

Zeitschrift: Der Fourier : offizielles Organ des Schweizerischen Fourier-Verbandes und des Verbandes Schweizerischer Fouriergehilfen

Herausgeber: Schweizerischer Fourierverband

Band: 23 (1950)

Heft: 4

Artikel: Der Dienst des Küchenchefs

Autor: Mühlemann, R.

DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-516973>

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>

Sonntag, 14. Mai:

08.30 Uhr: Vortrag von Herrn Oberstbrigadier Rutishauser in der Aula des kant. Technikums. Thema: „Versorgungsfragen“.

10.00 Uhr: Abfahrt mit Cars nach der Kyburg. Kurzvortrag von Kamerad Prof. Dr. W. Ganz; anschliessend Schlossbesichtigung.

12.00 Uhr: Rückfahrt nach Winterthur.

13.00 Uhr: Offizielles Bankett im Casino.

Es werden abgegeben:

Volle Teilnehmerkarte zu 26 Franken, enthaltend: Nachtessen, Abendunterhaltung, Unterkunft, Frühstück, Fahrt auf die Kyburg, offizielles Bankett (ohne Tranksame) und allgemeiner Unkostenbeitrag.

Kleine Teilnehmerkarte zu 15 Franken, enthaltend: Fahrt auf die Kyburg, offizielles Bankett (ohne Tranksame) und allgemeiner Unkostenbeitrag.

Der Dienst des Küchenchefs

Von Oberstlt. R. Mühlemann, Thun.

Diese Ausführungen möchten dazu beitragen, dass dem Küchendienst von gewissen übergeordneten Stellen, wie Einheitskommando, Quartiermeister und Fourier, noch mehr Aufmerksamkeit gewidmet wird, als dies zuweilen der Fall ist.

Trotzdem sich in den letzten 10 Jahren vieles gebessert hat, hören wir hin und wieder von Küchenchefs, die fachtechnisch oder charakterlich versagt haben, von einer schlecht oder ungenügend zubereiteten Kost, von mangelhaften Küchengehilfen, von unsauberen Küchen und dergleichen mehr. Andererseits soll es immer noch Einheiten geben, die sich damit abgefunden zu haben scheinen, dass nun einmal die Militärkost fragwürdig sei, und dass man da eben nichts ändern könne.

Die vom Bund zur Verfügung gestellten Mittel, d. h. die Tagesportion und das Küchenmaterial, sind jedoch derart, dass in allen Fällen eine tadellose Verpflegung möglich ist. Die Gründe für eine unzulängliche Verpflegung der Truppe sind also nicht hier zu suchen, sondern anderswo. Es könnte sein, dass sich der Einheitskommandant nicht in dem Masse der Verpflegung seiner Truppe annimmt, wie es erforderlich wäre und im Dienstreglement von ihm verlangt wird. Es ist auch möglich, dass sich die Quartiermeister und Fouriere mehr um das ihnen näher liegende Rechnungswesen kümmern, als um die gute Verpflegung der Truppe. Hier sei nicht von diesen Funktionären die Rede, sondern von den Leuten, die die Verpflegung vor- und zuzubereiten haben, von den Küchenchefs.

Fourier und Küchenchef

In der Ziffer 74 des immer noch gültigen, aber leider längst vergriffenen Dienstreglementes 1933 ist verfügt, dass dem Fourier die Aufsicht über die Zubereitung der Speisen obliege und ihm für diese Dinge der Küchenchef und sein

Küchendienst unterstellt seien. Etwas eingehender befassen sich die „Vorschriften für den Verpflegungsdienst I (Truppenhaushalt)“ mit der Charge des Küchenchefs und zwar in den Ziffern 66 bis 72:

