

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

**Herausgeber:** Schweizerischer Fourierverband

**Band:** 40 (1967)

**Heft:** 7

  

**Artikel:** Die Weiterbildung der Küchenchefs im Kadervorkurs

**Autor:** Wenger, E.

**DOI:** <https://doi.org/10.5169/seals-517857>

### **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:** 16.04.2026

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

## Die Weiterausbildung der Küchenchefs im Kadervorkurs

Dieses Problem erfährt zurzeit wieder eine Belebung. Gemäss dem nachstehend publizierten Bericht des OKK hat man für die Weiterausbildung im Truppenverband nach neuen Mitteln Umschau gehalten. Diese Initiative ist sehr begrüßenswert und die gebotene Schützenhilfe wird bestimmt bei der Truppe ein willkommenes Echo finden. Besonders natürlich für die Truppen und Versorgungsorgane, denen die Weiterausbildung nicht einem echten Bedürfnis entspricht, denen von kompetenter Seite die notwendige Unterstützung nicht oder ungenügend geboten wird, oder was noch schlimmer ist, dort wo dem fachtechnischen Vorgesetzten (Fourier, Qm.) des Küchenchefs die notwendigen Kenntnisse oder die Initiative leider abgeht, kommt dieses neu vorgesehene Ausbildungsinstrument sehr gelegen.

Werden dadurch aber die zur Diskussion stehenden Probleme der oft geäußerten ungenügenden Weiterbildungsmöglichkeiten der Küchenchefs im KVK restlos gelöst? Bevor wir zu dieser Frage Stellung nehmen, ist es notwendig uns einmal ganz sachlich und unvoreingenommen, die bisherigen Gründe und Möglichkeiten für ein Versagen der Ausbildung im KVK vor Augen zu führen:

### 1. Die mögliche Weiterausbildung vor dem Dienst wird vernachlässigt!

Bereits vor dem WK besteht die Möglichkeit die Weiterausbildung in einem erweiterten Sinne zu fördern, oder wenigstens die Grundlage für die fachtechnische Zusammenarbeit Fourier — Küchenchef zu schaffen:

- Der *Menuplan* wird nicht im Brouillon dem Küchenchef zur Stellungnahme und Mitarbeit unterbreitet. Das Mitspracherecht fördert aber das Interesse, weckt seine Fähigkeiten und spornt ihn an, sein fachtechnisches Wissen zum Wohle der Truppe zur Verfügung zu stellen. Vielleicht würden da und dort die «Standardmenus», durch das ewige Abschreiben der früheren Muster-Menupläne und durch das Einbeziehen von neuen, durch das OKK erprobten Menus, eine erhebliche Bereicherung und Verbesserung erfahren!
- Der *Küchenchef* wird nicht gebeten, auf Grund der Verhältnisse (Ausbildungsprogramm, Kochgelegenheiten usw.), die Menus bis zum Erreichen der WK-Unterkunft vorzuschlagen. Ferner wird er nicht angefragt, welche Mengen Gewürze, Putzmittel usw. er für den ersten Bedarf benötigt (sofern nicht die Möglichkeit der Beschaffung am KVK/WK-Ort möglich ist).
- *Keine Orientierung des Küchenchefs z. B. über:*
  - Anzahl vorhandener Kessi mit wieviel Inhalt am neuen Unterkunftsart,
  - wie lange die Einrichtungszeit ist um die erste Mahlzeit zubereiten zu können,
  - welche Lieferanten bestimmt sind? Was für den ersten Tag bestellt worden ist (Bestellungskopien)?
  - Menu der ersten zwei Mahlzeiten,
  - wieviele Kochgehilfen für die erste Mahlzeit zur Verfügung stehen?
  - das Arbeitsprogramm des WK (RS Verlegung) zur Einsicht zustellen. Wichtig für Menuplangestaltung!
  - das vorgesehene KVK-Ausbildungsprogramm für den Küchenchef. Auf was er sich speziell vorbereiten soll, usw.

### 2. Die Weiterausbildung wird vom fachtechnisch höchsten Vorgesetzten des Verbandes beim zuständigen Trp. Kdt. nicht gefordert oder durch diesen nicht unterstützt.

