

Zeitschrift:	Der Fourier : officielles Organ des Schweizerischen Fourier-Verbandes und des Verbandes Schweizerischer Fouriergehilfen
Herausgeber:	Schweizerischer Fourierverband
Band:	28 (1955)
Heft:	4
 Artikel:	Fourier und Küchenchef
Autor:	Mühlemann, R.
DOI:	https://doi.org/10.5169/seals-517202

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: 11.01.2026

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

IV. Kategorien

1. a) Fouriere und Fouriergehilfen der Jahrgänge 1919—1935: Prüfungen I—III obligatorisch mit Fahrrad;
- b) Fouriere und Fouriergehilfen der Jahrgänge 1913—1918 obligatorisch und ältere freiwillig: Prüfungen I—III mit Fahrrad.
2. Fouriere und Fouriergehilfen der Jahrgänge 1912 und älter: Prüfungen I und III auf besonderem Parcours in Jeep.
3. Qm.-Subalternoffiziere aller Jahrgänge: Prüfungen I—III mit zum Teil besonderen fachtechnischen Aufgaben (Disziplinen nach I).
4. Übrige Teilnehmer (Nichtschiessende, so Fg. und HD. Rf., denen keine Faustfeuerwaffe zur Verfügung steht, und FHD. Rf.): Prüfung I und II je nach Alter (FHD in Jeep), mit zusätzlicher fachdienstlicher Aufgabe an Stelle des Schiessens.

V. Bewertung

Für die Bewertung stehen die Ergebnisse der fachdienstlichen Prüfungen an erster Stelle. Die Schiessresultate und in letzter Linie die Fahr- und Marschzeiten zählen mit Strafpunkten mit.

VI. Teilnahmeberechtigung

Die Teilnahme an den Wettübungen steht allen Mitgliedern des Schweizerischen Fourierverbandes, des Schweizerischen Fouriergehilfenverbandes und der Schweizerischen Verwaltungsoffiziersgesellschaft (nur für Subalternoffiziere) offen.

VII. Rangierung

1. Separate Einzelrangliste für jede Kategorie.
2. Sektionsrangierung auf Grund der Resultate der Fouriere.

VIII. Auszeichnungen

1. Einzelauszeichnungen: Kranzabzeichen an 40% der Wettübungsteilnehmer, und zwar 15% versilbert und 25% in Bronze.
2. Sektionen: Die erstrangierte Sektion erhält den im Jahre 1951 von der Schweizerischen Verwaltungsoffiziersgesellschaft gestifteten *Wanderpreis*. — Erfreulicherweise kann auch der Sektion im 2. Rang ein Wanderpreis abgegeben werden. Er wurde in freundkameradschaftlicher Weise von Herrn Oberstlt. Hiltbrunner, Bern, zur Verfügung gestellt.

IX. Anmeldungen

mit zugestelltem Formular (dreifach) gemäss vorstehendem Aufruf der Sektion Zürich.

Als Kampfgericht amtet die Technische Kommission unter Beizug weiterer Mitarbeiter aus den Sektionen.

Fourier und Küchenchef

Von Oberst Mühlemann, Kdt. der UOS für Küchenchefs

Allgemeines

Manch ein Quartiermeister und Fourier wird schon Anlass gehabt haben, über seinen Küchenchef zu seufzen. Anderseits haben einlässliche Besprechungen mit erfahrenen (WK)-Küchenchefs ergeben, dass auch diese nicht immer mit ihren direkten Vorgesetzten einig waren, weil deren Anordnungen unzweckmässig erschienen oder gar ausblieben. Diese Ausführungen suchen einige Klarstellungen zu geben, allein mit dem Zweck, das Verhältnis Fourier—Küchenchef so günstig wie nur möglich zu gestalten. Natürlich erkennen wir nicht, dass gerade bei den älteren, dienstgewohnten Jahrgängen meistens dieses Verhältnis denkbar ideal ist, d. h. dass sich Fourier wie Küchenchefs bewusst sind, dass nur durch Zusammenarbeit und gegenseitige Unterstützung der grösste Effekt erzielt werden kann. Meine Hinweise wenden sich daher in erster Linie an die jüngeren Unteroffiziere oder an jene, die gewisse Schwierigkeiten haben.

