

Militärischer Erfolg beginnt bei der Verpflegung

Autor(en): **Merki, Christoph**

Objektyp: **Article**

Zeitschrift: **Schweizer Soldat : die führende Militärzeitschrift der Schweiz**

Band (Jahr): **94 (2019)**

Heft 12

PDF erstellt am: **27.09.2024**

Persistenter Link: <https://doi.org/10.5169/seals-868594>

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.

Militärischer Erfolg beginnt bei der Verpflegung

Als Dienstleister im Hintergrund stellen die militärischen Küchenfunktionäre eine essenzielle Stütze der Schweizer Armee dar. Diese Wichtigkeit und die damit verbundenen Qualitäten sollen vermehrt in den Fokus der Öffentlichkeit gelangen und die Attraktivität dieser Funktionen für junge Frauen und Männer hervorheben.

Oberstlt Christoph Merki, Lvb Logistik

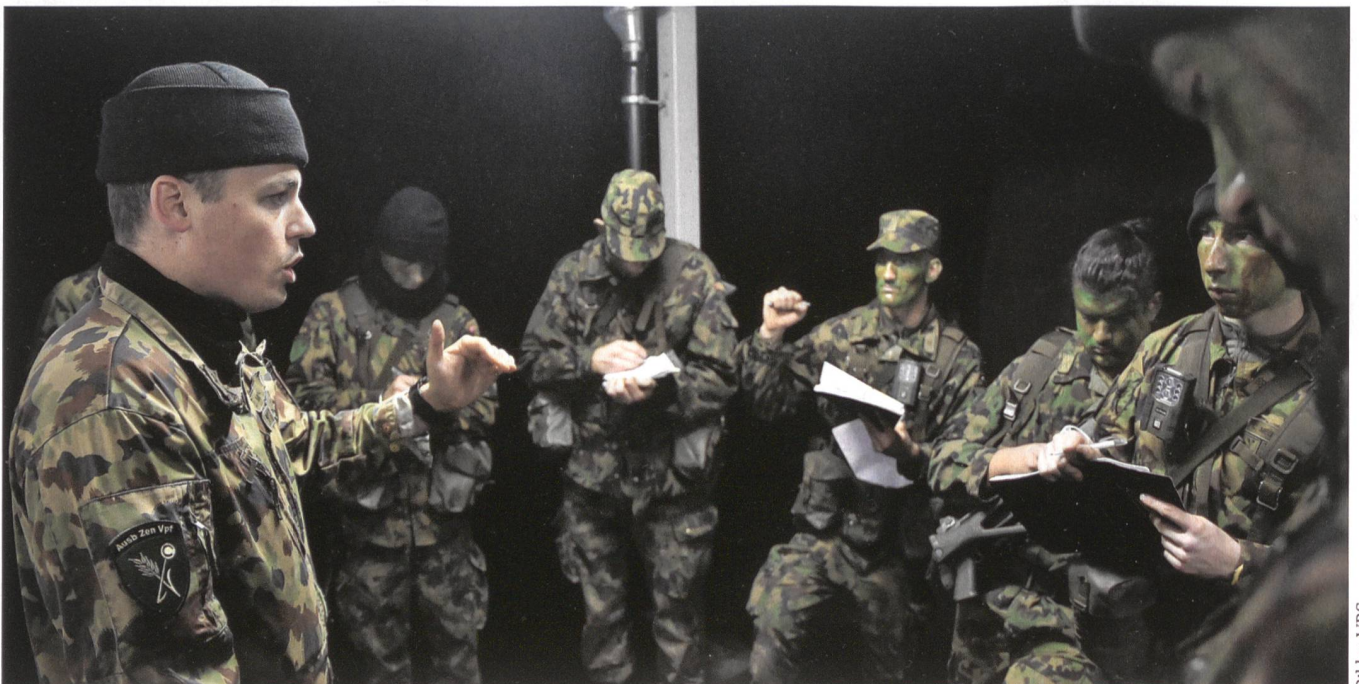
Die geballte Feuerkraft oder die flächendeckende Wirkung im Ziel. Meist wird die militärische Stärke an solchen Eckdaten gemessen. Dabei müssen viele Voraussetzungen erfüllt sein, bevor solche Aktionen überhaupt ausgeführt werden können. Ein wichtiger Faktor ist dabei die Logistik. Wer nun aber nur an Diesel, Benzin und Munition denkt, hat einen essenziellen Part unterschlagen: den Betriebsstoff für den Menschen. Bei uns fährt aktuell noch kein Fahrzeug ohne Fahrer, kein Präzisionsgewehr schießt ohne trainierten Schützen. Der