„Der Küchenchef ist Unteroffizier (Kpl. oder Wm.). Für ihn gelten sinngemäss die Obliegenheiten des Gruppenführers gemäss Dienstreglement. Er ist insbesondere verantwortlich für sorgfältige, sparsame, saubere, schmackhafte und rechtzeitige Zubereitung und Bereitstellung der Speisen, für Reinlichkeit und Sauberkeit in der Küche, ferner für die sorgfältige Verwendung der Speiseresten. — Er darf ohne Befehl keine Bestellungen und Einkäufe tätigen. Die Bedürfnisse hat er beim Fourier zu verlangen, der ihm den Tagesbedarf aus dem Lebensmittelmagazin abgibt. Dem Küchenchef obliegt ferner die Ausbildung der ständigen Küchenordonnanzen, welche befähigt sein sollen, einfache Mahlzeiten selbständig zuzubereiten.“

Der Küchenchef ist also der nächste und wichtigste Mitarbeiter und Untergebene des Fouriers. Es erscheint daher notwendig, dass in erster Linie der Fourier über den Küchenchef selber und über dessen Funktionen orientiert sei. Nur so wird eine gedeihliche Zusammenarbeit möglich und ein gutes Gelingen gewährleistet sein.

Vor allen Dingen muss sich der Fourier bewusst sein, dass der gute Küchenchef aus den einfachsten Naturalien wirklich eine tadellose Speise herzustellen vermag, der schlechte Mann aber das schönste Menu mit den besten Zutaten verderben kann. Er muss ferner um die eigenartige Stellung des Küchenchefs wissen: Dieser Unteroffizier hat nicht nur als Küchenfachmann zu genügen, sondern er hat gleichzeitig noch Vorgesetzter und Chef zu sein. Im Gegensatz zu fast allen Chargen der Armee hat der Küchenchef keine fachtechnischen Vorgesetzten, die ihm in Bezug auf Wissen und Können annähernd ebenbürtig oder gar überlegen sind, wenn diese nicht zufällig aus dem privaten Gastwirtschaftsgewerbe stammen. Demzufolge wird man also selten im Stande sein, einem schwächeren und unsicheren Küchenchefkorporal zu helfen, ihn anzuleiten, wie dies bei den Truppenunteroffizieren aller Chargen (inkl. Fouriere) möglich ist.

Wie später aufgezeigt werden wird, hat man dies hauptsächlich bei der Aushebung von Küchenchefanwärtern zu bedenken. Andererseits besteht die Gefahr, dass der Chef, der die Schwächen seines Fouriers bemerkt hat, diesem etwas vorflunkern will — oder umgekehrt — dass der Fourier gewisse Hemmungen hat, seinem Untergebenen ins Handwerk „zu pfuschen.“ Auch mag etwa der Fall eintreten, dass der Fourier vom Küchenchef Dinge verlangt, die wirklich unzumutbar und undurchführbar sind. Einer ähnlichen Gefahr ist übrigens auch der Einheitskommandant ausgesetzt, der sich oft nicht recht an den Küchenchef heranwagt: Man weiss um die eigenartige Stellung des Küchenchefs, glaubt, er würde schon recht sein, gestattet ihm gewisse Freiheiten, kontrolliert vielleicht nicht einmal seinen Ausgang — und plötzlich ist das Unglück da. Unlängst ist uns wieder ein Fall gemeldet worden, wo ein in der Unteroffiziersschule gut qualifizierter Küchenchef (Berufskoch) schon nach den ersten Wochen des Abverdienens

versagt hat, weil er das Vertrauen, das in ihn gesetzt wurde, nicht zu würdigen wusste. Auch die Küchenchefs bedürfen so lange scharfer Kontrolle, bis ihre Zuverlässigkeit erwiesen ist. Übrigens gibt es einen sehr einfachen und sicheren Test, um auch als Laie über den Küchenchef Klarheit zu haben: Ständige Ordnung in der Küche, einwandfrei zubereitete Verpflegung, die rechtzeitig abgabebereit ist.

