

Zeitschrift: Schweizer Soldat : die führende Militärzeitschrift der Schweiz
Band: 78 (2003)
Heft: 4

Artikel: Die künftigen "Küches" werden fit getrimmt
Autor: Aebi, Anton
DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-715046>

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. [Siehe Rechtliche Hinweise.](#)

Conditions d'utilisation

L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. [Voir Informations légales.](#)

Terms of use

The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. [See Legal notice.](#)

Download PDF: 19.11.2024

ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, <https://www.e-periodica.ch>

Die künftigen «Küches» werden fit getrimmt

Ein Besuch in der UOS 1/03 für Küchenchefs bestätigt diese Zielsetzungen



Vom 13. Januar bis 6. Februar 2003 fand auf dem Waffenplatz Thun die Unteroffiziersschule 1/03 für Küchenchefs statt. Die ehemaligen Truppenköche erhielten am 5. Februar die Korporalswürde. Die Schule lag unter der bewährten Leitung von Oberst i Gst Jürg Berger. 100 angehende Korporale lernten, ihre aus dem Zivilleben mitgebrachten Fachkenntnisse in das militärische Umfeld umzusetzen.

Top motivierte junge Truppenköche bereiteten am Morgen des 22. Januar im Felde bei einer Temperatur von knapp über dem



*Hptm Anton Aebi,
Bolligen*

Gefrierpunkt in der Nähe der Kandermündung in den Thuner See eine schmackhafte Mittagsverpflegung für die Kameraden der Pz UOS 22 zu. Daneben durfte auch die Ausbildung zum künftigen militärischen Chef nicht fehlen. Ein Augenschein gibt Auskunft über die anspruchsvolle Ausbildung.

Ein starkes Engagement wird vom Instruktionspersonal gefordert

Die Auszubildenden leben mit ihren Schülern. Diese Aussage ist so zu verstehen, dass alle Klassenlehrer und deren Gehilfen nicht nur für die Fachausbildung zuständig sind, sondern gleichzeitig als Zugführer und Feldweibel eingesetzt werden. Diese Schule setzte drei Fachlehrer als «Gehilfen» ein, es sind dies «Instruktoren» als Zeitmilitär, welche sich durch eine besondere Uniform von allen übrigen Anwesenden unterscheiden. Der Schulkommandant ist glücklich darüber, dass er über ein gutes und initiatives Instruktorenteam verfügt, um all die vielfältigen Zielsetzungen in so kurzer Zeit erreichen zu können.

Die UOS 1/03 begann am 13. Januar 2003 in Thun mit 124 Truppenköchen. In der zweiten Woche sank der Bestand bereits auf 104, zur Brevetierung am 5. Februar traten lediglich noch 100 Aspiranten an. Unter den sieben Ticinesen, elf Romands und 82 Deutschschweizern war eine einzi-



Perfekt angelegte Feldküche.

ge Frau, heute «Frau» Korporal Hofstetter. Über 85% der Schüler sind gelernte Köche, einige Metzger und Bäcker, der Rest sind alles eingefleischte Hobby-



Viele Köche sichern schmackhafte «Feldkost».

köche. Ohne diese professionellen Voraussetzungen, welche alle Teilnehmer bereits als Rekruten in einem vierzehntägigen Kurs für Truppenköche unter Beweis stellen mussten, wäre der Eintritt in die Unteroffiziersschule für Küchenchefs nicht möglich.

Ausbildungsziele für A 95

Für die erste Schule in diesem Jahr gelten grundsätzlich noch die Ausbildungsziele, wie sie in den vergangenen Jahren galten. Die Rahmenbedingungen sind deshalb noch auf die Bedürfnisse Armee 95 ausgerichtet, dies weil über 90% der Absolventen ihren neuen Grad noch in diesem Jahr abverdienen werden.

