essen?

Autor(en): **Egli, Eugen**

Objektyp: **Article**

Zeitschrift: **Schweizer Soldat + FHD : unabhängige Monatszeitschrift für Armee und Kader**

Band (Jahr): **60 (1985)**

Heft 10

PDF erstellt am: **05.08.2024**

Persistenter Link: <https://doi.org/10.5169/seals-714252>

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.

Was sollen die Soldaten essen?

Fourier Eugen Egli, Ostermundigen

Die Truppenverpflegung soll einfach und zweckmässig sein, dies ist der oberste Grundsatz der «Hellgrünen», wie man den Versorgungsfunktionären in unserer Armee – die Spiegelfarbe der Versorgungstruppen ansprechend – etwa sagt. Man geht davon aus, dass nur ein richtig ernährter Wehrmann die Leistungen erbringen kann, welche ihm der Militärdienst abfordert. – In der Einheit sorgen Fouriere, Küchenchefs mit ihrer Mannschaft und Fouriergehilfen für ausreichende, abwechslungsreiche Mahlzeiten. Anlässlich eines Besuches stellte Oberstleutnant Paul Hänni, Kommandant der Unteroffiziersschulen für Küchenchefs in Thun, die Ausbildung von Militärküchenchefs am Beispiel der UOS für Kü Chefs 3/85 näher vor.

«Die Liebe des Soldaten geht durch den Magen», heisst es lapidar auf einer Postkarte, welche man in sämtlichen Militärkantinen der Schweiz erstehen kann. Eine Karikatur weist dann den Empfänger einer solchen Karte unmissverständlich darauf hin, dass er dem Absender ein «Fresspäckli» in den Dienst schicken soll. Solche Karten habe ich – so sagt mir die Erinnerung – während der RS zu Hauf dem Postsack übergeben, verbunden mit der Folge, dass das persönliche Kästchen in der Kaserne vor lauter Fressalien aus den Fugen zu platzen drohte.

Tatsächlich spielt das Essen gerade im Militärdienst eine besonders wichtige Rolle. Wenn man sonst schon auf all die Annehmlichkeiten des Luxuslebens verzichten müsse, so sollte wenigstens das Essen stimmen, ist dann etwa die Meinung der Feldgrauen. Dies ist denn mit einer der Gründe, warum man sich im Verpflegungsbereich besonders bemüht, den gestellten Anforderungen zu genügen.

Motivation muss man im Bereich der Küche kaum suchen, sie begründet sich allein von der Arbeit her; gute Motivation ergibt gute Arbeit, was schliesslich in überzeugender Verpflegung der Truppe folgert.

Motivation ist denn auch den 82 Absolventen der Unteroffiziersschule für Küchenchefs 3/85 ohne weiteres zu attestieren, welche in der Umgebung von Thun an verschiedenen Posten damit beschäftigt waren, ein Nachtessen zuzubereiten. Doch wie kam es dazu, dass die 82 Unteroffizierschüler überhaupt in diese Ausbildung einberufen wurden?

Erste Bedingung: eine abgeschlossene Berufslehre

vornehmlich als Koch, wobei das Abschlusszeugnis mindestens eine Durchschnittsnote von 4,8 ausweisen muss. Dass aber auch Leute aus anderen Berufsgruppen Militärküchenchefs werden können, beweist die durch uns besuchte Schule. Dort waren 76% der Anwesenden Berufsköche, während 17% Metzger und 7% Bäcker/Konditor gelernt hatten. Im Jahre 1984 wurde übrigens die Schule von 3 Molkeristen und 9 Kochgehilfen mit anderen Berufen absolviert. Militärisch mussten sich die Anwärter neben Organisationstalent auch über Disziplin und Durchsetzungsvermögen sowie physische und psychische Belastbarkeit ausweisen. Dann wieder wurde darauf geachtet, dass sie sicher und bestimmt auftreten können und über Selbständigkeit und geistige Beweglichkeit verfügen. All diese Eigenschaften sind vor einigen Wochen bei den anwesenden Unteroffizierschülern in einer Rekrutenschule etwelcher Waffengattung erkannt worden, als man sie nach zehn Wochen Grundausbildung in die Küche einteilte und während fünf Wochen

