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

Herausgeber: Schweizerischer Fourierverband

Band: 41 (1968)

Heft: 12

Artikel: Blick in den Armee-Kochtopf : Armee-Küchenchefs in der Ausbildung

Autor: Hofer, Karl

DOI: https://doi.org/10.5169/seals-517955

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: 16.12.2025

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

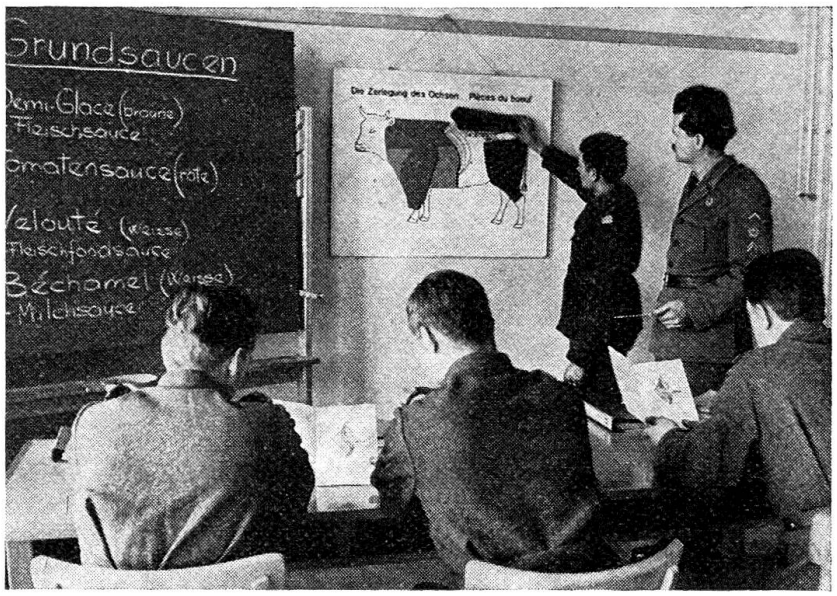
Blick in den Armee-Kochtopf
Armee-Küchenchefs in der Ausbildung

Bildbericht von Karl Hofer, Diamant Photo

Im stickig-heissen und nur dürftig beleuchteten Unterstand in einem Wald bei Thun üben angehende Küchenchef-Korporale das Kochen in kriegsmässigen Verhältnissen. Eine andere Klasse stellt zur gleichen Zeit im Übungsgelände Auwald eine mit Zelten überdachte improvisierte Feldküche auf und bereitet die Kochkisten vor. In der Elektro- und der Holzküche in der Kaserne in Thun wird ebenfalls gearbeitet. Am Nachmittag ändert sich die Szenerie schlagartig: nun steht harte soldatische Ausbildung auf dem Tagesbefehl. Später finden wir die Unteroffiziersschüler in den Theoriesälen. In der Klasse der Nichtköche — es sitzen hier zum Beispiel ein Buchdrucker, ein Student, ein Gärtner und ein Maurer — werden vorerst Fachbegriffe repetiert: Mise en place, Abschmecken, Beizen, Blanchieren, Marinieren; daraufhin verschiedene Gemüseschnittarten — Brunoise, Mirepoix, Julienne, Paysanne — durchexerziert.