Die Pflichten des Fouriers in bezug auf Verpflegungsdienst und des Küchenchefs im allgemeinen sind knapp und deutlich in den Ziffern 117 und 171 ff. des Dienstreglements sowie im Verpflegungsdienst I (Truppenhaushalt; Ziffer 66 ff.) umschrieben. Wieder einmal seien diese Grundsätze etwas näher betrachtet:

Der Fourier ist der direkte fachtechnische Vorgesetzte des Küchenchefs. Er ist also in erster Linie für die Arbeit des Küchenchefs verantwortlich. Er hat die Pflicht, den Küchenchef solange mit aller Gründlichkeit anzuleiten und zu überwachen, bis er sich vollkommen von dessen Zuverlässigkeit und Fähigkeit überzeugt hat.

Der Fourier empfängt und verwaltet die Lebensmittel. Er kauft sie ein und bezieht sie irgendwoher. Lebensmittel sind dem Bargeld gleichwertig und der Küchenchef ist nicht noch Zahlmeister; er hat ganz andere Verantwortungen, die ihn genügend belasten. Wer diesen Grundsatz missachtet, wer den Küchenchef auch für Einkäufe beansprucht oder ihn durch seine Passivität zwingt, selber Waren zu bestellen und zu beziehen, dem kann es ergehen wie letztthin jenem Fourier, der Fr. 160.— aus eigener Tasche zu berappen hatte, weil nach dem Dienst noch eine Rechnung für vom Chef bezogenes Grüngemüse zum Vorschein kam. Der Küchenchef hatte Auftrag «nur selber etwa Nötiges einzukaufen» und dem Händler zu sagen, er möchte dann die Rechnung schicken.

Und eben weil Ware Geld bedeutet, verwaltet auch der Fourier die Lebensmittelmagazine. Der Küchenchef hat nur deren Einrichtung und später die Auslagerung mit den Kochgehilfen zu besorgen. Dagegen hat der Küchenchef täglich für die drei nächsten Mahlzeiten beim Fourier *alle* Lebensmittel (ausser einigen Küchenartikeln, wie Salz und Gewürze) zu bestellen. In der UOS wird der angehende Korporal zu dieser Arbeit angeleitet. Er soll dann beim Abverdienen entsprechend erzogen werden, damit ihm die scheinbar komplizierte Rechnerei geläufig wird. Nur auf diese Weise kann der Küchenchef gezwungen werden, sich richtig vorzubereiten und zu überlegen, was er gemäss Menüplan unbedingt braucht. Natürlich hat der Fourier die Bestellung nachzuprüfen. Wenn keine Magazine errichtet werden, die Abgabe für einen ganzen Tag also nicht in Frage kommt, so sorgt der Fourier für die pünktliche Verfügungstellung aller notwendigen Mittel inklusive Brennmaterialien.

Im Einvernehmen mit dem Feldweibel klärt der Fourier so früh wie möglich die Verpflegungsbestände sowie die Essenszeiten ab, sofern sie vom Tagesbefehl abweichen. Insbesondere muss dem Küchenchef gesagt werden, ob, wann und wieviel Personen ausserhalb der festgesetzten Zeit zum Fassen kommen. Diese Bekanntgabe soll ebenfalls so früh wie nur möglich dem Küchenchef gemacht werden. Nur so können oft zu weich oder zu wenig gekochte Speisen vermieden werden. In WK, während Manövern, wo sich das Zurückgeben der Kochkisten von den Fassungen und die Zubereitung der nächsten Mahlzeit überschneidet, ist die ständige Orientierung des Küchenchefs umso notwendiger. Der Fourier hat sich — dies ist keine Vorschrift, sondern eine Empfehlung — mindestens dreimal täglich in der Küche zu zeigen, d. h. vor jeder Mahlzeit. Nur auf diese Weise kann er sich die notwendige Uebersicht verschaffen, kann er sich mit dem Küchenchef verständigen und dadurch zwischen sich und ihm die so unerlässliche Vertrauensbasis begründen.