- Die Trp. Kdt. widersetzen sich der fachtechnischen Ausbildung des Küchenchefs, auf Grund gemachter schlechter Erfahrungen, sei es aus der Überlegung, der Küchenchef als Uof. habe die gleiche Waffen- und fachliche Ausbildung notwendig, wie die übrigen Uof.
- Der Küchenchef wird als Kochgehilfe in der zentralen KVK-Küche eingesetzt und benötigt.
- Das von dem fachtechnischen Vorgesetzten des Küchenchefs aufgestellte Ausbildungsprogramm ist mangelhaft und ungenügend. Ist es verwunderlich, wenn die Trp. Kdt. sich der Abkommandierung des Küchenchefs während dem KVK widersetzen?

3. *Das Ausbildungsprogramm ist dem durchschnittlichen Können der Küchenchefs nicht angepasst, oder zu einseitig.*
- Der gebotene Ausbildungsstoff ist nicht dem Ausbildungsstand der Küchenchefs angepasst. Es gilt beim Aufbau des Programms zu beachten, ob vorwiegend jüngere oder ältere Küchenchefs, mehrheitlich Berufsküchenchefs oder «Hobby-Küchenchefs» vorhanden sind, usw.
  - Das Ausbildungsprogramm enthält nur aufgewärmten Stoff, anstatt die Küchenchefs mit Neuheiten, z. B. neue Menus, neue Verpflegungsmittel, neue Vorschriften (fachtechnische und militärische), neue Waffen, neue Kochgeräte usw., vertraut zu machen.
  - Das Ausbildungsprogramm ist zu einseitig aufgebaut, nur Theorie, anstatt Theorie und praktische Kenntnisse abwechslungsweise gemischt.
  - Das Ausbildungsprogramm ist nicht oder ungenügend auf die Zielsetzung und das Ausbildungsprogramm der Trp. im WK ausgerichtet (z. B. Kochkistenkochen bei Manöver-WK; praktisches Kochen nach Einsatz von Atom-Waffen, usw.).
4. *Die positive Einstellung des Küchenchefs ist nicht vorhanden*
- Der Küchenchef betrachtet die Weiterausbildung als eine unnötige Belastung, als ein Müssen.
  - Der Fourier unterstützt die Weiterausbildung nicht und gibt dies dem Küchenchef offen zur Kenntnis. Schon ist die Unabkömmlichkeit des Küchenchefs für eine zentrale Ausbildung perfekt!
  - Der Küchenchef ist zu selbstsicher und glaubt sein Fach einwandfrei zu beherrschen. Er wird nach Rückkehr vom zentralen KVK-Ausbildungskurs beim Kp. Kdt. und Fourier für eine negative Kritik besorgt sein.

Solange diese Mängel durch die fachtechnischen Vorgesetzten, aber auch bei den Trp. Kdt. nicht behoben werden, geben wir uns Illusionen hin, mit den neuen vorgesehenen Truppen-Küchenchefsinstruktoren, bei der Weiterausbildung der Küchenchefs im KVK wesentliche Verbesserung zu erzielen. Es bedarf des guten Willens, der Initiative und die Bereitschaft aller Beteiligten, diese Weiterausbildung mit allen Mitteln zu fördern, nur so ist auf längere Zeit gesehen ein Erfolg beschieden.

Der vorliegende Artikel enthält hier absichtlich keine konkreten Vorschläge über die zweckmässige Gestaltung des KVK-Ausbildungsprogrammes für Küchenchefs. Es ging dem Schreiber in erster Linie darum, den fachtechnischen Vorgesetzten (Fourier und Qm.) des Küchenchefs, einige der bisherigen Ausbildungslücken, der verpassten Möglichkeiten aufzudecken, damit bis zu dem Einsatz der Truppen-Küchenchefsinstruktoren die Möglichkeit besteht, dort wo es angebracht ist, die notwendigen Voraussetzungen für ein gutes Gelingen zu schaffen. Nur durch eine geeinte Zusammenarbeit der Trp. Kdt., Qm., Fourier und Küchenchefs, ist das gesteckte und gewünschte Ziel, zur Zufriedenheit aller Beteiligten erreichbar!

*Major E. Wenger, Bern*

*Das Oberkriegskommissariat orientiert uns hierzu wie folgt:*

Die Notwendigkeit, die Küchenchefs im KVK auch allgemein fachtechnisch und kochtechnisch weiterzubilden, ist anerkannt. Dafür wurde in der Regel die Abkommandierung von Instr. Uof. der Vsg. Trp. (Küchenchefsinstruktoren) beantragt. Die Weiterbildung lag also weitgehend in den Händen des Instruktionspersonals der Versorgungstruppen. Der knappe Bestand an Lehrpersonal zwang uns nach einer andern Methode zu suchen.