zu Kochgehilfen ausbildete. Bereits in der 16. Woche sind die inzwischen zu Kochgehilfen avancierten Spezialisten dann mit dem Vorschlag zur Weiterausbildung als Küchenchef in der Hand in die Unteroffiziersschule für Küchenchefs übergetreten. Gemäss Oberstleutnant Paul Hänni will man die Kochgehilfen in den sechs Wochen UOS vor allem andern zu militärischen Chefs ausbilden. Weitere Schwerpunkte der Ausbildung liegen in der Organisation des Küchenbetriebes. Dann müssen die Schüler lernen, eine Gruppe zu führen, sei dies im Fachdienst oder im Kampf, und schliesslich müssen die angehenden Küchenchefs ihrerseits wieder wissen, wie Kochgehilfen ausgebildet werden müssen; denn nach den sechs Wochen Unteroffiziersschule folgt das Gradabverdienen, und hier treten die jetzigen Lehrlinge bereits wieder als Lehrer auf.

31 effektive Ausbildungstage

oder 330 Lektionen bereiten sie auf die nicht immer leichte Aufgabe vor. Jährlich werden übrigens in Thun in fünf Schulen je 70–100 Unteroffiziersanwärter zu Küchenchefs ausgebildet. Aus Ausbildner im fachtechnischen Bereich hat Oberstlt Paul Hänni ausschliesslich Instruktionsunteroffiziere zur Seite, welche ihrerseits allesamt den Beruf des Kochs erlernt haben. Nicht jeglicher Unterricht findet aber in der praktischen Kasernenküche von Thun statt. Mehrere Felddienstübungen führen die Unteroffiziersschule in die nähere und weitere Umgebung von Thun. Unter anderem findet auch eine Abschlussübung statt, wo die Schüler über mehrere Tage verteilt rund 70 Kilometer marschieren. In all diesen Übungen wird die Verpflegung in Feld-, Kriegs- und Gemeindegütern zubereitet. Nicht alle Mahlzeiten können dann natürlich durch die Schüler selbst vertilgt werden. Auf dem Waffenplatz Thun sind aber mehr oder weniger immer Truppen stationiert, welche auf der durch die Unteroffiziersschule für Küchenchefs zubereiteten Verpflegung basieren und dadurch sicherlich nicht die schlechteste Karte gezogen haben.

Viefältiger Küchenbau

Draussen im Wald riecht es verführerisch. Dies mag nicht weiter verwundern, denn auf einer Fläche von einigen 100 qm², sind Kochstellen verschiedenster Art aufgebaut, um auf die vielfältigen Möglichkeiten der Armeeküche hinzuweisen.

Unter einem runden Steinhügel brennt zügelnd ein Feuer. Feldweibel Thomas Hofer stellt den Fassdeckel etwas schräger, um dem im «Koreaofen» dahinbackenden Käsekuchen Oberhitze zu geben. Tatsächlich handelt es sich hierbei um eine der vielen Möglichkeiten

einer improvisierten Feldküche. Ein altes Eisenfass dient dabei als Ofen, wobei pro Fass warme Mahlzeiten für etwa 50 hungrige Soldaten hergestellt werden können. Da der Aufwand zum Bau einer solchen Küche relativ gross ist, wird sie nur in Nottfällen, bei stationären Verhältnissen und beim Fehlen einer effizienteren Möglichkeit jemals Anwendung finden.

Wahrscheinlicher in der Praxis ist die Kriegsküche, welche in einem AC-Schutzunterstand eingerichtet wird.

Schon längst ist uns der Geruch einer Friture um die Nase geweht. Doch weit und breit ist nichts zu sehen. Oder doch? Ein aus dem Boden ragender Kamin verrät die Kochstelle. Sie befindet sich – geschützt vor atomaren und chemischen Kampfstoffen – unter der Erdoberfläche. Obschon es hier in diesem Unterstand doch zeitweise etwas eng wird, kann bei entsprechender Organisation bestens gekocht werden. Während im eigentlichen Küchentrakt auf zwei langen Tischen Käsekrapfen gedreht und Brote mit Käse bestrichen werden, ist im Vorraum die Friture über dem Feuer der Benzinvergaserbrenner auf Arbeitshitze gekommen. Schon brutzeln die ersten Käseschnitten und Krapfen schwimmend im Öl, während sich die Kochgehilfen ständig den Schweiss von der Stirn wischen müssen.