Auswahl der Küchenchef-Anwärter

Aus all dem Erwähnten mag erkannt werden, wie ausserordentlich wichtig die gründliche Auswahl der Küchenchef-Anwärter ist. Diese hat vornehmlich in den Rekrutenschulen zu erfolgen, ist aber auch in den Wiederholungskursen möglich. Einheitskommandant und Quartiermeister, Fourier und Küchenchef sind gleichermaßen an dieser Auswahl beteiligt. Schon in den ersten Wochen der Rekrutenschulen sind anscheinend geeignete Leute ins Auge zu fassen. Bereits nach Abschluss der Detailausbildung, d. h. nach ca. 5 Wochen, gehören solche Anwärter vermehrt in die Küche. Gleichzeitig müssen sie in Bezug auf Charakter, Dienstauffassung und Befähigung zum Unteroffizier und Küchenchef geprüft werden. Die Leumundszeugnisse sind einzuziehen, so gut wie dies für die Truppenunteroffiziere geschieht. Und so gut wie man zuweilen Truppenunteroffiziere gewinnen muss für den Korporalgrad, hat man auch die jungen Escoffiers zu „bearbeiten“. Hiermit wird oft ein Offizier mehr Erfolg haben als der Küchenchefkorporal und der Fourier.

Köche, Metzger, Bäcker-Conditoren und Käser besitzen natürlich in erster Linie die Voraussetzungen zur fraglichen Charge. Die Freude am Kochen vermag aber, wie die Erfahrungen immer wieder bestätigen, weitgehend die fehlenden beruflichen Fertigkeiten zu ersetzen. Wir wissen von Mechanikern, Landwirten, Schreibern und Schuhmachern z. B., die sich gut bewähren. Ein zuverlässiger Bauhandwerker, der mit Fleiss die militärische Fachausbildung durchgemacht hat, ist mehr wert, als ein fauler oder gar liederlicher Berufskoch — der nur gut kocht, wenn es ihm passt. Natürlich soll Leuten aus der Lebensmittelbranche der Vorzug gegeben werden. Hin und wieder wird bezeugt, dass die jungen Küchenchef-Kpl. in der Rekrutenschule das Handwerkliche wohl verstünden, jedoch gerügt, dass sie nicht Vorgesetzte wären, nicht befehlen könnten, sich nicht durchzusetzen vermöchten. Diese Rüge trifft aber in den meisten Fällen diejenigen, die sie aussprechen, weil man eben bei der Auswahl in der Rekrutenschule oder im WK. nicht auf die soldatischen Eigenschaften Rücksicht genommen hat. In den UOS. für Küchenchefs können nachträglich aus Waschlappen keine energischen Vorgesetzte mehr geformt werden.

Auswahl der Küchengehilfen

Ebenso wichtig für einen gedeihlichen Küchendienst ist die Auswahl der Küchengehilfen, wie diese Leute ja jetzt in der neuen „Organisation für Stäbe und Truppen“ überall eingestellt worden sind. Auch die Küchengehilfen sollen bekanntlich bereits in den Rekrutenschulen ausgebildet werden (Bundesratsbeschluss betr. Fachausbildung von Küchenchefs und Kochgehilfen in der Armee, vom

8. 12. 47). Mit dieser Verfügung soll dem Unfug ein Ende gemacht werden, wonach in gewissen Einheiten die Küche immer wieder als Aufenthalts- und Zufluchtsort für Kneifer und Gebrechliche dient. Der Küchenchef kann nur mit Erfolg arbeiten, wenn er als Untergebene Leute hat, die ebenfalls Freude am Kochdienst besitzen. Es darf daher einer nur Kochgehilfe werden, wenn er die folgenden Voraussetzungen erfüllt hat: Er muss das Interesse und die Befähigung haben, selber Speisen herzustellen. Er muss fleissig und korrekt, sauber und gesund sein. In dieser Hinsicht möchte der Küchenchef, der neu zu einer Einheit kommt, von Seiten der Vorgesetzten mehr Unterstützung finden. Oft ist dies nur möglich, wenn einmal das Personal einer gründlichen Säuberung unterzogen wird. Nachlässige und faule Ordonnanzen gehören nicht in die Küche. Nur in der Gruppe, im Zug, ist eine scharfe Beaufsichtigung solcher Elemente möglich.

