Zeitschrift: Der Fourier : offizielles Organ des Schweizerischen Fourier-Verbandes

und des Verbandes Schweizerischer Fouriergehilfen

Herausgeber: Schweizerischer Fourierverband

Band: 54 (1981)

Heft: 5

Artikel: Küchenchefschule nach neuem Konzept

Autor: Hänni

DOI: https://doi.org/10.5169/seals-518844

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: 27.11.2025

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

Küchenchefschule nach neuem Konzept

Vorwort

Es freut mich, Gelegenheit zu haben, einige Worte über meine persönlichen Anliegen an die Leser der Fachzeitschrift «Der Fourier» richten zu können.

Der Küchenchef und seine Mannschaft erfüllen in der Regel ihre Arbeit zuverlässig und selbständig im Hintergrund der Einheit. Dass das Essen gut, zweckmässig und zur rechten Zeit auf den Tisch kommt. ist beinahe selbstverständlich. Diese Equipe wird oft erst beachtet, wenn einmal eine Mahlzeit nicht so perfekt ist, oder wenn bei einer Kontrolle die Ordnung vielleicht nicht gerade zum Besten stand. Ein kleiner Fehler oder ein Missgeschick wird sofort für die ganze Einheit sichtbar. Gemessen an der grossen Verantwortung, die der Küchenchef trägt, scheint mir die Beachtung und Unterstützung, die man ihm und seinen Untergebenen entgegenbringt, oft ungenügend, dies insbesondere beim Abverdienen. Der Feldunteroffizier ist laufend unter Anleitung und Kontrolle des Zugführers, zudem wird mit ihm regelmässig intensiv Kaderausbildung betrieben. Vom Küchenchef wird eine ebenso grosse Leistung gefordert, denn neben der Verantwortung, die er für die Verpflegung der Einheit trägt, ist er noch Führer, Erzieher und Ausbilder seiner Gruppe.

Der nachfolgende Bericht zeigt auf, welche Materie in der UOS für Küchenchefs instruiert wird und was vom Küchenchef erwartet werden kann, erwähnt aber auch, wo wegen der kurzen Ausbildungszeit auch beim nachträglichen Abverdienen und im Truppendienst geschult und gefördert werden muss.

Folgende Faktoren haben das Programm der UOS für Küchenchefs ab 1.1.81 beeinflusst:

Die Küchenchefanwärter kommen heute als ausgebildete Kochgehilfen (5 Wochen Fachausbildung) in die UOS; zudem handelt es sich zum grössten Teil um Leute aus der Branche, d. h. Köche, Metzger, Bäcker. Es gilt daher, auf den guten Grundkenntnissen aufzubauen und das Schwergewicht der fachtechnischen Ausbildung auf die Verpflegungszubereitung unter militärischen Verhältnissen und vor allem auch auf den Einsatz als Chef und Organisator zu legen.

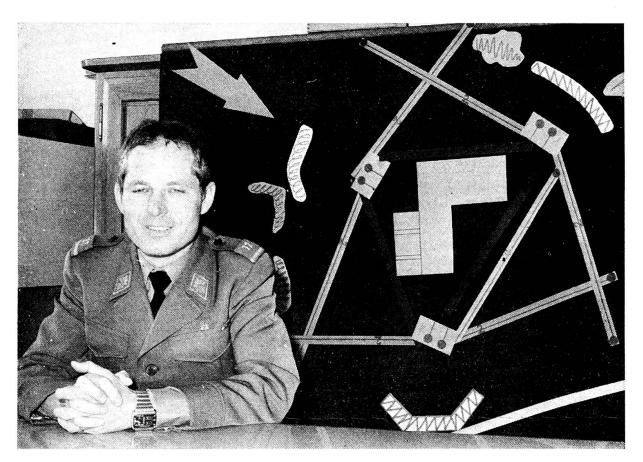
Ein gesunder Geist in einem gesunden Körper, unter diesem Motto wurden verschiedene Felddienstübungen ins Programm aufgenommen, anlässlich welcher die zukünftigen Küchenchefs recht grosse physische Leistungen erbringen müssen. Die erbrachten Leistungen stärken das Selbstbewusstsein und den Zusammenhalt, zudem haben die Unteroffiziersanwärter die Gelegenheit, während diesen Übungen eine Gruppe in verschiedenen, auch misslichen Lagen zu führen.

