

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

**Herausgeber:** Schweizerischer Fourierverband

**Band:** 23 (1950)

**Heft:** 5

  

**Artikel:** Zur Auswahl der Küchengehilfen

**Autor:** Lengwiler, H.

**DOI:** <https://doi.org/10.5169/seals-516980>

### **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:** 21.02.2026

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

## 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 angestrengter 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.