Unauffällig hängt an einem Baum vor der Anlage ein Sack mit Wasser. Unmittelbar daneben haben die Unteroffizierschüler ein Holztablar angebracht, welches Seife und Bürstchen enthält. Direkt dahinter erblickt man dann den Grund dieser Reliquien: ein kleines Blechhäuschen. Es gehört zu den Selbstverständlichkeiten des Küchenbetriebes, dass nach dem Besuch dieses Örtchens die nötigen hygienischen Massnahmen getroffen werden. Der Küchenchef ist übrigens für die persönliche Sauberkeit seiner Küchenmannschaft verantwortlich und hat dabei sogar eine reglementarische Überwachungspflicht.

1 Das Kochen in einer tadellos eingerichteten Feldküche kann bei gutem Wetter zum Vergnügen werden. Jede Einheit verfügt über genügend Material, um eine solche Küche zu betreiben.

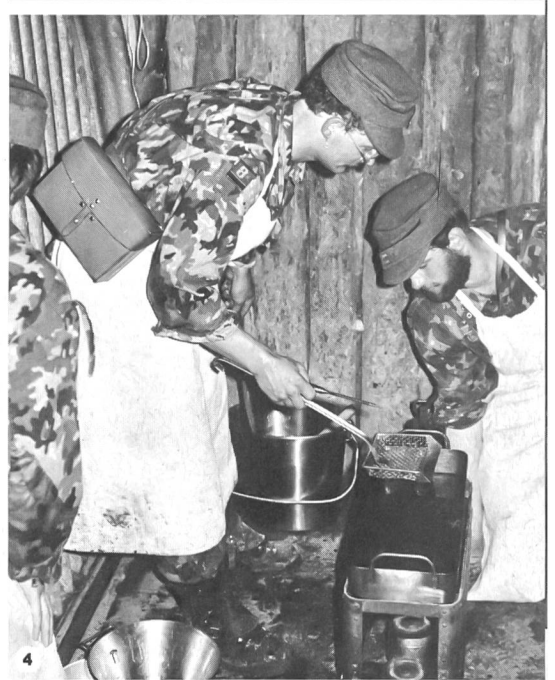
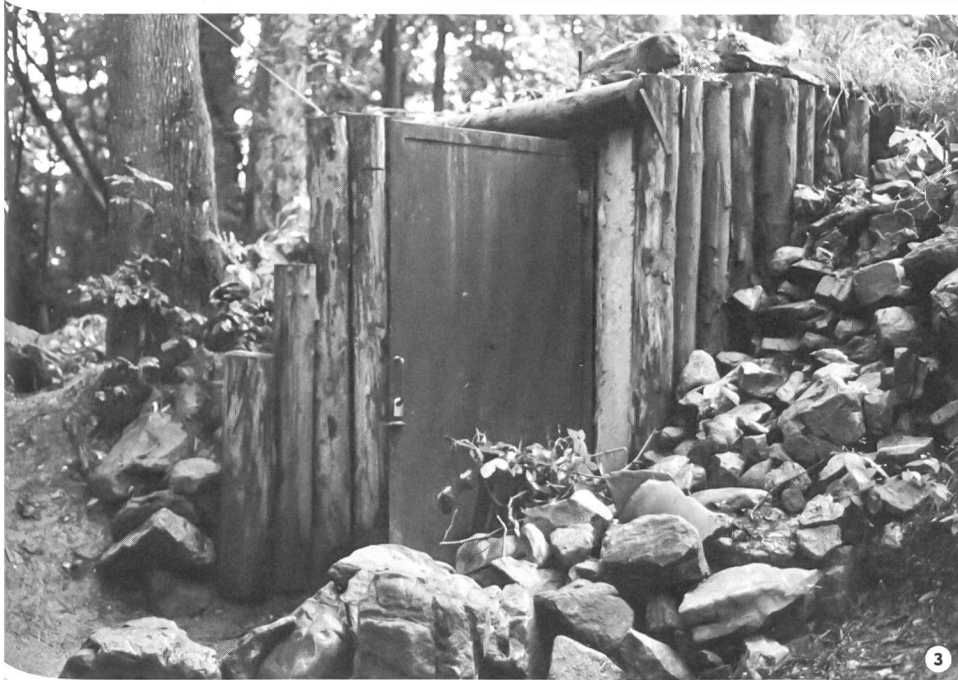
2 Die Zwiebeln werden hier mit der Hitze eines Holzfeuers gedünstet. Eine Möglichkeit, wenn der Benzinvergaserbrenner aus irgendeinem Grunde ausfallen sollte.