Da der moderne Krieg auch vor Spezialisten und Versorgungseinrichtungen nicht Halt macht und der Küchenchef in vielen Fällen auch mit wenig Mitteln unter erschwerten Bedingungen (AC-Einsatz, Kampfhandlungen) rechtzeitig einfache und zweckmässige Verpflegung zubereiten muss — die Verpflegung ist gerade in solchen Situationen sehr wichtig — werden durch das Zubereiten der Verpflegung in Feldverhältnissen (Feldküche, Kriegsküche) sowie durch intensive AC-, Gefechts- und Waffenausbildung Voraussetzungen für das Überleben geschaffen.

Die Ausbildung der Küchenchefs ist nach der UOS in keiner Weise abgeschlossen, sondern erst ein guter Grundstein für den Beginn seiner Tätigkeit als Chef. Es geht also darum, dass Kommandanten und hellgrüne Vorgesetzte der Küchenchefs sich dessen bewusst sind. Sie sollen und können von ihren Küchenchefs viel fordern, müssen diese aber auch von ihrer Seite entsprechend fördern und unterstützen.

Den Verantwortlichen der Fachzeitschrift «Der Fourier» und dem Verfasser des nachstehenden Berichtes danke ich für ihre Initiative und Bemühungen.

Der Kommandant der Küchenchefschulen Major Hänni



Der Kommandant der Küchenchefschule vor dem Schema: Verteidigung des Kochplatzes

Reportage über die UOS 2/81 in Thun

Grosse Klassen — gute Leute

(s) Anfangs April fand dieser Besuch in der Unteroffiziersschule für Küchenchefs in Thun statt. Damit in der Reportage auch wirklich ein ganzer Arbeitstag berücksichtigt werden konnte, war mit dem Kommandanten, Major Hänni, besprochen worden, dass die Hinreise bereits am Vortag stattfinde. Vor wenigen Tagen erst war die Sommerzeit eingeführt worden.

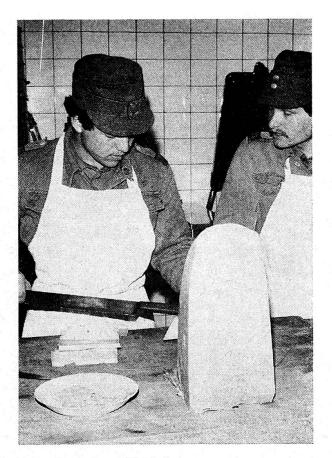
Der Arbeitsbeginn, so teilte die Wache um Mitternacht am Hauptportal der Kaserne Thun nach langer Anreise mit, sei festgesetzt auf 0410 Uhr des folgenden Tages. Gut, dass ich einen neuen Wecker gekauft hatte.

Dieser versagte seinen Dienst nicht, das Aufstehen in schwarzer Nacht lohnte sich wirklich. Der Klassenchef der Klasse 2 demonstrierte eine hervorragende Befehlsausgabe bei der Bäckerbaracke. Seine Kameraden setzten selbständig das Morgenessen für zwei Rekrutenkompagnien an und zwar in der eigens zu diesem Zweck erstellten, improvisierten Gemeindeküche. Sachlich, ruhig und selbständig erfolgten die Anweisungen an die Kameraden. Das Eingreifen durch Adj Uof Zigerlig, des verantwortlichen Instruktors, war nicht nötig, das Beantworten fachtechnischer Fragen genügte.

Um 0500 Uhr dislozierte der Schulkommandant in die Kaserne. Eine Gruppe der Klasse 5 bereitete dort das Frühstück in Zusammenarbeit mit einem sehr erfahrenen WK-Küchenchef zu. Wm Schwarz wusste dann auch eine Antwort auf die in der letzten Ausgabe unseres Fachorgans «Der Fourier» geschilderte Tatsache, die Rekruten ässen zu viel auswärts oder würden zu oft auf dem Nachschub durch die Kantinen «basieren». So ist seine Feststellung, dass beim fakultativen Nachtessen in der Kaserne Thun von 290 (!) Rekruten nur deren fünf Hierbleibende zu registrieren seien, eine schlimme Bestätigung der Untersuchung Dr. Blumenthals. Hingegen legte er mit Überzeugung dar, dass es im Wiederholungskurs praktisch umgekehrt sei, in dem von einem Bestand von 100 Mann lediglich 10 % sich auswärts verpflegen würden bei fakultativen Nachtessen. WK- und RS-Mentalität klaffen (auch) bei den Essgewohnheiten arg auseinander.