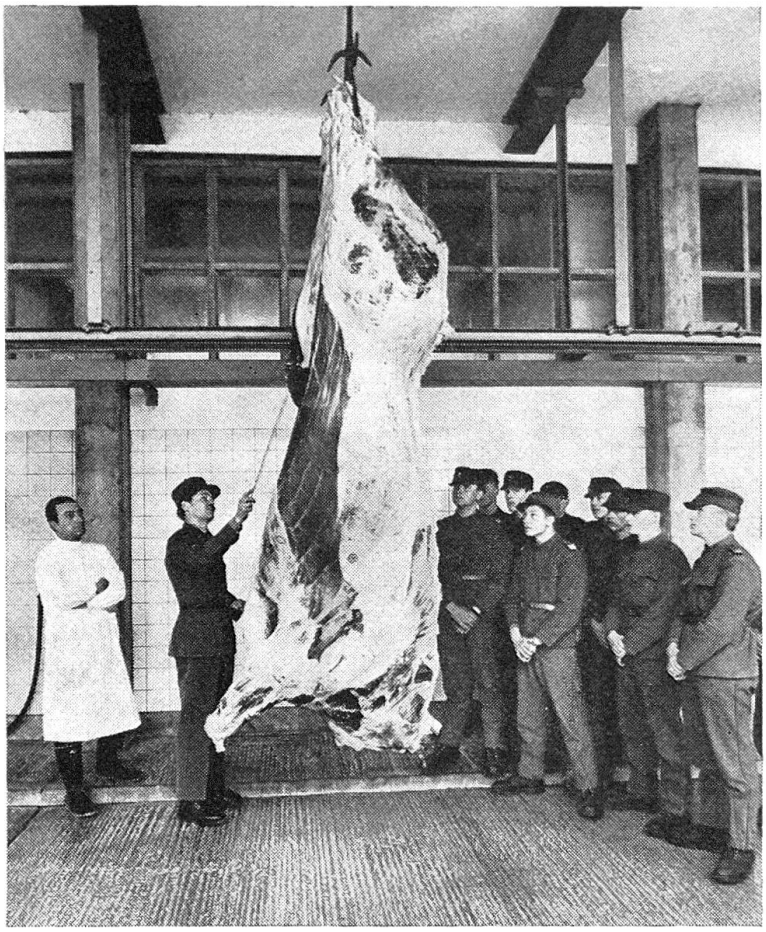
Erbsmus und saure Bohnen

Bevor wir auf die heutige Ausbildung des Küchenchef-Korporals eintreten, sei ein Blick auf die Truppenverpflegung früherer Tage geworfen. Vor 80 Jahren basierte die Verpflegung des Soldaten auf dem im Jahre 1885 in Kraft gesetzten Verwaltungsreglement der schweizerischen Armee. Es ordnete jedem Soldaten pro Tag 750 Gramm Brot und 320 Gramm Fleisch zu. Für die Beschaffung des Gemüses und des Kochsalzes standen je Mann und Tag 10 Rappen bereit. Zu jener Zeit war der Menuplan einer Einheit äusserst eintönig. Am Morgen gab es Kaffee, zum Mittagessen Spatz, am Abend Suppe. Eine Verbesserung der sogenannten Mundportion erfolgte 1914. Nach wie vor dominierten auf dem Speisezettel des Soldaten indessen die verschiedenen Suppen, Spatz, Brot, Schnitze aller Art, hin und wieder Mais und Reis; auch ass man auf verschiedene Arten zubereitetes Pferdefleisch. In einer «Kochanleitung mit 60 Rezepten aus dem Grenzdienst» steht im Kapitel über Fleischvorbereitung: «Um das Fleisch mürbe und viel leichter kochbar zu machen, empfiehlt sich das Klopfen desselben, besonders das Fleisch von alten Tieren muss immer geklopft werden.» Man findet in dieser Anleitung unter anderem die Kochrezepte für Brennessel-, Gurken- und Kürbissuppe, Erbsmus und saure Bohnen. Mit den Teigwaren scheint man, so wenigstens lässt sich ein Abschnitt der zitierten Kochanleitung deuten, nicht alle Gaumen stets verwöhnt zu haben: «Es ist vorgekommen, dass in Ragout und Braten Teigwaren mitgekocht wurden. Solche Küchenmethoden sollen unter keinen Umständen



Der Küchenchef muss wissen, wo am Tier die verschiedenen Fleischstücke sind und was für Kocheigenschaften sie besitzen.

Im Schlachthaus von Thun erhalten die angehenden Küchenchef-Korporale Fleischkenntnis durch einen erfahrenen Instr. Uof. der Schule.



Warenkunde in einer der modernen Elektroküchen der Kaserne Thun.

mehr vorkommen, und es müssen Teigwaren, bevor sie mit dem Fleisch vermischt werden, zuerst im Wasser abgekocht werden.» Es mag an sich erstaunen, dass die Zubereitung der Verpflegung bis nach dem Ersten Weltkrieg der Truppe überlassen war. «Mehr oder weniger geeignete Unteroffiziere, Gefreite oder Soldaten hatten sich als Küchenchefs zu betätigen. Dass dabei manche Mahlzeit missriet, ist verständlich», lesen wir in einem Artikel von Adj. Uof. Rickenbacher. Erst im Jahre 1936 wurden in Thun erstmals zentrale Fachkurse für Küchenchefs unter Leitung des Oberkriegskommissariates durchgeführt. Hand in Hand damit ging eine tiefgreifende Modernisierung der Küchenausrüstungen. Die Fachkurse wandelte man 1942 in die «Unteroffizierschulen für Küchenchefs» um. Damit ist der Grundstein für eine umfassende fachliche und militärische Ausbildung der Küchenchefs gesetzt worden.

