

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

Herausgeber: Schweizerischer Fourierverband

Band: 44 (1971)

Heft: 6

Artikel: Die Unteroffiziersschulen für Küchenchefs

Autor: Müller, R.

DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-518101>

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>

Höhepunkt der Fachdienstausbildung und zugleich Höhepunkt der Schule ist der mehrwöchige *Fachdiensteinsatz* der Vsg Trp RS in Felddienstverhältnissen. Kader und Rekruten werden dort geschult in der Beschaffung von Versorgungsgütern, im Einrichten und im Betrieb von Produktionsstellen, in der Lagerung der Versorgungsgüter, im Tarnen aller Einrichtungen und in der Versorgung von Rekrutenschulen anderer Waffengattungen mit Lebensmitteln und Betriebsstoff. Vorgängig dieses praktischen Nach- und Rückschubes werden durch jede Kp während einer Woche leichte Feldbefestigungen (Zweimannschützenlöcher, Laufgräben usw.) erstellt sowie Keller verstärkt (für Mannschaft, Kommandoposten, Versorgungseinrichtungen). Diese *geniedienstlichen Arbeiten* sind körperlich anstrengend und zeitlich aufwendig. Sie bilden eine Voraussetzung zum *Überleben* und stellen die taktische Gegenmassnahme zur Feindbedrohung mit Nuklear- bzw. konventionellen Waffen oder chemischen Kampfstoffen dar; sie sollen dem Rekruten die Überzeugung vermitteln, dass er dem feindlichen Beschuss keinesfalls machtlos ausgeliefert ist und dass auch die Versorgungsgüter wirkungsvoll geschützt werden können.

Schlussbemerkungen

Die RS vermittelt dem Wehrmann u. a. das Bild eines möglichen Gegners, damit sich jeder auf seiner Stufe *selbständig* und lagegerecht verhalten kann. Aber auch über die Organisation und die Möglichkeiten unserer eigenen Armee müssen unsere Leute orientiert sein. Deshalb wird der *Information* in der RS eine besondere Bedeutung zugemessen. Abschliessend ist festzustellen, dass eine RS von 17 Wochen zu kurz ist, um alles gründlich zu behandeln. Schwergewichte drängen sich auf und es ist erforderlich, dass in den WK die Ausbildung systematisch weiter verfolgt und vertieft wird.

Die Unteroffiziersschulen für Küchenchefs

von Major R. Müller, Kdt UOS für Küchenchefs

Seit dem Jahre 1936 werden die angehenden Militärkitchenchefs auf dem Waffenplatz Thun ausgebildet. Bis zu diesem Zeitpunkt erhielten sie eine erste fachtechnische Ausbildung von den auf fast allen grösseren Waffenplätzen zugeteilten Divisionsküchenmeistern.

Die unter Leitung des Oberkriegskommissariates stehenden Küchenchefschulen haben zum Ziel, die Unteroffiziersanwärter zu selbständigen Küchenchefs auszubilden, welche befähigt sind, sowohl in stabilen Kücheneinrichtungen der Kasernen und von Gemeinden, wie in Feldverhältnissen, eine einwandfreie Verpflegung zeitgerecht und sparsam zuzubereiten. Der künftige Militärkitchenchef ist nicht nur ein Koch, sondern auch der Chef seiner Gehilfen. Im Hinblick auf die zweckmässige Anleitung und korrekte Behandlung seiner Leute müssen deshalb bei den Schülern die Vorgesetzeneigenschaften geweckt und gefördert werden. Um später ihre Tätigkeit im Interesse des Ganzen, der Einheit erfüllen zu können, ist es erforderlich, den Küchenchefschülern grundlegendes Wissen über die Versorgung und den Haushaltsdienst zu vermitteln. Als in der Regel einziger Könner auf seinem Fachgebiet soll und kann der Küchenchef damit ein wertvoller Mitarbeiter und Berater seines fachtechnischen Vorgesetzten, des Fouriers werden. Das Bild eines modernen Krieges erfordert, dass alle Angehörigen unserer Armee für das Überleben und den Kampf ausgebildet sind. Diesem Erfordernis wird Rechnung getragen, indem in den Küchenchefschulen die Grundkenntnisse über den AC-Schutz der Kücheneinrichtungen und der Lebensmittel sowie über die Sicherung und die Verteidigung eines Kochplatzes vermittelt werden. Lange nicht alle Unteroffiziersschüler rücken mit Freude, viele sogar widerwillig, in die Unteroffiziersschule ein. Es gilt deshalb nicht zuletzt, in ihnen Pflichtgefühl, Einsichtsfähigkeit und Interesse an ihrer Arbeit zu wecken, Eigenschaften, die später für die Erfüllung einer völlig selbständigen Arbeit unbedingt erforderlich sind.

Die Auswahl der Anwärter in den Rekrutenschulen muss mit grösster Sorgfalt geschehen. Es dürfen zur Unteroffiziersschule nur Rekruten vorgeschlagen werden, welche während mindestens fünf Wochen Fachausbildung zum Kochgehilfen erhalten haben. Es sollte selbstverständlich sein, dass bei der Auswahl nicht nur die fachliche, sondern auch die charakterliche und geistige Eignung geprüft wird.