Der Küchenchef «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 von Speiseresten», steht allzu gedrängt in Ziffer 67 Verpflegungsdienst I. Ferner: «Er darf ohne Befehl keine Bestellungen und Ankäufe 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.» Ausdrücklich erklären wir unsren Anwärtern, dass diese Pflichten, ernsthaft und getreu befolgt, ein gehäuftes Mass an Verantwortung und Arbeit bedeuten, und dass sie daneben weder Zeit zum Verwalten von Lebensmittelvorräten, noch zum Einkaufen von allerhand Utensilien hätten.

Einsatz und Beanspruchung des Küchenchefs

Mit Stolz wird immer wieder auf die verbesserte Soldatenkost hingewiesen. Damit meint man nicht nur Kaffee und Teigwaren, die wirklich von jedermann als solche erkennbar sind, sondern ganz besonders die reichlichere Zusammensetzung der Speisen und deren verschiedenartigere Zubereitung. Dass gerade die letztgenannten Vorteile für den Küchenchef oft eine enorme Mehrarbeit verursachen, daran denken nur wenige. Es ist ganz klar: der für das Wohl seiner Einheit bestrebte Küchenchef kocht gerne abwechslungsreich und vielgestaltig, wenn ihm die Mittel dazu gegeben werden. Die Mittel sind in diesem Fall namentlich vermehrte Hilfskräfte. Wievieler Küchengehilfen bedarf ein Küchenchef? Wir haben uns einerseits an das Reglement «Organisation der Stäbe und Truppen 1951» (OST 51) und anderseits an die Ziff. 68 unseres Verpflegungsdienstes I zu halten. Die OST enthält für jeden Stab und jede Einheit die notwendige Anzahl Kochgehilfen und HD-Kochgehilfen für kriegsstarke Truppenbestände. Diese Anzahl soll genügen, weil im Kriege ohnehin wieder einfache Menüs gegeben werden müssen und weil dann die Hilfsdienstpflichtigen ebenfalls während der ganzen Dauer des Dienstes zur Verfügung stehen. Entsprechendes gilt auch von Ziff. 68 Vpf. D. I. Will man aber die anspruchsvollen Essensgewohnheiten beibehalten, so hat man das Küchenpersonal zu vermehren, und die Zahlen, wie sie namentlich im Verpflegungsdienst genannt sind, genügen nicht mehr. Sie genügen vor allem nicht, wenn auf gute Küchenmaschinen, wie sie nur in einigen Kasernen zur Verfügung stehen, verzichtet werden muss. Soll also eine Rekrutenschule in der Ausmarschperiode oder eine WK-Truppe reichhaltiger verpflegt werden (d. h. so wie im Kasernendienst), so müssen dem Küchenchef wohl oder übel auch die notwendigen ständigen Kochgehilfen zur Verfügung gestellt werden, und zwar pro 40 Mann Verpflegungsbestand ein Gehilfe, den Chef nicht mitgerechnet. Es ist, ich betone es, nur die Rede von den ständigen Kochgehilfen, die ihre Arbeit à fond kennen und lieben, und die geeignet sind, selbständig eingesetzt zu werden. Dazu kommen dann noch die Hilfskräfte, die der Feldweibel von Fall zu Fall, z. B. nach dem Hauptverlesen, für kurze Zeit zur Verfügung stellt. Dass sich der Fourier zugunsten seines Küchenchefs für die Auswahl und den Einsatz nur wirklich tauglicher ständiger Kochgehilfen einsetzt, ist mindestens so wichtig wie ein schöner