Mensch, also jede und jeder AdA, ist die zentrale Variable jeder Aktion, dies dürfte jeder Chef im militärischen wie auch im zivilen Umfeld bestätigen. Damit die Durchhaltbarkeit auch unter Berücksichtigung des Faktors Mensch gewahrt werden kann, ist darum die Verpflegung zentral. Im Rückwärtigen angegliedert und nur selten sichtbar, sorgen die Truppenköche, Küchenlogistiker und Küchenchefs der Schweizer Armee täglich für eine gute, gesunde und genügende Verpflegung. Insgesamt rund 13 Millionen Mahlzeiten wer-

den in der Schweizer Armee jährlich produziert.

Leidenschaft und Freude

Zuständig für die Ausbildung der Küchenfunktionäre ist das Ausbildungszentrum Verpflegung (Ausb Zen Vpf) in Thun. Nebst dem Fachkurs für Truppenköche, dem Fachkurs für Küchenchefkandidaten ist auch die Küchenchef-Unteroffizierschule diesem Kommando angegliedert. Seit über 80 Jahren werden die Küchenchefs in Thun ausgebildet, früher noch am Kommando Küchencheflehrgang. Geändert hat sich im Bereich der Verpflegung in den Jahren einiges. Der verfügbare Betrag pro AdA und Tag wurde im Laufe der Zeit auf 8.75 Franken angehoben, neues Material und organisatorische Neuerungen haben den Alltag der Küchenfunktionäre verändert. Doch die wichtigste Zutat eines erfolgreichen Küchenfunktionärs ist geblieben. «Die Leidenschaft und die Freude für die Funktion ist eine Grundvoraussetzung», erklärte der Kommandant des



Die fundierte militärische Ausbildung.

Ausbildungszentrum Verpflegung, Oberst Michael Graf. «Die Truppenköche, Küchenlogistiker und Küchenchefs haben einen super spannenden Job», ist er überzeugt, «sie können mit ihrer Arbeit die Moral der Truppe massgeblich beeinflussen.» Genau darum sei es wichtig, die Küchenfunktionäre aus dem Hintergrund hervorzurücken und das Bewusstsein für die Wichtigkeit dieser militärischen Funktionen zu fördern. Dafür werde vermehrt auch mit zivilen Partnern zusammengearbeitet und den Kontakt mit den zivilen Branchenverbänden gesucht.

Ziviler Nutzen

Schon implementiert ist die Zusammenarbeit mit dem Schweizerischen Kochverband. Ebenso profitieren die Küchenchefanwärter während der Unteroffiziersschule von einer Ausbildungssequenz bei der Hotel&Gastro Formation in Weggis, welche eine entscheidende Voraussetzung für den Berufsbildnerausweis (BBK) darstellt. «Die Küchenchefs erhalten nebst der Führungs- und Fachausbildung nach absolviertem praktischen Dienst ebenso den Berufsbildnerausweis und können so zivil von der militärischen Ausbildung profitieren», fügte Graf an.

Mit der Weiterentwicklung der Armee (WEA) wurde am Ausb Zen Vpf zusätzlich ein Pilot gestartet. Die Rekrutenschule für

Kochtalente ermöglicht den qualifiziertesten Dienstpflichtigen aus der Lebensmittelbranche eine vertiefte kochtechnische Ausbildung – das Vorbild für dieses Projekts ist die Spitzensport RS. Die wenigen Absolventen dieser Rekrutenschule können sich sodann aufgrund ihrer Leistungen für einen Platz im Swiss Armed Forces Culinary Team (SACT) empfehlen und damit mithelfen, die Qualität der Schweizer Militärküche aktiv sichtbar zu machen. Hierfür trägt das SACT mit verschiedenen Auftritten und Teilnahmen an Wettkämpfen im In- und Ausland einen wesentlichen Teil bei. «Das SACT vereint die Qualität der Militärküche mit Erfolg und Erfolg macht attraktiv», ist der Kommandant überzeugt und erhofft sich dadurch eine wachsende Beachtung der Militärküche auch ausserhalb militärischer Organisationen.

