

Zeitschrift:	Der Fourier : officielles Organ des Schweizerischen Fourier-Verbandes und des Verbandes Schweizerischer Fouriergehilfen
Herausgeber:	Schweizerischer Fourierverband
Band:	53 (1980)
Heft:	11
Rubrik:	OKK-Informationen

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: 27.01.2026

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

Die Ausbildung der Küchenchefs

Wie mancherorts bereits zu vernehmen war, werden aufgrund von Weisungen des Ausbildungschefs zur Zeit auch die Zielsetzungen der hellgrünen Schulen und Kurse an die heutigen Erfordernisse angepasst, darin eingeschlossen die Unteroffiziersschule für Küchenchefs. Diese Schule hat mit allen übrigen Unteroffiziersschulen gemeinsam, dass hier die zukünftigen Kader unserer Armee erstmals zu militärischen Vorgesetzten ausgebildet werden. Es gilt auch für die Küchenchefanwärter, dass sie aufbauend auf den in der Rekrutenschule erworbenen Fähigkeiten und Erfahrungen die Grundlage erhalten müssen, um als fachtechnisch kompetente, initiative und verantwortungsbewusste Chefs eingesetzt werden zu können. Es darf also trotz den hohen fachlichen Anforderungen an die Küchenchefanwärter die Erziehung zum militärischen Vorgesetzten nicht vernachlässigt werden. Da auf den 1.1.81 die ausgehobenen Kochgehilfen während der Rekrutenschule, losgelöst von den verschiedenen Waffengattungen, eine gleichgerichtete, einheitliche Ausbildung erhalten, kann in der UOS zielgerichteter gearbeitet werden, da sämtliche Anwärter mit den gleichen Voraussetzungen einrücken. Dies verlangt jedoch gegenüber bisher einen grösseren Zeitaufwand des abverdienenden Küchenchefs im Ausbildungsbereich.

Ein Küchenchefschüler soll nach seiner Ausbildung sicher und soldatisch überzeugend auftreten, er soll Initiative zeigen und bereit sein, Verantwortung zu übernehmen sowie seine Stellung, Pflichten und Rechte als Vorgesetzter erklären. Ein ausgebildeter Küchenchef soll eine Militärküche selbstständig einrichten, deren Betrieb organisieren, leiten und sich dabei an die Grundsätze der Hygiene halten, des weitern in fest eingerichteten wie in feldmässigen Küchen eine einwandfreie Verpflegung zubereiten. Er soll den Fourier in Fragen des Küchendienstes bera-

ten, über die Beschaffung der Verpflegungsmittel orientiert sein und die Kochgehilfen führen, fachtechnisch ausbilden und für die Sicherung und Verteidigung der Küche einsetzen. Schliesslich soll der Küchenchefschüler die Vorschriften zur Unfallverhütung erklären, anwenden und durchsetzen sowie die Massnahmen zum Schutz der Umwelt treffen.

Diesen Zielsetzungen entsprechend werden die angehenden Küchenchefs in über zwanzig Fächern ausgebildet:

Neben den traditionellen Sachgebieten (Küchendienst, Hygiene, Verpflegungsdienst) finden sich Fächer wie Versorgung, Kriegsmobilmachung, Gesamtverteidigung, Menschenführung, Ausbildungsmethodik und AC Schutzdienst. Insbesondere auch die Weiterausbildung der fachtechnisch Unterstellten wird einen wichtigen Platz im Ausbildungsprogramm einnehmen. Daneben soll in mehreren Felddienstübungen der in den Kasernenküchen behandelte Stoff in Feldverhältnissen angewandt werden.

Eine detailliertere Darstellung der Zielsetzungen in gewissen ausgewählten Fächern soll das Nebeneinander des hergebrachten Ausbildungsstoffes sowie der notwendigen Ergänzungen und Neuerungen veranschaulichen.

Im Küchendienst, der schon immer ein Schwergewicht in der Küchenchefsbildung darstellte, soll der Schüler u. a. fünfzehn komplette Hauptmahlzeiten selbstständig herstellen. Er soll eine Gemeindeküche mit behelfsmässigen Mitteln einrichten, eine Feldküche betreiben sowie eine Kriegsküche zum Bezug vorbereiten und deren Betrieb sicherstellen. Im Küchendienst erwartet man zudem vom angehenden Küchenchef, dass er die Gruppenführer in einer Einheit über die Verpflegungszubereitung bei Durchhalteübungen anleitet. Ähnlich wie der Küchendienst wird auch der Verpflegungsdienst nicht spürbar über den bisherigen Ausbildungsstoff hinausgehen. Dafür wird der Schüler



Farbenprächtige Werbung für den Küchen-Chef-Verband (OLMA)

mit dem Versorgungskonzept konfrontiert, er soll den Ablauf der Versorgung mit Verpflegung und Wasser vom Basisversorgungsplatz bis zur Gruppe erklären. Im AC Schutzdienst soll er bei den Einrichtungen des Verpflegungsdienstes, beim Transport und bei der Lagerung der Versorgungsgüter geeignete Schutzmassnahmen gegen AC Einwirkungen treffen. Im Bereich der Kriegsmobilmachung soll er den Ablauf der K Mob in einer Einheit schildern sowie die Pflichten des Küchenchefs als Angehöriger des Korpsmaterialfassungsdetachementes beschreiben. Schliesslich wird auch das Verständnis für grössere Zusammenhänge geweckt: Im Bereich der Gesamtverteidigung soll der Küchenchef über die Bedrohung unseres Landes sowie über Stellung und Aufgaben der Armee in der Gesamtverteidigung und über die militärischen Verteidigungsmöglichkeiten orientiert sein.