3 Hinter diesem Eingang zu einem atomar-chemischen Schutzunterstand...

4 ...befindet sich eine Kochstelle...

5 ...wo herrliche Käseschnitten gebacken werden, während...

6 ...die Unteroffizierschüler im eigentlichen Küchentrakt die Verpflegungsartikel zur Weiterverarbeitung bereitmachen.





7



8



9



10



11



12



13



14



15



16



17

7 Auf Hygiene muss im Bereich des Küchendienstes besonders Wert gelegt werden.

8 Aus dem «Koreaofen» schmeckt der Käsekuchen noch einmal so gut. Dieser Ofen aus einem Eisenfass ist eine der vielen Möglichkeiten einer improvisierten Feldküche.

9 Der Fassdeckel kann je nach Bedarf auf Ober- oder Unterhitze gestellt werden.

10 Wenn alles versagt, greift die Truppe zur Gammelle.

11 Schon beinahe ein Luxus: die improvisierte Gemeindegasse. In drei bis vier Stunden haben vier Mann in der Regel eine solche Küche gebaut.

12 Reinigungs- und Unterhaltsarbeiten am Küchenmaterial sind mit Bestimmtheit nicht die beliebtesten Tätigkeiten der Kochgehilfen.

13 Auf die notfallmässige Verteidigung der eigenen Einrichtungen wird schon bei der Ausbildung der Kochgehilfen Wert gelegt.

14 Überwachung des Geländes rund um die Küche...

15 ...kann auch Spass machen!

16 Auch unser Chefredaktor (links) liess es sich nicht nehmen, gemeinsam mit einem Dienstkameraden von 1939–45 den jungen Küchenchefs in die Töpfe zu gucken und Vergleiche zu ziehen zwischen damals und heute (wobei die Gegenwart weit obenaus geschwungen hat!).

17 Hptm Hanspeter Steiger (links), neuer Hauptredaktor des «Fouriers», in fachlichem Gespräch mit dem Administrator der Schule, Adj Uof Ravioli.

Problemlos ist die Arbeit in der tadellos eingerichteten Feldküche

inmitten des Waldes. Ein Zelt schützt die Küchenarbeitsplätze vor den Unbilden der Witterung. Davor stehen die Kochplätze mit den Benzinvergaserbrennern. Es ist vielfach erstaunlich, wie viel Phantasie und Können beim Bau solcher Küchen zum Vorschein kommen. Dem Ideenreichtum der Mannschaft sind da kaum Grenzen gesetzt.

Dass sich die Einheitsküchen bei einem Angriff auch zur Wehr setzen können, haben die Unteroffiziersschüler eindrücklich unter Beweis gestellt. Die jungen Leute wirken in der Befehlsgebung schon überzeugend und wissen auch mit der Waffe umzugehen.

Wenn aus irgendeinem Grund die Verpflegung mit den Kochkisten nicht mehr funktionieren sollte, muss die Truppe ihr Essen selbst zubereiten können. Die Gamelle, über welche jeder Angehörige der Armee verfügt, eignet sich dazu vorzüglich. Allerdings lassen sich mit diesem Instrument nur bescheidene Mahlzeiten zubereiten. Am Beispiel einer Feuerstelle am Hang wurde aber gezeigt, wie rasch man doch mit diesen einfachen Mitteln zu warmem Essen und Trinken kommen kann.

Schliesslich wurde uns Einblick in eine Gemeindegüche gewährt. Sie ist die wohl in unserer Armee meistbenützte Möglichkeit, eine Militärküche zu betreiben. Schon bei der Rekognosizierung des WK/EK-Standortes wird der Fourier abklären, wie es mit geeigneten Küchenlokalitäten steht, was in der Gemeinde an Material vorhanden ist und was auf den WK/EK hin noch beschafft werden muss. Erfahrungsgemäss sind in den meisten Fällen aber den Gemeinden die Bedürfnisse der Truppe bekannt, so dass diese auf gut eingerichteten Lokalitäten basieren kann. Auch am Beispiel dieser Gemeindegüche wurde gezeigt, wie wichtig es die Verpflegungsfunktionäre mit der Hygiene halten. Tagtäglich werden die Fussböden aufgewaschen, Küchenmaschinen gereinigt, Arbeits-

Verantwortlichkeiten

Die Verantwortlichkeiten im Bereich der Küche geben immer wieder zu Diskussionen Anlass, so auch in einer Theorielektion der Kochgehilfen.