Sichtbar sind die Militärköche jedoch auch anderweitig. Rund 80 Einsätze pro Jahr leisten die Kulinarikspezialisten vom Ausb Zen Vpf. Dabei kommen regelmässig politische und militärische Würdenträger in den Genuss der Kompetenz des Ausb Zen Vpf und werden damit auch zu Botschaftern für unsere Militärküche und deren Qualität.

«Wir kochen immer»

Die Kommunikation ist matchentscheidend, vor allem auch hinsichtlich des

Nachwuchses. «Es ist uns ein Anliegen, dass die Stellungspflichtigen und die jungen Frauen erfahren, welche Chancen und Möglichkeiten die Ausbildung zum Truppenkoch, Küchenlogistiker oder sogar zum Küchenchef eröffnen», führte Graf weiter aus. Aus diesem Grund wird unter anderem auf die elektronischen und sozialen Medien gesetzt. Regelmässig werden Impressionen von den vielfältigen Tätigkeiten der Militärköche auf der Webseite und auf dem Facebook-Account publiziert und so die Dienstleister im Hintergrund medial in den Vordergrund gestellt. Aber auch an Messen, wie zum Beispiel an der IGEHO in Basel, ist das Ausbildungszentrum Verpflegung präsent. Zum einen sollen durch diese Auftritte die Inhaber und zivilen Chefs von Betrieben der Lebensmittelbranche über die militärischen Ausbildungsinhalte sowie die Lernenden über die Möglichkeiten und Vorteile des Dienstes in einer militärischen Funktion informiert werden.

Die verschiedenen crossmedialen Kanäle werden so genutzt, um die Vielfältigkeit von militärischen Küchenfunktionen aber auch die anspruchsvolle Ausbildung sichtbar zu machen. So müssen die Anwärter in der Unteroffiziersschule unter anderem einige herausfordernden Situationen im Bereich des Fachdienstes, auf Märschen oder bei Wachtaufträgen am Tag und in der Nacht, bei warmen oder kalten Temperaturen, meistern. «Die zukünftigen Küchenchefs sollen am eigenen Leib erfahren, welchen Wert die richtige Verpflegung in solchen Situationen hat», erklärte Graf und fügte an, «so erleben die zukünftigen Kader auch, was es bedeutet, nach einem Marsch durch die Nacht sofort wieder die Produktion von Verpflegungsportionen sicherzustellen.» Mit solchen fordernden Situationen unter Zeitdruck müssen die jungen Chefs umzugehen wissen. Sie werden ausgebildet, um auch in Krisen den Verpflegungsauftrag erfüllen zu können. Als Grundvoraussetzung muss die Verpflegung immer funktionieren, bei Regen und in der Nacht, in der normalen Lage und in Krisen. Damit leistet die Militärküche einen wesentlichen Beitrag zur guten Moral der Truppe. Das Bewusstsein dieser Verantwortung spiegelt sich auch im Slogan wider: «Ausbildungszentrum Verpflegung – Wir kochen immer!»



Die Küchenlogistiker.



Erinnerungen

Wolfgang Weber trat 1939 der UOG Zürich bei. Er ist Ehrenobmann der Veteranengarde. Im Aktivdienst war Kpl Weber auf dem Gotthard und im Jura, als die 1. französische Armee unter Lattre de Tassigny ins Elsass vorrückte. Von seinen Kenntnissen als IK-Kpl profitiert die Kanoniergruppe des UOV Uster.