Verpflegungsplan. Hier sei noch ein Wort betreffend die HD-Kochgehilfen gestattet. Solche werden neuerdings leider auch Frontruppen fest zugeteilt. Nun, solange diese körperlich beweglich und geistig auf der Höhe sind, kann ihre Mithilfe wirklich wertvoll sein. Jedenfalls ist auch bei den Hilfsdienstpflchtigen auf absolute Gesundheit und Wendigkeit zu achten, weil gerade im Kriege ihre Arbeit sehr anstrengend sein wird. Da die Hilfsdienstpflchtigen nur einen Ergänzungskurs von 13 Tagen absolvieren, muss der Fourier dafür sorgen, dass diese Leute nicht während der ersten, sondern während der letzten 13 Tage des Wiederholungskurses dem Küchenchef zur Verfügung stehen. Dies ist besonders wichtig, wenn in der dritten Woche Manöver stattfinden. Es ist ganz klar, dass während der Tage, wo die Hilfsdienstpflchtigen fehlen, dem Chef ständige Ersatzleute zur Verfügung gestellt werden. Wie wenig Verständnis oft Vorgesetzte für den Küchenchef und seinen Dienst aufbringen, möge folgendes Beispiel zeigen: Erst am Einrückungstag vernimmt ein altbewährter Wachtmeister, dass er für die Kompagnie X, mit dem grössten Bestand, kochen müsse und dass ihm ein Kochgehilfe und zwei Hilfsdienstpflchtige zur Verfügung stünden; betreffend Rüstmannschaften möge er sich jeweils mit dem Feldweibel in Verbindung setzen. Letztere kommen auch täglich in so reichlichem Masse, dass deren Arbeit kaum überwacht werden kann. Die Bitte, der Einheitskommandant möchte doch für vermehrtes ständiges Personal besorgt sein, wird abgeschlagen. «Sie sind ein ganzer Kerl und werden die Sache schon schmeissen; sie haben ja den Küchenstern!» Darauf «krampft» der Chef wirklich Tag und Nacht, ungeachtet seines Hustens und seines Fussleidens. Er wird gezwungen, noch mehr zu tun, als noch die beiden Hilfsdienstpflchtigen entlassen werden. Ergebnis? Der Mann hält durch bis zum letzten Tag und ist darauf während drei Wochen krank — auf Kosten der Versicherung natürlich. — Ein anderer Fall: In einer Abteilung gibt es angeblich bei den vier Einheiten nur zwei «brauchbare» Küchenchefs; die anderen sind nachlässig und fachtechnisch ungenügend. Deshalb wird zu Beginn des Wiederholungskurses «rationalisiert», und der bestausgewiesene Küchenchef hat zugleich für drei Einheiten zu kochen — und wird entsprechend beansprucht. Die «Unfähigen» werden zu Ordonnanzen degradiert, fühlen sich überzählig und bleiben dem Dienste fern, wenn es ihnen gerade passt. Und wirklich werden sie erwischt und wegen Dienstvernachlässigung bestraft — was ja zu beweisen war! Viel besser hätten die beiden wohl im selbständigen Einsatz geprüft werden können, obschon sie nur für kleine Bestände zu kochen gehabt hätten. Denn es könnte ja sein, dass sie eines Tages doch eingesetzt werden müssen und dann für kriegsstarke Bestände zu kochen haben! So falsch es also ist, einen guten Küchenchef über seine Kräfte zu beanspruchen, so unrichtig ist es auch, weniger guten Elementen überhaupt nichts mehr zuzumuten.