Die Truppe verfügt über ausgezeichnete Küchenchefs, welche unter Anleitung durchaus in der Lage sind, einen technisch und methodisch guten Unterricht zu erteilen.

Mit Zustimmung der Kommandanten der Heeresseinheiten wurde 1967 versuchsweise ein zentraler Vorbereitungskurs in der Dauer von zwei Tagen unter Leitung des Oberkriegskommissariates durchgeführt. In diesen Kurs wurden von den HE und Br bezeichnete Küchenchefs aufgeboten, welche die fachtechnische Weiterbildung aller Küchenchefs im KVK leiten sollen. Die Dienstleistung wird auf die WK-, EK-/Lst. Kurs-Pflicht angerechnet.

Der Kurs wurde in der Zeit vom 3./4. Juli 1967 in der Kaserne Thun durchgeführt. Das Kursprogramm umfasste folgende Punkte:

- Benzinvergaserbrenner; Materialkenntnis, Inbetriebsetzung, Parkdienst
- Frühstücksgetränke in Kochkisten
- Zubereitung von gebratenen Fleischgerichten in Kochkisten
- Zubereitung von Stocki in Kochkisten
- Neuerungen

Jeder Teilnehmer erhielt im Kurs eine Dokumentation, welche ihm einen grossen Teil der Vorbereitung für die Instruktion im KVK abnimmt.

Die Erfahrungen werden zeigen, ob in einem spätern Zeitpunkt weitere solche Kurse durchgeführt werden sollen oder nicht.

Zweck des ersten Kurses war es, das Instruktionspersonal der Versorgungstruppen sinnvoll zu Gunsten einer möglichst breiten Vorbereitung für die Arbeit der Küchenchefs im KVK einzusetzen. Das im KVK zur Durchführung beabsichtigte Programm ist den vorgesetzten Kommandanten zur Genehmigung zu unterbreiten.

## Die Schweizerische Gemüse-Union orientiert . . .

Wenn gegenwärtig auch von einem reichlichen Angebot an Saisongemüsen aller Art gesprochen werden kann, bleibt doch die kaltnasse Witterung um Mitte Juni nicht ohne Einfluss auf die Vegetation vieler Gemüsearten und beeinträchtigt ganz besonders den Erntetermin. Dies trifft besonders für die nun neu auf den Markt kommenden inländischen Buschbohnen und die Zucchetti zu, während «neuer» Blumenkohl nun aus allen Produktionsgebieten anfällt und die ersten inländischen Sommerkarotten vorwiegend aus dem Seeland als Kiloware ab anfangs Juli erwartet werden. Seit Anbeginn der Kopfsalatsaison blieb das Angebot ununterbrochen sehr gross und dementsprechend sind die Preise auch günstig. Spitzkabis aus den Frühgebieten wurde durch Sommer-Kohlarten (Rundkabis und Wirz) abgelöst und letztere sind nun laufend erhältlich. Reichliches Angebot herrscht auch an Kohlrabi, Radisli und Rettiche, während die Saison für Spinat und Rhabarber bald abgeschlossen sein wird. Auffallend ist der seit einigen Jahren feststellbare konstante Rückgang des Erbsen- und Kefenanbaues; diese beiden Produkte aus einheimischer Produktion spielen praktisch nur noch für den Lokalmarkt eine gewisse Rolle.

*Produkte, die sich zurzeit besonders für die Truppenküche eignen:*

Kopfsalat	Sommerkarotten
Blumenkohl	Zucchetti

*Produkte, die zurzeit schwer erhältlich oder im Preis nicht sehr günstig sind:*

Tomaten	Rhabarber
Erbsen / Kefen	Knollensellerie
Spinat	

*Rezepthinweis nach «Kochrezepte für die Militärküche, Ausgabe 1966»:*

R 135 Blumenkohl	R 153 Rüebli mit Kartoffeln
R 159 Zucchetti mit Tomaten	R 154 Rüebli mit weisser Sauce
R 152 Rüebli gedämpft	R 189 Rüebliisalat gekocht

Die Schweizerische Gemüse-Union, Leonhardshalde 21, 8023 Zürich, Telephon 051 / 34 70 22 gibt gerne weitere Auskünfte bezüglich Bezugsquellen, Preise usw.

*Anmerkung der Redaktion:* Diese Orientierung werden wir künftig monatlich publizieren in der Annahme, dadurch bei der Ausarbeitung von Menüplänen einen Dienst erweisen zu können. Gleichzeitig möchten wir damit die Förderung einer abwechslungsreicheren Truppenkost unterstützen.