Andreas Streiff, Präsident UOV Uster, im Gespräch mit Wolfgang Weber, dem ältesten Mitglied

+ *Wolfgang Weber, wie kamen Sie zur UOG? Die Gründersektion galt als Eliteverein, der nur «Mehressere» aufnahm. Hatten Sie einen Götti?*

Wolfgang Weber: Nein! Ich wollte Schiessen lernen, ging ins Albigüetli, um mir die Vereine anzuschauen. Ich ging dahin, wo geschossen wurde. Einer sah zu mir auf und fragte etwas barsch, was ich wolle. Es war Fw Honstetter, der Obmann der Schiess-Sektion.

+ *Das war Ihre erste Begegnung?*

Weber: Ja. Da gab es keine theoretischen Erklärungen und keine Fragen. Dann zeigte er mir, wie man schießt.

+ *Sie waren ein guter Schütze...*

Weber: Die Ausbildung war effizient! Meine Medaillensammlung hat jetzt unser Archivar im Zeughaus Uster.

+ *Haben Sie auch an den Übungen des Vereins teilgenommen als Junior?*

Weber: Man sagte dem nicht Junioren, sondern Jung-Musketiere. Ja, wir waren an den Übungen dabei. Der Verein hiess UOG aller Waffen. Wir wurden am Revolver, an der Pistole, am MG ausgebildet.

+ *1939 feierte die UOG ihr 100jähriges Bestehen. Wie war die Stimmung?*

Weber: Sehr feierlich und sehr ernst. Am Freitag war für die Mitglieder der Festakt im Zunfthaus zur Meisen. Am Samstag gab es den Gedenkakt beim Forchdenkmal mit Ball im Waldhaus Dolder bis 4 Uhr. Am Sonntag folgte die Tagung im Rathaus mit Bankett im Stammlokal Du Pont.

+ *War der Krieg ein Thema?*

Weber: Der Krieg begann im September. Das Jubiläum war Anfang März. Die Be-

drohung war da schon spürbar. Die Feier der UOG entsprach dem starken Bedürfnis zu zeigen, dass wir zu unserem Land stehen, dass wir für die Freiheit kämpfen werden und gerüstet sind.

+ *Gerüstet? Heute heisst es, unsere Armee sei nicht gerüstet gewesen!*

Weber: Es gab keine modernen Panzer und zu wenig Kampfflugzeuge. Diese Lücken wurden trotz Bundesrat Minger nicht mehr geschlossen. Die Politik hatte versagt und die Gefahr zu spät erkannt. Trotzdem war das Land vorbereitet. Man hatte die Lehren aus Fehlern des Ersten Weltkriegs gezogen: Es gab keinen Graben zwischen Deutsch und Welsch oder arm und reich...

+ *War das Jubiläum eine patriotische Kundgebung?*

Weber: Jedenfalls eine eindruckliche Manifestation: Alle Sektionen waren vertreten; auch andere militärische und vaterländische Vereine kamen. Die Behörden von Stadt und Kanton waren dabei, die Zünfte und die Armee mit dem legendären Oberstdivisionär Constam, dem Chef der Zürcher Division.

+ *Als der Aktivdienst kam, waren viele Sektionen praktisch lahmgelegt. Wie war das bei der UOG?*

Weber: Das Programm konnte im September 1939 nicht wie geplant weitergeführt werden. Während die aktiven Jahrgänge Dienst leisteten, mussten die Alten zurück auf ihre Posten. Die Ausbildung der Jung-Musketiere ging weiter. Die UOG hat damals jährlich 200 Neue ausgebildet.

+ *Wie begann für Sie der Aktivdienst?*

Weber: Mit dem Zeugnis des Vereins meldete ich mich zur Ortswehr. Darin stand, dass ich als Jung-Musketier ausgebildet sei. Ich hätte Märsche, Nachtübungen, Kartenlesen, Kompasskunde, Kleinkaliberschüssen und HG-Werfen absolviert. Der Obmann war überzeugt, dass ich meine Pflicht erfüllen und mit der gleichen Begeisterung Rekrut, Soldat und hoffentlich Unteroffizier sein werde...

+ *Sie wurden als 16jähriger zur Ortswehr eingeteilt?*

Weber: Das war selbstverständlich.



100 Jahr-Jubiläum: Am 4. März 1939 marschiert die Gründungssektion des Limmatquai hinauf zur Forchbahnstation am Stadelhofen.