Ein erfolgreiches 2002 für Kdo KüC Schulen

Im Übrigen: Das Kommando UOS für Küchenchefs und Fachkurse für Truppenköche in Thun kann auf ein ganz besonderes Jahr 2002 zurückblicken. Das Schulkommando war nicht nur verantwortlich für die Führung des erfolgreichen Bistro Militaire an der Expo.02 in Meyriz/Murten, sondern das Schweizer Militärkitchenchefenteam holte am 19. November 2002 in Luxemburg den Weltmeistertitel



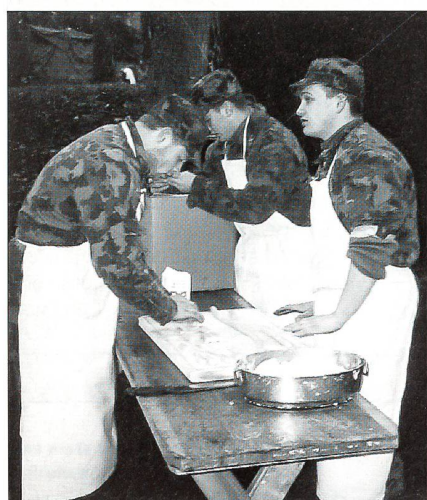
Auch die altbewährte Gabelle bringt's!

Wie wird die Verpflegungserstellung in der Armee XXI funktionieren?

Wenn man sich schon in einer solchen Schule befindet, liegt es auf der Hand, aus berufenem Munde einige Informationen zu diesem Thema einzuholen. Am besten geeignet dazu ist Stabsadjutant René Schanz, Stellvertreter des Schulkommandanten und Projektleiter Verpflegung Armee XXI (ebenfalls ein Kochweltmeister). Er kann Folgendes berichten. Aus verschiedenen Gründen wird es auf diesem Gebiet in der Entwicklung einen Riesensprung geben. Obwohl bei Projekten immer noch mit Änderungen gerechnet werden muss, könnte doch eine unter dem Titel «Cuisine d'assemblage» vorgegebene Zielrichtung realisiert werden. Mit einer modernen Küchentechnologie (z. B. einer mobilen Küche und modular verwendbarem Material), höchster Ausgabequalität (z. B. besondere Wärmebehälter), Einsparung an Ressourcen (weniger, aber besser ausgebildete Küchenfunktionäre) und einer neuen Produktpalette soll die Verpflegung jeder Zeit der Lage, der Tätigkeit und den Grundbedürfnissen angepasst werden können. Das neue Stichwort heisst «Covering Food» oder Bedarfsverpflegung. Kurz: Künftig muss kein sogenannte teurer Pflichtkonsum an Armeeproviand mehr bezogen werden. Es werden neu alle handelsüblichen, im täglichen zivilen Leben bereits bekannte Verpflegungsartikel – logischerweise – unter Einhaltung gewisser Kriterien beschafft werden können. Ziel wird es sein: Jeden Angehörigen der Armee der jeweiligen Lage entsprechend möglichst optimal verpflegen zu können. Dies wird für den Fourier der Armee XXI u. a. heissen: Individuelle Lieferverträge mit den Ortslieferanten abschliessen und, gegenüber heute, etwas mehr Geld für die Verpflegung. Für den Küchenchef von morgen heisst dies, vermehrter Einsatz der im Zivilleben erlernten Kenntnisse und verwendeter Infrastrukturen auch in der Militärrküche, wo auch immer sich diese befindet. Aus diesem Grunde ist es für Stabsadjutant René Schanz wichtig, gut ausgebildete Küchenfunktionäre einsetzen zu können. Das neue Verpflegungssystem Armee XXI wird erstmals in der Genie-Rekrutenschule 56/03 (ab 10. Februar) in Brugg AG als Pilotversuch mit fünf im Jahre 2002 speziell ausgebildeten Küchenchefs intensiv getestet. Ein neues Rezeptbuch wird in ungefähr zwei Jahren vorliegen.

Die Beförderungsfeier

Sie bildet stets den Abschluss und Höhepunkt einer Ausbildung, dies galt auch für die UOS 3/03. Die Feier fand im Messezentrum Thun-Expo statt. Der Schulkommandant wies in seinem Schlussdank an die Anwesenden nochmals auf den Ernst



Tessiner Truppenköche bereiten Schenkeli vor.

vor den Vertretern der amerikanischen und der deutschen Armee. Einige Instruktoressen dieses Teams geben ihre Erfahrungen laufend direkt dem künftigen Militär-Küchenchefnachwuchs weiter.