So rücken jährlich ca. 450 Küchenchefanwärter aller Waffengattungen in die 6 Unteroffiziersschulen für Küchenchefs ein. Unter ihnen befinden sich ca. $\frac{2}{3}$ Köche, ca. 15 % Metzger, Bäcker-Konditoren und Käser, sowie ca. 18 % Angehörige anderer Berufe, wie z. B. Maurer, Elektromonteur, Werkzeugmacher, Schreiner, Bauzeichner, Laboranten, Kamera-Assistenten, Lochkarten-Operateure, kaufm. Angestellte, Lehrer, Studenten, Krankenpfleger. Im Hinblick auf die fachliche Ausbildung wäre es wünschenswert, wenn ausschliesslich Köche einrücken würden, nach dem Grundsatz «den rechten Mann am rechten Platz». Die Erfahrung lehrt allerdings, dass ein Berufskoch nicht immer auch einen guten Chef und Gruppenführer abgibt. Angehörige «anderer Berufe» eignen sich zum Teil besser hiezu; ihre fachliche Ausbildung erfordert jedoch bedeutend mehr Zeit.

Der Unteroffiziersschule von 27 Tagen geht ein Vorkurs von 14 Tagen voraus, dessen Absolvierung als RS-Vollendung gilt. Von der Truppe auf Grund besonderer Eignung vorgeschlagene Wehrmänner leisten den Vorkurs von zwei Wochen unter Anrechnung an die Wiederholungskurspflicht. Die Ausbildung ruht im Wesentlichen in den Händen von fachkundigen und erfahrenen Instruktionsunteroffizieren, welche je eine Klasse ausbilden, deren Bestand, aus organisatorischen Gründen, zwischen zehn bis fünfundzwanzig Schülern schwanken kann.

Ein Blick in das Ausbildungsprogramm zeigt die Vielfalt des zu vermittelnden Stoffes: Im Fachdienst wird, unter Anknüpfung an das aus dem Beruf und der bisherigen militärischen Tätigkeit mitgebrachte Wissen, die Zubereitung der wichtigsten Militärspeisen in Elektro-, Holz-, Kohlen- und Druckkochkesseln, im Einzelkochgeschirr, vor allem aber auch in Kochkisten mittels Benzinvergaserbrenner und Holz gelehrt. Das Kochen wird für die in Thun stationierten Schulen und Kurse in Kasernenküchen, anlässlich von Felddienstübungen in Gemeindegütern, in einem der Schule zur Verfügung stehenden Feldunterstand und in selbst erbauten Feldküchen durchgeführt. Mittels Gruppenarbeit, mit wechselweisem Einsatz eines Gruppenführers, wird dabei die Chef-ausbildung besonders intensiv betrieben. Diese soll den angehenden Küchenchef befähigen, seine Arbeit gründlich zu planen und vorzubereiten, klare Aufträge zu erteilen und den Küchendienst straff zu leiten. Dadurch und durch Erziehung zur Pünktlichkeit und Ordnung sowie zur gewissenhaften Pflichterfüllung wird die Selbstdisziplin gefördert, welche später für die selbständige Erfüllung einer verantwortungsvollen Aufgabe unbedingt erforderlich ist. Die fachliche Ausbildung wird ergänzt durch Unterricht über Ernährungslehre und — Grundsätze, durch die Vermittlung von Kenntnissen über die Lebensmittel sowie deren Beurteilung, Behandlung und Lagerung; ferner über das Küchenmaterial und dessen Pflege.

Zwecks Ausbildung zum Führer und Vorgesetzten werden in einer kurzen Grundausbildung die elementaren Kenntnisse über die Elemente der Sicherung und der Verteidigung (Widerstandsnest), die Massnahmen des Küchenchefs bei den verschiedenen AC-Bereitschaftsgraden und bei der Kontaminierung von Lebensmitteln durch ABC-Waffen vermittelt. Indem der Schüler mit den Aufgaben der Armee und mit seiner Stellung als Vorgesetzter, das heisst dessen Pflichten und Rechten bekannt gemacht wird, soll er auch innerlich für den Schritt vom Soldaten zum Kader vorbereitet werden. Zu diesem allgemeinen Unterricht gehört auch die Ausbildung im Kartenlesen sowie des Bestreiten von Patrouillenläufen. Nebst diesen Fächern soll auch das Turnen den Unterricht auflockern und die körperliche Fitness steigern.

Der ganze Unterricht wird möglichst praktisch und anschaulich (Film, Tonbildschau, Modelle, Tabellen, Moltonwand usw.) durchgeführt. In einer ungezwungenen Atmosphäre soll der Schüler zur möglichst aktiven Beteiligung am Unterricht angehalten werden.

Die zur Verfügung stehende Zeit zwingt im Unterricht sich auf das Wesentliche zu beschränken. Die Ausbildung ist Ende Unteroffiziersschule nicht abgeschlossen, sondern muss, wie für die Feldunteroffiziere, beim Abverdienen und in den Wiederholungskursen durch die Verantwortlichen, insbesondere die Quartiermeister, intensiv und zielgerichtet weitergeführt werden.

UOS für Küchenchefs

Im Schlachthaus erhalten
die angehenden Küchenchef-
Korporale
Fleischkenntnis durch einen
erfahrenen Instr Uof



Warenkunde
in einer der modernen
Elektroküchen der Kaserne Thun.