Kriegsküche Übeschi

Nach dem Frühstück fuhr man hinaus ins Gibelwäldchen bei Übeschi. Dort verfügt die Schule über einen ASU (Kriegsküche mit Notkochplatz und eine Truppenunterkunft). In der Kriegsküche setzten die Romands (Klasse 1) mit Adj Uof Blanc das Mittagessen an und im Koreaofen buk eine Gruppe Schlangenbrote und feine Zöpfe. Anschliessend besichtigten wir die improvisierte Kriegsküche, den sogenannten Wellblechunterstand. Er ist an sich geräumig, verfügt jedoch nur über ein Lokal.



Zubereitung des Frühstücks

Auf dem Rückweg bot sich die günstige Gelegenheit, einen Rundgang durch das vorzüglich gestaltete Panzermuseum des Waffenplatzes Thun vorzunehmen. Dieses Freilichtmuseum zeigt einen hervorragenden Querschnitt durch alle alliierten Modelle seit dem Zweiten Weltkrieg. Es verdient breite Beachtung und ist eine etappenweise Verwirklichung des vielerorts geforderten Armeemuseums.

Im Theoriesaal

Führungsausbildung vermittelte Adj Uof Hug der Klasse 4 im Theoriesaal. Die neue Lehrmethode verblüffte durch ihre Ergebnisse. Es wird nicht referiert (durch den Instruktor) und mehr oder weniger aufmerksam konsumiert — sondern erarbeitet. Der Instruktor gibt das Ziel, die Kü Chef Anwärter teilen in Kurzvorträgen das erarbeitete Ergebnis mit. Das Beispiel bestach durch seine Eindrücklichkeit: Es ging um die Ausbildung des Unteroffiziers zum Führer.

Anhand der Frage, was denn der Trainer einer 3. Liga-Mannschaft unternehmen müsse, um den Aufstieg in die 2. Liga anzustreben, war herauszuarbeiten, welche Kriterien denn massgebend seien. Die Lösung der Küchenchefanwärter lautete:

- Er fördert das Können und die Widerstandskraft
- steigert das Training
- verbessert die Technik
- hat immer das Ziel vor Augen
- appelliert an den Ehrgeiz
- verlangt strikte Disziplin
- fördert gegenseitiges Vertrauen und den Willen
- verbessert die psychische Belastbarkeit
- achtet auf Übersicht und Sicherheit
- motiviert und achtet auf gute Ausrüstung
- erteilt klare Aufträge

Zivil und militärisch bestehen gleiche Punkte zur Verbesserung der Leistung — stellten die angehenden Unteroffiziere fest. Mit einer Ausnahme allerdings. Denn schmunzelnd ergänzte ein Gruppenchef: auch finanziell müsste eigentlich ein Anreiz bestehen!

Fleischkenntnis

vermittelte Adj Uof Perren anschliessend in einem andern Theoriesaal. Der Küchenchef ist sehr wohl in der Lage, nach bestandener Spezialausbildung den Fourier umfassend zu beraten. Wussten Sie schon . . . oder wissen Sie noch:

- dass einzelne wenige Rechnungsführer bereits wieder abwechseln zwischen Poulet und Truthahn, bzw. Kaninchenfleisch (und Kuhfleisch absolut vernachlässigen)
- dass z. B. Kaninchenfleisch mehr als 20 % Knochenanteil hat



Verteidigung des Kochplatzes

- dass Vakuum keine Konservierungsmethode ist und vakuum-verpacktes Fleisch (vor allem Würste) nur im Kühlschrank haltbar ist
- dass der Metzger nur Gefrierfleisch verkaufen kann, wenn der Fourier einverstanden ist
- dass nur der Fourier Fleischsendungen beanstanden darf
- dass aber der Küchenchef beratend mitwirken soll, wenn der Fourier in dieser Sparte unsicher ist?