Der Dienst in der Küche

Es ist wohl eine allgemein anerkannte Tatsache, dass der Dienst in der Küche, wenn er ernst genommen wird, nicht leicht ist. Nur dort, wo man sich mit der Arbeit der Küchenmannschaft zu wenig befasst hat, besteht die Meinung, der Küchendienst sei eine Sinekure, das Leben sei dort gemütlich und bequem. Das mag in gewissen Fällen stimmen — aber die Verpflegung ist dann auch entsprechend! Wie ist es in Wirklichkeit um die Arbeit in der Küche bestellt? Der zuverlässige Küchenchef und seine Gehilfen sind am Morgen die Ersten. Da gewöhnlich schon bald nach der Tagwache gefrühstückt wird, haben sich die Kochleute mindestens eine Stunde vor den Angehörigen der Einheit zu erheben. Darauf ist ihnen nicht Gelegenheit geboten, sich den ganzen Tag in frischer Luft zu bewegen. In sehr warmen oder dampfenden Küchen, auf nassen Fussböden, müssen sie ihr gleichmässiges, oft gar monotones Tagwerk tun. Auch im Felddienst ist der Küchenmann viel mehr an seinen Arbeitsplatz gebunden als sein Kamerad bei der Truppe. Denn in solchen Lagen ist es aus mit der schützenden Wärme, um die etwa die Küchenmänner von der Truppe beneidet werden. Dann ist auch zu bedenken, dass am Abend, wenn die Truppe ihre Freizeit angetreten hat, die Arbeit in der Küche noch nicht zu Ende ist. Freilich hat der Dienst in der Küche auch seine schöne Seite: die Überzeugung, für das leibliche Wohl und damit auch für die seelische Verfassung einer ganzen Einheit verantwortlich zu sein!

Psychologisch von Wichtigkeit ist es, dass die gute Arbeit des Küchenchefs und seiner Mannschaft auch anerkannt und dass für die Mehrarbeit nach Möglichkeit eine gewisse Kompensation zugebilligt werde. Einmal ist dies möglich, indem die Pause zwischen Mittagessen und Zubereitung der Abendverpflegung als Ruhezeit verfügt wird. Bei guter Auswahl des Küchenpersonals und nachdem es gründlich angelernt worden ist, soll sogar die Organisation dermassen getroffen werden können, dass bei einfacheren Abendmenüs der Hälfte der Küchenmannschaft frei gegeben werden kann. Dies bedingt einen Küchenchef-Stellvertreter, der heute auch aus anderen Rücksichten in keiner Einheit

mehr fehlen sollte. Die Küche ist heute ebenso dem feindlichen Feuer ausgesetzt, wie die Truppe, und es ist gut, wenn der Küchenchef bei Ausfall durch einen ausgebildeten Kameraden ersetzt werden kann. In diesem Zusammenhang darf daran erinnert werden, dass die gefechtsmässige Ausbildung der Küchenleute mehr Beachtung verdient — will man nicht Gefahr laufen, dass sich plötzlich die Truppe ihrer ganzen Verpflegungsinstitution beraubt sieht.

Die Ausbildung des Küchenchefs

Um den Vorgesetzten der verschiedenen Stufen einen besseren Einblick und folglich eine sicherere Beurteilung aller Belange des Verpflegungsdienstes zu ermöglichen, seien nachfolgend die verschiedenen Ausbildungsstufen beschrieben:

1. In den Rekrutenschulen soll der Rekrut, der für die Ausbildung zum Küchenchef vorgesehen wird, so früh wie möglich zur Küche kommandiert werden. Hier ist er in erster Linie fachtechnisch anzulernen. Man soll ihm also nicht nur Handlangerarbeiten zuweisen, sondern ihm selbständige Aufgaben stellen, die erblicken lassen, ob der Mann auch gründlich und gewissenhaft sei. Er soll Gelegenheit haben, sich im Befehlen, im Disponieren zu üben — wenn nicht in der Küche — so doch als Gruppenführer-Stellvertreter im „Aussendienst“. Öftere Inspektionen der Bewaffnung und der persönlichen Ausrüstung auch der Küchenleute, bieten Gelegenheit, zu erkennen, ob die Anwärter auch getreu sind in den scheinbar nebensächlichen Dingen. Wenn immer möglich, sollen sie auf Ausmärschen, bei Bildung verschiedener, getrennter Kochstellen, selbständig als Koch wirken.