Die Weiterausbildung der Küchenchefs beim Abverdienen sowie in den Wieder-

holungskursen stellte bis anhin stets Probleme, da geeignete Ausbildner nur schwer greifbar waren. Der Instruktionschef der Versorgungstruppen versucht nun diese Lücke durch gezielte Einsätze von Spezialisten des Instruktionspersonals zu schliessen: Einerseits denkt man an kurze Unterstützungsleistungen beim Abverdienen in der Rekrutenschule, insbesondere für Küchenchefs, die fachtechnisch ausserordentliche Mühe bekunden; andererseits sollen in zentralen Vorbereitungskursen für Küchenchefs die Uof zu Leitern der fachtechnischen Ausbildung in Kadervorkursen von WK Gruppen ausgebildet werden. Deshalb ist in diesem Kurs nicht Stoff aus der Küchenchefschule zu repetieren, sondern es sind grundsätzliche Änderungen und Neuerungen zu besprechen. Der Teilnehmer soll die neuesten Erkenntnisse im Verpflegungs- und Küchendienst darlegen, er soll Massnahmen zum Schutze der Versorgungsgüter treffen und die fachtechnische Ausbildung in einem KVK methodisch korrekt vermitteln.

Diese verschiedenen, teils grösseren, teils eher punktuellen, aber sehr gezielten Anpassungen machen im Vergleich zu den gleichzeitig angeordneten Anpassungen in andern hellgrünen Schulen und Kursen deutlich, dass hier nicht in einer Art Feuerwehrübung da und dort auftretende Löcher gestopft werden, sondern dass hier gestützt auf ein durchdachtes Konzept, eine solide Ausbildungsbasis für die nächsten Jahre geschaffen wurde.

Ausbildung der Kochgehilfen in den Rekrutenschulen

Auf den 1.1.81 werden die Zielsetzungen für alle Schulen neu umschrieben, eingeschlossen sämtliche Schulen der Versorgungstruppen. Diese Änderungen ergeben sich als Resultat einer sorgfältigen Anpassung der Erziehungs-, Führungs- und insbesondere auch der Ausbildungskriterien an die modernen Anforderungen unserer Armee. Da legt der Ausbildungschef für die Rekrutenschulen u. a. fest: Die Ausbildung der Rekrutenschule muss sich bis ans Ende der Militärdienstpflicht auswirken. Der Rekrut muss schon frühzeitig mit dem modernen Feindbild konfrontiert werden, das neben rein militärischen Faktoren auch jene der subversiven und der psychologischen Kriegsführung enthält und die eigenen Möglichkeiten unmissverständlich aufzeigt. Die Übungsanlagen sollen einem modernen Feindbild entsprechen und mit zunehmendem Ausbildungsstand mehr Schwierigkeiten bieten. Sie müssen aber immer stufengerecht sein.

Gleichzeitig mit diesen Schulprogrammen erlässt der Oberkriegskommissär Weisungen, die die Weiterausbildung der abverdienenden Fouriere wie auch die Ausbildung der ausgehobenen Kochgehilfen während der Rekrutenschule verbindlich regeln. Losgelöst von den verschiedenen Waffengattungen soll damit eine gleichgerichtete, einheitliche Ausbildung sämtlicher Kochgehilfen verwirklicht werden. Dies bringt Vorteile auf verschiedenen Ebenen: Einerseits treten die Küchenchef-

anwärter mit den gleichen Voraussetzungen in die Küchenchefscole ein. Nur wer dieses fachtechnische Grundwissen mitbringt, darf künftig eine UOS absolvieren, womit keine Ausbildungszeit verloren geht wie bis anhin, um sämtliche Schüler auf ein gleiches Niveau zu bringen. Andererseits weiss der Einheitskommandant zum voraus um das fachtechnische Können eines Kochgehilfen, der aus der Rekrutenschule entlassen, in seine Einheit eingeteilt wird. Eine vernünftige Personalplanung sollte so möglich werden, man denke nur an den Einsatz eines Kochgehilfen als Küchenchef-Stellvertreter. Dadurch erübrigen sich die heute noch durchgeführten Hilfsküchenchefkurse.

