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

Herausgeber: Schweizerischer Fourierverband

Band: 44 (1971)

Heft: 6

Artikel: Der Küchenchef in der Armee

Autor: Akermann, Heinz

DOI: https://doi.org/10.5169/seals-518109

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: 13.12.2025

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

Der Küchenchef in der Armee

von Wm Heinz Akermann

Seine Aufgabe ist ziemlich genau umschrieben. Im Vpf Dienst I steht: «Er ist verantwortlich für saubere, pünktliche, genügende und vollwertige Zubereitung der Mahlzeiten» usw.

Seine Ausbildung erhält er während sechs Wochen in einem vierzehntägigen Vorkurs und in der vierwöchigen Unteroffiziersschule für Küchenchefs. Dazu leistet er noch einen Beförderungsdienst von 17 Wochen. Während diesen Diensten wird er auch in seinen anderen Aufgaben — Vorgesetzten- und soldatischer Schulung — gefördert.

Nun kommt er also in seine Einheit (im Normalfall) und wird seinen Posten nach bestem Wissen und Gewissen zu erfüllen versuchen. Um nun seine neue Aufgabe möglichst positiv (für die Kp) lösen zu können, bedarf es aber noch einiger sehr wichtiger Faktoren. Auch er ist angewiesen auf seine Vorgesetzten und seine Mitarbeiter.

1. Als wichtigster Punkt sehe ich hier den Fourier. Mit ihm zusammen soll und kann das Optimum herausgeholt werden.
2. Der Kp Kdt, als sein höchster Chef in der Einheit, ist ebenfalls massgebend beteiligt am Erfolg. Er muss sich positiv einstellen zu den Forderungen seines Kü Chefs, punkto Anzahl und Qualifikation der Küchenordonnanzen. Er muss Verständnis haben für seine rückwärtigen Dienste. Nur ein Kp Kdt, der gewillt ist, seine guten oder sogar besten Leute in den hinteren Linien einzusetzen, wird Forderungen an diese Leute stellen können und auch dementsprechend Erfolg haben. Auch muss er seine Absichten und Programme mit seinen direkten Mitarbeitern besprechen, um Pannen zu vermeiden.
3. Der Qm ist ebenfalls für den Kü Chef ein wichtiges Glied in seiner Vorgesetztenreihe. Auch wenn er nicht sehr direkt in Erscheinung tritt. Er sollte wenigstens rein theoretisch die Probleme des Kü Chefs kennen oder kennen lernen wollen. Wie entscheidend wichtig die Zusammenarbeit aller dieser erwähnten Leute ist, kann jeweils in Manövern beobachtet werden.

Wenn alles gut harmoniert, ist nicht zuletzt die ganze Einheit Nutzniesser davon. Nach all meiner Erfahrung in 16 Dienstjahren stelle ich immer wieder fest: «Die Arbeit ist zu tun, sie ist schön und befriedigt ungemein. Also tun wir sie doch von Beginn an mit der nötigen Freude und Begeisterung, setzen wir uns voll ein, und ein grosser auch ins Privatleben reichender Erfolg ist uns gewiss.» Wo eine gute und positive Zusammenarbeit nicht gelingen will, soll der Kü Chef alle seine Möglichkeiten voll ausschöpfen, die er besitzt. Er ist absolut nicht wehrlos. Aussprachen und nochmals Aussprachen, der Reihe nach auf dem Dienstweg. Voraussetzung dazu ist natürlich, dass er selbst alle seine Pflichten erfüllt hat.

Ebenso sorgfältig soll er auch seine Mitarbeiter auswählen. Er soll sie zu selbständig denkenden und handelnden Leuten erziehen. Eine gute Küchenmannschaft ist eine gut eingespielte, harmonierende und eingeschworene Equipe von «Hobby- oder Berufsköchen».

Für einige mir bekannte kritische Punkte fehlt leider der Platz in der heutigen Ausgabe. Fest steht: Wenn auch weiterhin vom OKK gute und immer bessere Lebensmittel und Kochutensilien zur Verfügung gestellt werden, wenn man vermehrt auf die ausserdienstliche Tätigkeit und deren Möglichkeiten im VSMK hinweist (in Schulen und Kursen), die richtige Auswahl *aller* Leute trifft, so kann man beruhigt und freudig in die Zukunft blicken.