2. Im Vorkurs und in der Unteroffiziersschule für Küchenchefs (6 Wochen) wird das Hauptgewicht auf den praktischen Küchendienst verlegt. In Klassen von acht bis (sofern möglich) höchstens zwölf Mann werden die Anwärter von Instruktionsunteroffizieren (Berufsköchen mit abgeschlossener Kochlehrzeit) im Kochdienst unterwiesen, indem in verschiedenen Truppenküchen von Rekruten- und Kadernschulen gearbeitet wird. Jede Klasse wird planmässig in der Elektroküche, im Kochkisten- und Fahrküchenkochen (inkl. Anhängerküche) unterrichtet. Jede Klasse hat in den verschiedenen Kochsystemen ganz bestimmte Gerichte unbedingt herzustellen. Besonders gepflegt wird das Kochen in den Kochkisten. Die Nicht-Metzger werden im Ausbeinen von Fleisch speziell nachgenommen, indem sie in Zivilbetrieben Fleisch bearbeiten müssen.

Tägliche Soldatenschule (mit Karabiner) und ein Körpertraining sollen beitragen, die soldatische Ausbildung und die Körperkondition zu festigen und sie der Stufe des Vorgesetzten anzupassen. — Drei Felddienstübungen sind der rein kochtechnischen Ausbildung gewidmet und zwei Übungen dienen hauptsächlich dazu, das Verständnis für die gefechtsmässigen Aufgaben des Küchenchefs zu fördern. In täglich zwei Theoriestunden werden neben Fragen des Dienstreglements und der Militärorganisation namentlich folgende Themen von den Klassenlehrern und vom Schulkommandanten behandelt:

Der Dienst des Küchenchefs.

Pflichten des Küchenchefs vor dem Dienst und am Einrückungstag.

Ordnung in der Küche, ausserhalb der Küche und Kücheninspektion.

Die Behandlung und Zubereitung von Frischmilch und konservierter Milch.

Das zweckmässige Zurüsten von Frischgemüsen und Früchten.

Die Herstellung der Grundbrühen.

Die Herstellung von Spezialsuppen.

Die Herstellung von Grundsaucen.

Grundsätzliches über die Zubereitung von Fleischgerichten.

Zubereitung von Trockengemüsen.

Für die Truppenküche weniger geeignete Speisen und Gemüse.

Zweckmässige Verwertung von Speiseresten.

Verhütung des Anbrennens von Speisen.

Die Zusammensetzung des Tagesportion und Notportion.

Die Verwendung des Kochrezeptbüchleins, spez. die Berechnung der Mengen.

Grundsätzliches über die Ernährungslehre.

Korrektur von schlecht erstellten Menüplänen.

Brotkenntnis und Brotverwendung.

Fleischkenntnis und Fleischverwendung.

Kenntnis der Schlachtnebenprodukte und deren Verwendung.

Verwendung von Gefrierfleisch, Rauchfleisch und Würsten.

Verarbeitung von Dörrgemüsen und Trockenkartoffeln.

Die Verwendung von Eiern.

Besuch des Armeemagazins und Warenkenntnis.

Besuch des Schlachthauses und Fleischkenntnis.

Einrichten von Lebensmittelmagazinen und Zivilküchen.

Die Behandlung des Korpsmaterials (Gebirgsküchenausrüstung, Benzin-Ver-gaser-Brenner etc.).

Die Bedienung der Küchenmaschinen.

Besprechung von Improvisationen.

Reaktionsübungen.

Das Abkochen im Einzelkochgeschirr.