Gefechtsausbildung

«Die Verteidigung des Kochplatzes»: Diesem Thema werden wir 1982 eine Nummer unseres Fachorgans «Der Fourier» speziell widmen. Die Klasse 1 der Küchenchefschule demonstrierte den Modellfall Übeschi in Wirklichkeit, nachdem Fourier Zwahlen an der Klettenwand das Schema in sehr übersichtlicher Art und Weise demonstriert hatte.

Nach der Befehlsausgabe des Klassenchefs bezogen die Beobachtungsposten ihre vorbereiteten Stellungen, welche durch Trassierbänder markiert worden waren. Und siehe da: Bald zeigte sich der Feind (Marqueure der eigenen Klasse), wagte den Angriff, der aber mutig (und supponiert) zurückgeschlagen wurde.

Lehre aus dieser Übung: Der Küchenchef ist sehr wohl in der Lage, mit seinem Team die Verteidigung des Kochplatzes zu organisieren. Er lernt das neuerdings sehr eindrücklich und auf eine einfache, leicht einprägsame Methode.

Anschliessend an die interessanten Besichtigungen ergab sich die Gelegenheit, über den Aufbau der Küchenchefschule nach neuem Konzept zu sprechen. Die Orientierung durch den Schulkommandanten erfolgte anhand vieler Unterlagen und grafischer Aufstellungen, die wir im Anschluss an diesen Bericht publizieren.

Ausbildung zum Küchenchef

Aufgrund instruktiver Unterlagen, die uns der Kommandant der Küchenchefschulen, Major Hänni, zur Verfügung stellte, werden wir nun die neue UOS für Küchenchefs vorstellen: a) Ausbildung zum Kochgehilfen

Nach zehn Wochen Grundausbildung in der Rekrutenschule wird der angehende Küchenchef zum Kochgehilfen ausgebildet. Es schliessen sich fünf Wochen Spezialausbildung an. Das Oberkriegskom-



missariat hat im Sommer 1980 Zielsetzungen für die fachtechnische Ausbildung der Kochgehilfen in Rekrutenschulen erlassen. Major Hänni hält fest, dass im grossen von den abverdienenden Qm, Fourieren und Kü Chefs nach diesen Richt-

linien ausgebildet wird. Noch aber zeigen sich zum Teil wackere Ausbildungslücken. Worin sollen nun die Kochgehilfen in dieser fünfwöchigen Spezialausbildung geschult werden?

| (TH | = | Trup | pen | 12115 | halt) |
|-----|---|------|-----|-------|-------|
| | | | | | |

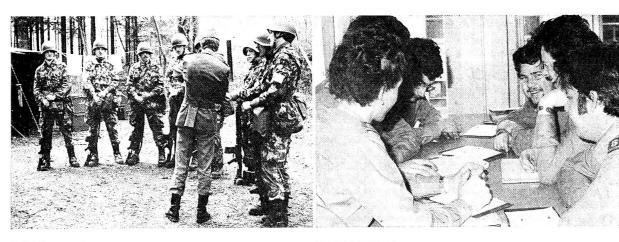
| 1. Dienstbetrieb | Regl 60.1 | TH Z | iff 23 – 33 |
|--|------------|------|---|
| 2. Hygiene, Ordnung, Sauberkeit | | ТН | 82 – 107 |
| 3. Sicherheitsvorschriften | | ТН | 312, 313, 317, 352, 353 |
| 4. Küchenkorpsmaterial | | TH | 38 - 43, Anhang I |
| 5. Benzinvergaserbrenner | Regl 60.12 | | Benzinvergaserbrenner 37 – 39, 41 – 46, 62 – 67 |
| 6. Rüstarbeit | | TH | 246, 347, 350 |
| 7. Fleischkenntnisse und Verarbeitung | | TH | 187 – 189, 349 |
| 8. Allgemeine Fachkenntnisse | Regl 60.6 | TH | 187 – 189 Seiten 8 – 9 |
| 9. Zubereitung von Mahlzeiten in stabilen Küchen | Regl 60.6 | TH | 360 – 367 |
| Zubereitung von Mahlzeiten in Kochkisten | Regl 60.6 | TH | 329 – 332 |
| 11. Speiseresten | | TH | 375 – 379 |

Zusammengefasst soll der Kochgehilfe

- den gesamten, fachtechnischen Arbeitsablauf einer Militärküche erklären
- einfache Mahlzeiten und einzelne Speisen einwandfrei zubereiten
- bei Ausfall des Küchenchefs die Küche einer Einheit während 2 – 3 Tagen selbständig führen

 das Küchenmaterial unter Beachtung aller Sicherheitsvorschriften handhaben und warten können.

