

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

Herausgeber: Schweizerischer Fourierverband

Band: 29 (1956)

Heft: 7

Artikel: Anregung für den Kadervorkurs mit Küchenchefs

Autor: Mühlemann

DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-517242>

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

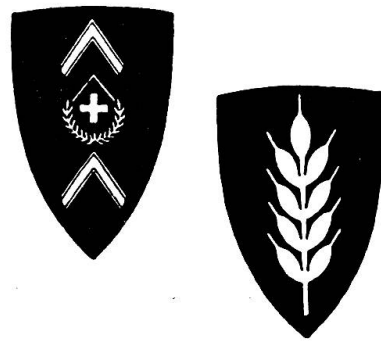
L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. La reproduction d'images dans des publications imprimées 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: 30.12.2025

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



Der Fourier

Offizielles Organ des Schweizerischen Fourierverbandes und des
Verbandes Schweizerischer Fouriergehilfen

Amtlich beglaubigte Auflage: 6333 Exemplare

Anregungen für den Kadervorkurs mit Küchenchefs

Von Oberst Mühlemann, Thun

Verschiedene Anfragen von Quartiermeistern und Fourieren aber auch von Küchenchefs geben mir Anlass stichwortweise folgendes festzuhalten:

Küchenchefs beklagen sich etwa, dass man mit ihnen in den KVK nichts anzufangen wisse; andere melden, dass sie nur für ein Detachement kochen müssten, sie jedoch die Ausbildung an den Waffen vorziehen würden. Umgekehrt gibt es solche, die es vorzögen von Waffenübungen befreit zu sein, um fachdienstlich ausgebildet werden zu können. Alle Anregungen beweisen jedenfalls, dass es sich hier um ein *Problem* handelt, das berücksichtigt sein will.

Wir haben einigermassen Mühe, dem Küchenchef beizubringen, dass seine Dienste Vorbereitungen für den Kriegseinsatz bedeuten. Er ist ja nicht nur Küchenchef, sondern auch Unteroffizier. Es ist daher unseres Erachtens sehr wichtig, dass der Küchenchef in kleinen, einfachen waffentechnischen und taktischen Übungen mit seiner Aufgabe als Kämpfer vertraut gemacht wird, damit er das Erlernte seinen Untergebenen vermitteln kann. Taktische Übungen z. B. (Angriffe auf mobile und stabile Küchenfahrzeuge, respektive Küchen) müssen genauestens vorbereitet werden. Sonst schaut nicht viel heraus. Zugführer kombattanter Waffen finden hier ein dankbares Betätigungsfeld. Die verantwortlichen Kommandanten werden entsprechende Gesuche sicher bewilligen. Wohl erhalten die Küchenchefs in unserer UOS und im Küchenchefverband einige Grundlagen. Diese müssen aber vertieft, oder wenigstens wiederholt werden. Dies gilt also von KVK Übungen in taktischer Beziehung.

Für den *Fachdienst* seien folgende Anregungen genannt:

- a) Besprechung des Einsatzes des Kücherkorpsmaterials gemäss Etat bei kriegs-
starken Beständen. Unsere WK-Bestände geben ein absolut falsches Bild. Ein Menu
für 70 Mann sieht anders aus, bedarf anderer Dispositionen, als ein solches für 170
Mann!
- b) Überlegungen, Dispositionen, Improvisationen bei Ausfall oder Verlust von
zugeteiltem Korpsmaterial (die Truppe muss auf jeden Fall trotzdem verpflegt wer-
den können);
- c) Massnahmen des Küchenchefs für den folgenden Tag auf Grund gegebenen
Nachschubes (im Krieg keine Bestellungen — die Vpf. Kp. liefert was sie hat im
Rahmen der offiziellen Tagesportion);
- d) Organisation der Arbeit, z. B. unter folgenden Voraussetzungen: Etablieren der
Feldküche nach Einbruch der Dunkelheit. Abgabe der Hauptmahlzeit, Übernahme
des Nachschubes für die Verpflegung vom folgenden Tag, Bereitstellung der Brot-
sackverpflegung während der Nacht, Bereitstellung des Frühstücks vor Tages-
anbruch, Vorbereitung der Abendmahlzeit, wenn dazu tagsüber keine Möglichkeit
bestehen wird.
- e) Übungen im Gelände: Kochbetrieb, Einrichten der Küche, Wasserbeschaffung
usw., Brennstoffbeschaffung, Bereitstellen und Abgabe der Verpflegung an Fass-
mannschaften usw. unter erschwerten Verhältnissen.
- f) Verpackung, Bereitstellen, Magazinierung der frischen und gekochten Lebens-
mittel bei schlechten Witterungsverhältnissen im Freien.
- g) Erklärungen, Erläuterungen des Verpflegungsnachschubes im Kriege A. Vpf.
Mag., Verpflegungs-Abteilung — Fpl. — Verteilplatz — Küche. Vorarbeiten des Kü-
chenchefs für die Bereitstellung des Rückschubes.
- h) Instandhaltung des Korpsmaterials. Übernahmekontrollen, Vorbereitungen für
die Rückgabe ans Zeughaus.
- i) Abfassen von Rapporten und Meldungen. Besprechungen von Protokollen bei
Übernahme von Zivilküchen.
- k) Kartenlese- und Kompassübungen bei Tag und Nacht.
- l) Kochdienstinstruktionen z. B.: Zweckmässige Vorbereitungen für das Koch-
kistekochen; «Mise en place»; Benützung der Kochkistenbratpfannen; Benützung
der Benzinvergaser; Zubereitung von Spaghettis, von Reis und Frühstücksgetränken
in Kochkisten (damit können vordienstlich alte Praktiker, z. B. Berufsköche, oder
kürzlich aus der RS entlassene junge Chefs beauftragt werden).