Die Zielsetzungen für die fachtechnische Ausbildung der Kochgehilfen sind in der besondern Grundschulung wie folgt umschrieben:

Der Kochgehilfe soll

- den gesamten, fachtechnischen Arbeitsablauf einer Militärküche erklären
- einfache Mahlzeiten und einzelne Speisen einwandfrei zubereiten
- bei Ausfall des Küchenchefs die Küche einer Einheit während zwei bis drei Tagen selbständig führen
- das Korpsmaterial unter Beachtung aller Sicherheitsvorschriften handhaben und warten.

Damit diese weitgefasste Zielsetzung Wirklichkeit wird, bedarf es einer zweckmässigen, zielgerichteten Ausbildung, die primär vom Küchenchef und teilweise vom Fourier durchgeführt und vom Quartiermeister überwacht wird. Ein Blick ins Rahmenprogramm des Oberkriegskommisärs mag diese künftig einheitliche Ausbildung verdeutlichen: Die auszubildenden Fächer werden darin aufgezählt, ergänzt durch die dazugehörigen Zielsetzungen (der Kochgehilfe soll . . .) sowie die entsprechenden Arbeitsgrundlagen.

Zwei Beispiele: Im Fach «Fleischkenntnis und Verarbeitung» soll der Kochgehilfe

- die Hauptteile des Vorder- und Hinterviertels bezeichnen

- das Ausbeinen und die Verarbeitung korrekt ausführen
- die besten Verwendungsmöglichkeiten der Fleischstücke erklären.

Als Arbeitsunterlagen dienen dazu TH 187 bis 189, 349.

Ein anderes Fach befasst sich mit der «Zubereitung von Mahlzeiten in Kochkisten».

Der Kochgehilfe soll dabei

- die Wichtigkeit und die Bedeutung einer guten «Mise en place» erklären
- die Besonderheiten des Kochens in Kochkisten erläutern
- die praktische Zubereitung von kompletten Mahlzeiten unter Anleitung des Küchenchefs durchführen.

Als Hilfen werden das Regl. 60.6 «Kochrezepte für die Militärküche» sowie TH 329 bis 332 angegeben.

Diese zwei willkürlich herausgegriffenen Gebiete, ergänzt durch neun weitere Fächer, verlangen, sorgfältig instruiert, einen grösseren Zeitaufwand des Küchenchefs als bisher im Ausbildungsbereich, soll dieses überarbeitete Konzept die erhofften Früchte tragen. Der Küchenchef ist es jedoch auch, der als erster ein verbessertes Ausbildungsergebnis spüren wird, denn er muss täglich mit diesem Küchenpersonal zusammenarbeiten. Es liegt demnach zu einem grossen Teil beim Küchenchef selber, seine eigene Sorge um den Ausbildungsstand der Kochgehilfen, künftig schnellstmöglich hinfällig werden zu lassen.

Unsere Leser schreiben . . .

Pflichtkonsum – ein rotes Tuch ?

Der Pflichtkonsum gibt immer wieder zu Diskussionen unter uns Hellgrünen Anlass. Manchmal geben mir solche Diskussionen zu denken. Es werden Vermutungen und Argumente in die Runde geworfen, welche meiner Ansicht nach völlig unberechtigt sind. Es ist nun einmal so, dass der Pflichtkonsum den Fourier und den Küchenchef beim Schalten und Walten etwas einschränkt. Und wer lässt sich schon gern an die Zügel nehmen? Sollte der Fehler, dass die Pflichtkonsumartikel nicht durchwegs auf Zustimmung seitens der Truppe stossen, nicht auch bei uns liegen?

Dass die in den Festungswerken eingelagerten Armeevorräte an Lebensmitteln umgewälzt werden müssen, ist uns allen klar. Jede Hausfrau erneuert laufend ihren Notvorrat. Nur bietet die Verwertung des Notvorrats für die Hausfrau keine Probleme, denn sie hält im Notvorrat Artikel die sie täglich braucht. Dies im Gegensatz zu unserer Armee, wo die Lebensmittel,

welche eingelagert sind, mehr oder weniger nicht Artikel sind, die täglich gebraucht werden. Fleisch aus Dosen oder gar Fertigmenus stehen «noch» selten auf dem Tisch der Familie Durchschnittschweizer. Der Armeevorrat dient zu einem Teil der Versorgung der Truppe mit Bestandteilen der Kampf- und Reserveportionen (Dosenmenus, Büchsen aller Art, Würfelzucker, Sofortkaffee usw.) diese Artikel sind ein grosser Teil des Pflichtkonsums. Ein anderer Teil der Vorräte der Armee besteht aus haltbaren Artikeln (Fett, Teigwaren, Reis, Kaffee, Zucker usw.), welche über die AVM bezogen werden. Bei einer Kriegsmobilmachung fasst jede Einheit Reserveportionen, Kampfportionen und Notportionen. Der Bedarf ist also sehr gross. Da in Friedenszeiten bedeutend weniger Dienstage geleistet werden, konzentriert sich der Verbrauch (Umwälzung) auf die relativ wenigen zur Verfügung stehenden Tage. Dass in diesen Tagen der Notvorrat der Armee