

Zur Auswahl der Küchengehilfen

Autor(en): **Lengwiler, H.**

Objektyp: **Article**

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

Band (Jahr): **23 (1950)**

Heft 5

PDF erstellt am: **21.06.2024**

Persistenter Link: <https://doi.org/10.5169/seals-516980>

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.

Zur Auswahl der Küchengehilfen

Von W m. H. L e n g w i l e r, Küchenchef, R ü t i (St. G.)

Sicher haben sich mit mir alle Kameraden gefreut, dass sich der Kdt. der U. O. S. für Küchenchefs, Herr Oberstlt. R. Mühlemann, in so ausführlicher Weise zum Dienst und zur Stellung des Küchenchefs in der Einheit geäußert hat. — Nur schade, dass dieser Artikel nicht jedem Einheitskommandanten zu eingehendem Studium vorgelegt wird! Aber, wie wäre es, wenn jeder Fourier seinem Kdt. die Aprilnummer des „Fourier“ im nächsten WK zur Kenntnisnahme überreichen würde? Denn es ist im allgemeinen bei den genannten Kommandostellen immer noch das alte Krebsübel zu finden, dass der Verpflegung, insbesondere der Küche nicht die gebührende Aufmerksamkeit entgegengebracht wird.

Man darf ruhig sagen, dass der Küchenchef zum Viererkleeblatt der wichtigsten Funktionäre einer Einheit gehört. (Kdt., Fw., Four. und K'chef.) Denn wenn der Mann nicht gut, einwandfrei und ausreichend verpflegt wird, ist er bald nicht mehr einsatzbereit. Der im Feld stehende Wehrmann ist viel williger und dienstbeflissener, wenn ihm Gewähr geboten ist, dass er nach angestrenzter Arbeit ein schmackhaftes Essen „serviert“ erhält.

Um aber dieses Ziel zu erreichen, braucht es neben einem umsichtigen und gewissenhaften Küchenchef auch geeignetes Personal. Stark ist noch die Unsitte verbreitet, dass alle jene Leute, welche aus irgend einem Grunde den gewöhnlichen Dienst nicht leisten können oder sonst bei der Ausbildung nicht erwünscht sind, gerade noch taugen, um in der Küche eingesetzt zu werden. Man denke aber daran, dass zur Erfüllung dieser grossen Aufgabe Leute kommandiert werden, welche fähig sind und auf beiden Beinen stehen. Also gehören auch kranke Leute, schon aus hygienischen Gründen, nicht zum Küchenpersonal!

Wie ist nun die Frage der Küchengehilfen zu lösen, wenn es in einer Truppe keine Leute hat, welche sich in irgendeiner Weise, von ihrem zivilen Berufe her, zum Küchendienst eignen? Denn in den 20 Tagen WK ist es nicht möglich, aus kompletten Laien einen fähigen Küchengehilfen heranzubilden. Meistens sind es dann noch den letzten WK leistende Leute und das folgende Jahr kann wieder mit der Neueinschulung neuer Laien in die Kunst der Küche begonnen werden.

Ich glaube, man würde in dieser Angelegenheit am ehesten zum Ziele gelangen, wenn gleich den Fouriergehilfen auch Küchengehilfen ausgebildet und jeder Einheit ein solcher beigegeben würden. Diese Leute hätten dann Berechtigung zum Tragen des Spezialistenabzeichens und sollten nach erfolgreich bestandem Kurs in der Dauer eines WK in den Besitz der nötigen schriftlichen Unterlagen gelangen. Sie hätten in Vertretung event. in selbständiger Führung die volle Verantwortung zu tragen. Mancher, welcher zur Absolvierung einer UOS nie bereit gewesen wäre, würde sich zu einem solchen Kurs mit Freuden entschliessen. Dann würde jederzeit eine einwandfreie Führung der Küche gewährleistet und der Küchenchef könnte auch einmal unbeschwert in den Sonntagsurlaub.