Durch eine grössere Anzahl von Tabellen (Zeichnungen), durch Darbietung von Diapositiven und zwei bis drei Lehrfilmen wird das Theoretische zu veranschaulichen versucht. Neben den Reglementen werden jedem Anwärter ein Dutzend „Merkblätter“ mitgegeben, welche die Vorbereitungen für den Dienst und den Dienst selber erleichtern sollen.

3. Die entscheidende Ausbildungszeit für den Küchenchefkorporal ist darauf die Rekrutenschule. Hier soll er selbständig ausführen, was er bis jetzt gemeinschaftlich mit Kameraden und unter den Augen des Instructors hat verrichten müssen. Denn leider erlaubt es die Grösse der Klassen in der UOS. nicht, jeden Anwärter öfters sich selber zu überlassen. Ihm ist nicht, wie seinen Kameraden von der Truppe, eine gewisse Anlaufzeit geschenkt; es wird erwartet, dass

seine Sache von der ersten Mahlzeit an klappe. Eine grosse Forderung, gewiss! Durch gründliche Vorbereitung (Studium der Kochrezepte und „Merkblätter“, Berechnung der Normalmengen am Vorabend) wird sich aber erfahrungsgemäss ein gewissenhafter und nicht allzu ängstlicher Mann zurechtfinden können. Auf Grund der Qualifikationen aus der UOS. für Küchenchefs sollte der Quartiermeister im Stande sein, die Küchenchefs in der Rekrutenschule so anzusetzen, dass die besser qualifizierten selbständig, die weniger gut Beurteilten aber gemeinsam mit einem gut Ausgewiesenen in eine Küche gestellt werden. So wird man den Berufskoch in der Regel isoliert einsetzen können und dem Mechaniker z. B. einen Berufsmetzger zur Seite geben. Schwächern Leuten kann an die Hand gegangen werden, indem der Fourier mit ihnen tags zuvor das Menü und die Normalmengen bespricht und berechnet. Diese Methode bewährt sich übrigens auch bei normalen Verhältnissen. Der Fourier zwingt sich damit selber, etwas mehr in die Materie hineinzukommen, und somit dem Verpflegungsdienst annähernd gleich viel Beachtung zu schenken, wie dem Rechnungswesen. Nicht selten hat ein „Küchenchef“ versagt, weil man ihn „schwimmen“ liess, ihm nicht einmal rechtzeitig die Menüs bekanntgab, ihn zu wenig kontrollierte etc. Sobald das Korps der Instruktionsunteroffiziere grösser ist als bis anhin, wird es möglich sein, diese Fachleute vermehrt in Schulen abzukommandieren, so dass besonders die noch unfertigen Küchenchefs einen Gewinn daraus ziehen können.

Es ist wichtig, dass der Küchenchef in der Rekrutenschule im Kochkistenkochen auf dem Laufenden bleibe. Er muss daher angetrieben werden, schon im Kasernendienst oft in den Kochkisten diese und jene Mahlzeit zuzubereiten. Nur auf diese Weise wird der Kochdienst schon zu Beginn der Ausmarschperiode funktionieren können.

Orientierung über die Vorschriften betreffend Schuhwerk in der Armee

Die Vorschriften über das Schuhwerk in der Armee und dessen Reparaturen sind in verschiedenen Verfügungen verstreut, die zudem dem Fourier nicht ohne weiteres zugänglich sind. In Ziffer 480 des VR. wird nur auf die im „Anhang“ enthaltenen Angaben verwiesen; dort sind lediglich die entsprechenden Verfügungen aufgezählt, die aber seit Inkrafttreten des VR. schon wieder abgeändert worden sind. Die Eidg. Kriegsmaterialverwaltung hat sich auf unser Ersuchen hin in verdankenswerter Weise bereit erklärt, die wichtigsten, heute geltenden Vorschriften für den „Fourier“ zusammenzustellen. Es freut uns, unseren Lesern mit diesen Ausführungen eine umfassende Orientierung geben zu können, die sie sich sonst nur mühsam durch das Studium der verschiedenen Verfügungen und deren Änderungen erwerben könnten. (Red.)