Dabei sind die Verantwortungen und Kompetenzen klar geregelt und entsprechen in jeder Beziehung der Praxis. Sie seien hier kommentarlos wiedergegeben:

In bezug auf den Truppenhaushalt ist der Fourier verantwortlich für:

- den Verpflegungsplan mit Kostenberechnung, wobei der Küchenchef
- als fachtechnischer Berater beizuziehen ist
- die Warenbestellung und den Wareneinkauf
- die Kontrolle der Waren in enger Zusammenarbeit mit dem Küchenchef
- die Warenlagerung und die Warenkontrolle
- die rechtzeitige Zurverfügungstellung der für die Führung des Truppenhaushalts erforderlichen Waren
- die Überwachung des gesamten Küchenbetriebes und die Einhaltung der einschlägigen Weisungen und Vorschriften

- die Abrechnung gemäss den Bestimmungen des Verwaltungsreglements

In fachtechnischer Hinsicht ist der Küchenchef verantwortlich für:

- die fachgerechte Zubereitung der Speisen
- die Arbeit und den Einsatz der Küchenordnungen
- die rechtzeitige Bereitstellung der Speisen für die Abgabe respektive für die Verteilung
- die Speiserestenverwendung (Verwertung)
- die Ordnung und Sauberkeit innerhalb und ausserhalb der Küche
- das Küchenkorpsmaterial
- die Kucheneinrichtungen und das Kücheninventar
- die Warenbestellung an den Fourier
- die Kontrolle der Waren bei der Annahme (in Einzelfällen und auf Weisung des Fouriers)
- die Lebensmittel in der Küche (Handvorrat), in den Frigoranlagen und im Grüngemüsemagazin
- die Ausbildung der Kochgehilfen sowie der Küchenchef-Anwärter gemäss den Anweisungen des Quartiermeisters

tische mit Bürste und fettlösenden Mitteln gewaschen, um nur einige wenige Arbeiten in diesem Bereich zu nennen.

Einen Einblick in eine Theoriestunde sowie Fachdienst am Benzinvergaserbrenner und eine Demonstration der Zugschule rundeten das Bild über die interessante Ausbildung in der Unteroffiziersschule für Küchenchefs ab.

Bescheidenes Budget

Obschon dem Fourier für die Verpflegung seiner Kompanie recht bescheidene finanzielle Mittel zur Verfügung stehen – gegenwärtig sind es in Rekrutenschulen 4 Franken 95 und in allen übrigen Schulen und Kursen 5 Franken 65 pro Armeemitglied und Tag –, ist dieser in der Lage, durchwegs ausgewogene Hausmannskost an die Truppe abzugeben. Entsprechendes Engagement des Fouriers

beim Einkauf der Ware und des Küchenchefs bei der Zubereitung der Speisen lassen den WK/EK zu einem gastronomischen Vergnügen werden. Täglich werden in unserer Armee so durchschnittlich 32 000 Angehörige verpflegt. Im Jahre 1984 standen insgesamt 4500 Truppenküchen im Einsatz. Während rund 10 Mio Naturalverpflegungstagen wurden ca 30 Mio Mahlzeiten zubereitet.

Damit die Koordination in der Ausbildung aller Verpflegungsfunktionäre gewährleistet bleibt, unterstehen die entsprechenden Schulen dem Oberkriegskommissär (Versorgungstruppen-OS 1–2, Fourierschulen 1–4, Fouriergehilfenkurse 1–2, KK für HD – Rechnungsführer und Rechnungsführer MFD I/1–2, UOS für Küchenchefs 1–5, KK für HD-Küchenchefs und Chefköchinnen MFD I/1, Zentraler Vorbereitungskurs für Küchenchefs 1–2, Technische Schule Vsg Trp). □



Voller Einsatz...

... von Ihrer Bank.



SCHWEIZERISCHE
KREDITANSTALT
SKA