Klar, überall begegnen wir guten und weniger fähigen, praktischen und weniger dienstgewohnten Küchenchefs. Quartiermeister und Fouriere haben mit den Kräften vorliebzunehmen, die ihnen zur Verfügung stehen bzw. zugeteilt worden sind. Doch gibt es, zugunsten eines geordneten Dienstbetriebes, immer Möglichkeiten, durch evtl. temporäre Umteilungen den richtigen Mann an den richtigen Platz zu stellen. Die Beurteilungen aus früheren Diensten geben ja die Grundlage. Möglichst früh

vor dem Wiederholungskurs muss geprüft werden, ob solche Umteilungen zweckmässig sind. Wer kocht im Kadervorkurs? Gewiss nicht der unbekannte Neuling, Töpfer von Beruf, der seinen allerersten Wiederholungskurs absolviert, sondern zweckmässiger ein Routinier.

Ein tadellos qualifizierter Küchenchef wird, wenn Not am Mann ist, z. B. nicht in der aufgeteilten Sch. Füs. Kp. belassen, sondern dorthin gestellt, wo voraussichtlich ein noch dienstungewohnter Mann Unheil stiften könnte. Der Kommandant und der Fourier, in diesem Falle der Sch. Füs. Kp., müssen es verstehen und sollen soviel kameradschaftlichen Sinn aufbringen, wenn sie vorübergehend in einem Regiments- oder Divisions-WK ihren altbewährten Küchenchef der Nachrichtenkompanie zur Verfügung stellen müssen. Schon oft ist es vorgekommen, dass ein an sich guter Korporal unter der Macht durchaus ungewohnter Verhältnisse versagt hat; ein Mann, der ansonst seinen ersten Dienst, in einfacheren Verhältnissen, zu aller Zufriedenheit absolviert hätte.

Dienstvorbereitungen

Relativ selten scheint der Fourier vom Recht Gebrauch zu machen, seinen Küchenchef schon vor dem Dienst zu beschäftigen. Und doch würde dies den Dienst nicht nur ausserordentlich erleichtern, sondern dazu Anlass geben, ein wirkliches Vertrauensverhältnis zu schaffen. Beginnen wir mit dem Verpflegungsplan. Der Küchenchef soll durch seine Mitarbeit daran interessiert werden. Er soll zum Entwurf Stellung nehmen. Er kann, besonders wenn der Fourier noch ein Neuling ist, diesem wertvolle Hinweise geben in Bezug auf Essgewohnheiten und Restenverwertung. Oft kann nur der Chef beurteilen, ob dieses oder jenes Menü in einer bestimmten Dienstphase mit den zur Verfügung stehenden Mitteln und rechtzeitig hergestellt werden kann. Auch dem besten Fourier kann es passieren, dass er in der Hitze des Gefechts etwas Selbstverständliches übersieht, sich irrt usw. Hat ein Küchenchef Gelegenheit gehabt, sich zu äussern, dann ist er selbstverständlich mitverantwortlich. Er kann dann nicht dem Menü schuld geben, wenn ihm etwas misslingt.

Sind dem Wiederholungskurs Rekognoszierungen vorausgegangen, so ist der Küchenchef dafür dankbar, wenn er eingehend über die Küchenrekognoszierung orientiert wird. Z. B. sollte er genau wissen, wo er die Küche und die Magazine suchen muss, wo die Kochkessel und Kamine, wo evtl. übrige Utensilien. Der Küchenchef ist froh, wenn er vernimmt, wieviel Zeit das Einrichten der Küche beanspruchen wird, weil er so viel besser seine Zeit einteilen kann. Um so besser, wenn vor dem (ersten) Wiederholungskurs sogar ein persönlicher Kontakt hergestellt werden kann. Es werden beidseitig Fragen zu stellen und zu beantworten sein, die für ein gutes Beginnen und Gelingen von Nutzen sein werden. Eine wichtige Dienstvorbereitung, wenn dies nicht schon am Ende des letzten Wiederholungskurses getan werden konnte, besteht auch in der personellen Sicherstellung der Kochgehilfen. Gerade für den noch unerfahrenen Küchenchef ist es von Vorteil, wenn er den Dienst mit willigen und fähigen Leuten beginnen kann und er sich nicht trägen und rechthaberischen «Rou-