Die Schule ist laufend auf Achse

Von den total fünf Klassen hatten deren drei am 22. Januar eine Felddienstübung auf dem Programm. Die Klassen der Stabsadjutanten Dominique Brönimann und Jean-Michel Martin (ebenfalls ein Mitglied des WM-Teams) hatten den Auftrag, in einer Feldküche, bei der Kanderkies AG in Gwatt, das Mittagessen für die Pz UOS 22 in Thun zu kochen. In der letzten Nacht schliefen die jungen Truppenköche alle in ihrem Schlafsack und auf dem Boden in einer ausgedienten Baracke auf dem Werkgelände. Auch die Kälte konnte die Köche am Einsatz nicht stören. Mit viel Elan arbeiteten alle in verschiedenen Gruppen aufgeteilt am Gulasch-Eintopf (Rezept 343!). Einige Tessiner bastelten sogar an Schenkeli, welche als ausserordentliches Dessert gedacht waren. Beim Rundgang durch die verschiedenen Arbeitsposten hatte der Schulkomman-

dant Gelegenheit, seine für jeden Uof-Aspiranten angefertigte Karteikarte mit Hinweisen zu ergänzen. Der Einsatz der Leute bewies die Aussagen der beiden Klassenlehrer, mit motivierten Leuten zu schaffen, ist äusserst angenehm. Auch Sprachprobleme sind kein Hindernis sich kooperativ zu verhalten. Als warme Zwischenverpflegung wurde noch Porridge aufgetischt, alles in Kochkisten zubereitet. Ein besonderes Augenmerk wird auf die Hygiene und die korrekte Abfallentsorgung gelegt. Auf jeden Fall – dies zeigte sich deutlich – werden künftig auch andere Klassen diese von der Kanderkies AG gratis zur Verfügung gestellten Arbeitsplätze benutzen können, weil die Küchenchefs zur Umwelt stets Sorge tragen, wie ein Firmenvertreter sagte.

Die Klasse von Adjutant Unteroffizier Reto Walther und Fachlehrer Daniel Kaeser hatte ihren Standort auf dem weitläufigen Gelände des Waffenplatzes Thun aufgeschlagen. Bei unserem Besuch waren die sauber beschrifteten Kochkisten (Rindsragout mit Champignons und Gemüse) bereits zum Abholen aufgestellt. So konnte Truppenkoch Oberli seinen zugeteilten «Mitarbeitern» die Sicherheitsbestimmungen für den Einsatz eines Benzinvergaserbrenners vermitteln. Die Instruktionsübung mit Modell und Flipchart wurde natürlich von jedem Anwesenden mit Schmunzeln verfolgt. Das Ziel solcher praktischen Übungen ist jedoch klar. Jeder angehende Korporal soll sicher und klar Befehle erteilen können. Mit einer Selbstbeurteilung und Kritik aller Kameraden und den Instruktoressen wurde der Auftrag an Truppenkoch Oberli abgerundet. In einer anderen Gruppe hatten die künftigen Küsches nach dem üblichen Abwasch die Frage der Preise von Verpflegungsmitteln zu diskutieren. Oberst i Gst Berger bemerkte dazu, die Köche könnten ausgezeichnet kochen, aber man merke eben, dass viele im Zivilleben mit dem Einkauf der Verpflegungsartikel nicht viel am Hut hätten! Bekanntlich muss man im Militär besonders sorgsam kalkulieren.



Der Schulkdt, Oberst i Gst Jürg Berger, zwischen dem Feldprediger und Nationalrätin Ursula Haller.



Truppenkoch Hostettler wird Korporal Hostettler.

der Lage hin, wonach ab 10. Februar rund 10 000 Rekruten so verpflegt werden müssen, dass diese am ersten freien Wochenende den Müttern eine positive Antwort auf die wichtigste Frage geben können, wie ist das Essen? Die Thuner Gemeinderätin und Nationalrätin Ursula Haller äusserte in ihrer «aufgestellten» Grussbotschaft an die Anwesenden einige bedeutende Gedanken. Sie hätte selber keinen Tag Militärdienst geleistet, engagiere sich aber in der Politik täglich für die Belange der Armee. Ihr Credo dazu lautet: Tragt Sorge zur Armee!