30 Millionen Mahlzeiten pro Jahr

In der Schweizer Armee gibt es heute, alle Einheiten einbezogen, rund 6000 eingeteilte Küchenchefs. Sie kochen pro Jahr um 30 Millionen Armee-Mahlzeiten! In fünf Unteroffizierschulen pro Jahr sowie in zwei speziellen Kaderkursen für HD-Küchenchefs und FHD-Chefköchinnen gilt es, neue Küchenchefs auszubilden. Normalerweise werden in den Einheiten aller Waffengattungen geeignete Rekruten — nach Möglichkeit gelernte Köche, Metzger, Bäcker, Käser — ausgewählt. Sie absolvieren vorerst in ihrer Einheit 35 Tage Küchendienst. In Thun ist der letzte Teil der Rekrutenschule zu beenden, denn die Unteroffiziersanwärter sind 14 Tage früher entlassen worden. Wer sich nach den zwei Wochen als geeignet erweist (5 bis 10 % der Einrückenden erfüllen die Anforderungen nicht und müssen nach Hause zurückkehren), tritt in die vierwöchige Unteroffizierschule über. Die Tagesbefehle weisen lange Präsenzzeiten auf. Am Morgen ist üblicherweise von 7 – 12 Uhr Küchendienst. Am Nachmittag von 14 – 16 Uhr folgen Theorie, Soldatenschule oder Turnen. Von 16 – 18 Uhr treten die angehenden Küchenchefs erneut zum Küchendienst an. Zwei oder dreimal jede Woche stehen Früh- oder Spätdienst auf dem Tagesprogramm. Haupttätigkeit in der praktischen Ausbildung ist natürlich das Kochen. Man übt dabei nicht etwa bloss für den Eigengebrauch oder gar für den Abfallkübel: gekocht wird für Truppen auf dem Waffenplatz in Thun. Der angehende Küchenchef lernt innerhalb seiner Ausbildung einerseits in modernsten Elektroküchen mit und ohne Dampfkochkessel kochen, dann in Holz- und Kohlenküchen, in den in vielen Gemeinde-Militärunterkünften üblichen Gusskesseln, in Kochkisten usw. Um auch für den Ernstfall gut vorbereitet zu sein, wird dem Kochen in Kellern und Unterständen sowie mit improvisierten Mitteln grosses Gewicht eingeräumt. Obwohl der Kalorienwert der Soldatenmahlzeit in den letzten dreissig oder vierzig Jahren praktisch gleich geblieben ist, sind durch grössere Abwechslung im Menuplan, sorgfältigere und schmackhaftere Zubereitung, Verwendung von im Vergleich zum Nährwert verhältnismässig teuren Lebensmitteln und durch die Vermehrung der Speisen pro Mahlzeit die Anforderungen an das Können des Küchenchefs stark gestiegen. Einige Zahlen mögen dies verdeutlichen. Das 1929 vom Militärdepartement herausgegebene Rezeptbuch umfasst lediglich 67 Kochrezepte. 1952 enthielt eine neue Fassung bereits 200 Rezepte. In der neusten Auflage vom 1. Januar 1966, in der die modernsten Grundsätze der Gemeinschaftsverpflegung in der Armee berücksichtigt worden sind, findet man gar 350 Kochrezepte. Zum Repertoire des heutigen Armee-Küchenchefs gehören nunmehr auch Fondue, Geflügel oder Fisch, gefüllte Kalbsbrust und viele andere Mahlzeiten, die einem gutbürgerlichen Haushalt ebenfalls wohl anstehen.

Eine einwandfreie Truppenverpflegung
ist das Ziel der Zusammenarbeit
zwischen Fourier und Küchenchef.

Küchenchef in der Ausbildung

Instruktionen am Benzinvergaserbrenner.
Sämtliche Angaben auf den Planskizzen sind zwei- oder dreisprachig.
Von den fünf Schulen im Jahr sind zwei dreisprachig.

Feldmässiges Kochen.
Eine Klasse angehender Kü. Chef-Uof. hat ein Kochzelt erstellt und übt nun das feldmässige Kochen mit Kochkisten.

Der «Korea-Ofen», eine aus einem Blechfass und Erde gebastelte Feuerstelle, die erstaunlich leistungsfähig ist und sofort wieder vernichtet werden kann.