

Zeitschrift:	Der Fourier : officielles Organ des Schweizerischen Fourier-Verbandes und des Verbandes Schweizerischer Fouriergehilfen
Herausgeber:	Schweizerischer Fourierverband
Band:	15 (1942)
Heft:	11
Artikel:	Nochmals : soll der Küchenchef dekoriert werden?
Autor:	Lüscher, M.
DOI:	https://doi.org/10.5169/seals-516642

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften auf E-Periodica. 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. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen sowie auf Social Media-Kanälen oder Webseiten ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. [Mehr erfahren](#)

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. La reproduction d'images dans des publications imprimées ou en ligne ainsi que sur des canaux de médias sociaux ou des sites web n'est autorisée qu'avec l'accord préalable des détenteurs des droits. [En savoir plus](#)

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. Publishing images in print and online publications, as well as on social media channels or websites, is only permitted with the prior consent of the rights holders. [Find out more](#)

Download PDF: 22.02.2026

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

Konserven und sonstigen Dauerwaren“ und der Versorgung mit Marketenderartikeln zu befassen hatte: Kaffee, Tee, Mineralwasser und „besonders Bier und Rauchwaren“ (drei bis vier Flaschen Bier pro Mann und Tag und durchschnittlich eine Schachtel Zigaretten zu 30 Stück).

Beim Hauptverpflegungsamt (Lerida) wurde während der Katalonienoffensive eine Legionsbäckerei mit Tag- und Nachtbetrieb eingerichtet. Der Betrieb musste aber aus „persönlichen Gründen“ bald eingestellt werden.

Kurz nach Beginn des Bürgerkrieges hatte das Verpflegungsamt in Lerma in einer leerstehenden Konservenfabrik mit geeigneten deutschen Maschinen eine moderne Wurstfabrik eingerichtet. Ein Metzgerdetachement mit spanischen Hilfskräften schlachtete wöchentlich „ungefähr 80 Schweine, 3—4 Bullen, 8—10 Kälber, Schafe nur dann, wenn eine Formation dies ausdrücklich verlangte“.

In der letzten Zeit war die Truppe fast ausschliesslich auf Magazinverpflegung angewiesen. Der Fuhrpark musste „tägliche Entfernungen von 400—500 km auf zum Teil schlechten Landstrassen für den Einkauf und Nachschub zurücklegen. Für die Zuführung jeder Art von Lebensmitteln wären Eiswagen sehr erwünscht gewesen... Vielleicht hätten dann manchmal bis zu 50% an Lebensmittelverlusten erspart bleiben können“.

An heissen Sommertagen wurden von den Feld-Verpflegungssämtern Tee mit Zitrone verabfolgt. Wegen Mangel an Frischgemüse traten Fälle von Gelbsucht auf. Aus dem Norden nachgeschobenes Gemüse dämmte die Kalamität ein.

(Schluss folgt.)

Nochmals: **Soll der Küchenchef dekoriert werden?**

von Wm. M. Lüscher, Beinwil am See

Die beiden Artikel in den Nummern 9 und 10 des „Fourier“ betreffend eine spezielle Kennzeichnung des Küchenchefs werfen ein Problem auf, welches einer neuerlichen Diskussion wert ist.

In der Regel ist der gute Küchenchef wohl der populärste Mann bei der Einheit. Er kann so oder so kochen, die Quittung wird ihm nach jeder Mahlzeit auch so oder so ausgestellt. Auf alle Fälle aber weiss er genau, Lob und Preis zeugen für seine gute Diensterfüllung. Wozu denn auch, um Gottes Willen, eine Extradekoration? Hingegen wäre eine Festigung der Machtbefugnisse des Küchenchefs dringend notwendig, eine Dekorierung im tieferen Sinne.

Fachtechnisch sind wir Küchenchefs ja dem Fourier unterstellt. Wie oft nun kommt es vor, dass Zugführer, oder Kp.-Kdt. in unsren fachtechnischen Bereich eingreifen, ihre weit höhere Machtbefugnis spielen lassen und dabei mit küchenfachlichem Unverständnis auf dem Küchenchef herumreiten. Mit wie viel Unverständnis wird in vielen Einheiten das Küchenpersonal behandelt. Dies macht sich am eindringlichsten besonders anlässlich Inspektionen geltend, wo häufig sowohl Offiziere, wie Unteroffiziere im Küchenmann den Soldaten zweiter Klasse sehen.

Und mit viel Liebe, Arbeit und Ausdauer werkt die kleine Gilde der Küchenmannschaft fast tags- und nachtsüber. Heute, wo die Devise: Grünemüse, Grün-

gemüse und nochmals Grüngemüse so bitter notwendig ist und ihr überall mit Wetteifer nachgelebt wird, hat der Küchenmann keinen beneidenswerten Posten mehr inne. Hier wäre, meines Erachtens, eine Kennzeichnung notwendig, hier bei der Küchenmannschaft in corpore. Dies sollte jedoch nicht rein äusserlich, sondern vielmehr innerlich, fachtechnischer Natur sein.

Die Sanität, auch jene Wehrmänner, die den Sanitätsdienst in den Einheiten leisten, ist als solche äusserlich gekennzeichnet, die Büchser, die Hufschmiede sind es ebenso, überhaupt alle, die als Spezialisten auftreten. Alle haben auch eine Spezialausbildung genossen.

Bei der Küchenmannschaft verhält es sich leider nicht so. Das küchenfachliche Wissen hört in der Regel beim Küchenchef auf. Die Küchenmannen verstehen, wenn sie in die Küche abkommandiert werden, meistenteils rein nichts vom Metier.

Und wie ist es nun mit der Verpflegung im allgemeinen? Ist sie etwa ganz nebensächlich? Gewiss nicht, hört man doch oft die Parole, die Verpflegung sei ebenso wichtig wie die Munition! In Tat und Wahrheit ist es so. Daher wäre es gewiss auch notwendig, wenn das Küchenpersonal restlos durch die Institution Verpflegungswesen ausgebildet würde, und zwar bereits in der Rekrutenschule, um nachher den Einheiten als Verpflegungsfunktionär zugewiesen zu werden mit entsprechender, äusserlicher Kennzeichnung.

Um wieviel das Verpflegungswesen dadurch gefördert würde und wie eindeutig damit der Küchenmann als solcher — als Fachmann — bezeichnet würde, lässt sich leicht ermessen.

Beförderung

Der Bundesrat hat am 6. November 1942 zum ersten Sektionschef des Oberkriegskommissariates Herrn Oberstlt. Ernst Bieler, bisher zweiter Sektionschef der Abteilung, gewählt.

Wir gratulieren Herrn Oberstlt. Bieler, dem Chef der Sektion Rechnungswesen, herzlich zu dieser Beförderung.

Zeitschriften-Schau

Allgemeine Schweizerische Militärzeitung. Redaktion: Oberstdivisionär E. Bircher. Adresse der Redaktion: Zeitglocken 2, Bern. Erscheint monatlich. Preis: jährlich Fr. 7.—. Einzelnummer: 80 Rappen.

Nr. 10 / 88. Jahrgang. Oktober 1942.

Lt. Schoop: Die Beziehungen zwischen Bundesrat und Armeekommando während der Grenzbesetzung 1870/71.

Hptm. Reichenbach: Die Operationen des britischen Expeditionskorps in Belgien und Nordfrankreich im Mai und Juni 1940 (2. Teil).

Cap. Naeff: L'aviation de chasse, arme offensive et défensive.

Lt. Widmer: Zur Frage der Disziplin.

Dr. E. G.: Aktivdienst und Bundeshaftpflicht.