Beeindruckt war Haller von der unkonventionellen und herzlichen Übergabe eines Blumenstrausses an die einzige «Frau Korporal» nach dem Beförderungsakt.

Oberst i Gst Jürg Berger wird sich verabschieden

Oberst i Gst Jürg Berger wird noch eine Unteroffiziersschule für Küchenchefs selber kommandieren und die letzte Schule in diesem Jahr vorbereiten, sodass sein Nachfolger, Oberst Alois Schwarzenegger, einsteigen kann. Als Kommandant in Thun hat er die Schwerpunkte während rund sieben Jahren in der Schulküche, an vielen Veranstaltungen mit berühmten



Oberst i Gst Jürg Berger, Kdt KÜC Schulen.

Gästen, in welchen seine Schüler eingesetzt worden sind, geprägt. Die Führung des Bistro Militaire an der Expo.02 hat nicht nur viele Freude und Arbeit beschert, sondern der Ferienbezug etwas eingeschränkt. Mit dieser Vorgabe möchte Oberst i Gst Jürg Berger Ende dieses Jahres seinen Bürostuhl räumen und einige geruhige Tage im fernen Australien verbringen, dies bis er irgendwann im Jahre 2004 einen neuen Job im VBS antreten kann. Wir wünschen ihm bei der Umsetzung seiner Pläne viel Glück. ☒

AXXI: Dienst bis zum 30. Altersjahr ist die Regel

Das Gros der Armeeangehörigen leistet nach einer Rekrutenschule (RS) von 18 bis 21 Wochen sechs beziehungsweise sieben Wiederholungskurse (WK) à drei Wochen im Einjahresrhythmus. Anschliessend erfolgt für vier Jahre die Einteilung in die Reserve. Insgesamt ergibt sich eine Ausbildungsdienstpflicht von rund 260 Tagen. Unteroffiziere und Soldaten werden in der Regel am Ende des 30. Altersjahrs aus der Militärdienstpflicht entlassen. Wird die RS später angetreten oder werden WKs verschoben, kann sich die Militärdienstpflicht bis ins 34. Altersjahr verlängern.

In der Regel werden höhere Unteroffiziere und Subalternoffiziere mit 36, Hauptleute mit 42 und Stabsoffiziere sowie höhere Stabs-offiziere mit 50 Jahren aus der Militärdienstpflicht entlassen. Für Spezialisten sind Ausnahmen vorgesehen.

Die Ausbildungsdienstpflicht der Durchdiener beträgt 300 Tage. Anschliessend werden sie in die Reserve eingeteilt. Dort bleiben sie zehn Jahre und werden am Ende des 30. Altersjahrs aus der Militärdienstpflicht entlassen.

Berufs- und Zeitmilitär

Im Bestand der Armee XXI eingerechnet sind rund 4000 Berufs- und 1000 Zeitmilitär (heute 3300 beziehungsweise 150). Diese sind für das Funktionieren der Milizarmee unentbehrlich. Unter Berufsmilitär werden Berufsoffiziere, -unteroffiziere und -soldaten verstanden. Sie verfügen über einen zeitlich unbefristeten Arbeitsvertrag und sind vor allem für die Ausbildung zuständig. Berufsoffiziere und -unteroffiziere beginnen ihre Laufbahn grundsätzlich mit einem Einsatz als Zeitmilitär. Unter Zeitmilitär werden Zeitoffiziere, -unteroffiziere und -soldaten verstanden. Sie rekrutieren sich aus der Miliz und verfügen über einen zeitlich befristeten Arbeitsvertrag. Sie kommen vorwiegend als Ausbilder in Rekrutenschulen zum Einsatz.

Freiwilliger Militärdienst

Sämtliche Funktionen der Armee stehen auch Frauen offen. Für sie ist die Rekrutierung freiwillig.

Armeeleitbild XXI
«sicher mit uns»