tiniers» gegenübergestellt sieht. Wir wissen von Fällen, wo eine radikale Erneuerung der Küchenmannschaft Wunder gewirkt hat. Es ist uns bewusst, dass speziell solche personellen Fragen das Verständnis des Einheitskommandanten voraussetzen. Ein Einheitskommandant, der seine Pflichten in bezug auf Truppenhaushalt (DR Ziff. 172) ernst nimmt, wird seinem Fourier jeden vernünftigen Wunsch erfüllen.

Dies gilt alles natürlich auch für die einfacheren Rekrutenschulverhältnisse. Ein Küchenchef, den man in der Rekrutenschule schon zur Zusammenarbeit erzogen hat, wird für den Wiederholungskurs auch in diesen Belangen besser vorbereitet sein.

Material und dessen Verlad

Die Besprechung mit den Küchenchefs ergab auch die sonderbare Feststellung, dass die im Aktivdienst entstandene Unsitte, zusätzliche Küchenutensilien zu besitzen, noch nicht ganz ausgemerzt wurde. «Der Küchenchef sollte doch solche Gegenstände nicht mit sich nach Hause nehmen müssen, sondern sie wären doch im Zeughaus besser verwahrt!», empfiehlt ein Küchenchef. Wie wenn es überhaupt zulässig wäre, dass eine Einheit noch ein Privatarsenal besitzen dürfte! Gewiss, unsere Küchengerätschaften waren zum Teil unbefriedigend und nicht mehr den neuzeitlichen Anforderungen entsprechend. Niemand behauptet, dass beispielsweise die Kaffeemühle ein wertvoller Gegenstand wäre. Mit Genugtuung dürfen wir aber feststellen, dass sich hier doch schon einiges gebessert hat und dass man immer noch daran ist, weitere Remeduren vorzunehmen. So bestehen heute die Packbretter nicht mehr nur aus zwei, sondern aus drei Fasskesseln. In Beschaffung sind die Spitzsiebe, grosse Wasserschöpfer, Lochschöpfer und Rührscheiter. An Stelle der kombinierten Gewürzschachteln treten sechs Einzeldosen mit Futteral. Daneben ist auch kleineres Korpsmaterial in Ergänzung und Verbesserung begriffen. Der Küchenchef soll also sein Material im Zeughaus finden und soll es nicht mehr selber mit in den Dienst nehmen müssen.

Oft klagen die Küchenchefs über ungenügenden Verladeraum. Hier tut in erster Linie Aufklärung Not, was an Korpsmaterial, Lebensmitteln und Brennstoffen überhaupt vom Küchenchef mitgeschleppt werden darf. Um eine Armee beweglich zu erhalten, müssen Materialien und entsprechend Fahrzeuge auf das Minimum beschränkt bleiben. Trotzdem die Verpflegung so wichtig ist wie die Munition, dürfen wir hier als Verpflegungsfunktionäre keine Ausnahme machen. Bei allen Einheiten, wo nicht — wie z. B. bei der Infanterie — eine präzise Verladevorschrift besteht, haben die Verpflegungsorgane die entsprechenden Listen aufzustellen. Man lasse sich nicht durch die WK-Verhältnisse täuschen. Bei den oft kleinen Einrückungsbeständen lassen sich vielleicht aller Art Mittel einschmuggeln, die nach einer Kriegsmobilmachung nie und nimmer mitgeführt werden können.

Ich hoffe, dass diese unvollständigen und zum Teil einseitigen Angaben und Ansichten Anregung und Gelegenheit zu weiteren Diskussionen geben werden. Über das Märchen vom Militärküchenchef, der unbedingt Koch sein müsse, und über die Weiterbildung des Küchenchefs, namentlich im Kadervorkurs, soll später berichtet werden.