Als Beispiel sollen die Zielsetzungen für Punkt 10 und 11 dienen. Die Zielsetzungen in ungekürzter Form können beim OKK bezogen werden.



Befehlsausgabe

Gruppenarbeit

| Fach | Der Kochgehilfe soll | Bemerkungen |
|--|--|---------------------------|
| 10 Zubereitung von Mahlzeiten in Kochkisten | 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 | Regl 60.6 TH 329 – 332 |
| 11 Speiseresten | die Verwendungsmöglichkeiten von verschiedenen Speiseresten erläutern die Massnahmen zur Vermeidung von Speiseresten treffen Speiseresten korrekt lagern und verwenden | TH 375 – 379 |

b) Ausbildung zum Küchenchef (Kpl)

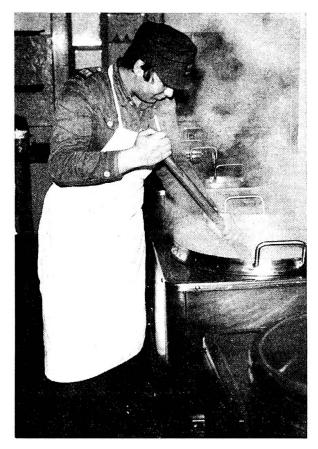
Es geht nicht darum, so Major Hänni, die angehenden Küchenchefs vorab im Kochen zu unterrichten. Wenn man die Berufsgruppen der UOS 2 zusammenstellt, so zeigt sich, dass von den 91 Absolventen ganze 71 Köche (78%), 13 Metzger (14%) und nur vereinzelte anderen Berufsgruppen angehören. Die restlichen 8 % können aber guten Gewissens der Kategorie Hobbyköche zugeteilt werden, auch wenn die Berufsbezeichnung Konserven-Fachmann, Käser, Bäcker-Konditor oder Barman lautet. Sprachlich gliedern sich die Teilnehmer in 3% italienisch-, 11% französisch- und 86 % deutschsprechende. angehende Militärküchenchefs. Alle fünf Küchenchefschulen werden für deutschund französischsprechende Kochgehilfen durchgeführt. In der Regel sind die Tessiner für die UOS 5 aufgeboten (26.10, bis 5.12.81).

Aus der Skizze geht hervor, dass die Ausbildung zum Küchenchef eigentlich dreiteilig ist. Wir haben dargelegt, dass für die Spezialausbildung zum Kochgehilfen in der Rekrutenschule Zielsetzungen des OKK bestehen. Wir werden auch näher eingehen auf das Ausbildungskonzept der eigentlichen Küchenchefschule. Die dritte Säule, das Abverdienen des Korporalgrades in einer Rekrutenschule, bedarf noch genauer Zielsetzungen. Diese werden momentan zusammengestellt und sol-

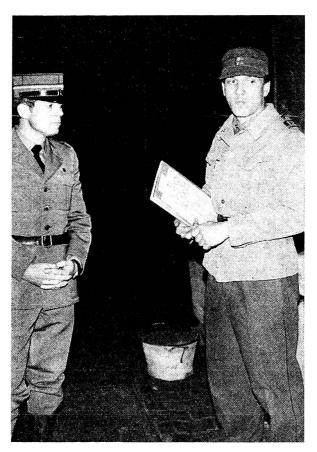
len als Richtschnur für junge abverdienende Quartiermeister und Fouriere gelten, damit die Aus- und eben vor allem die Weiterbildung der Küchenchefs während des Abverdienens zielstrebig an die Hand genommen werden kann. Wenn auch dieses Weiterbildungskonzept besteht, wenn es, so ist zu hoffen, auch durchwegs angewendet wird, so kann mit Fug und Recht behauptet werden, dass unsere Küchenchefs eine überaus exakte und gründliche Ausbildung erfahren. Während dieser Zeit können sie bestimmt auch Erfahrungen sammeln, die im zivilen Beruf von grossem Nutzen sind. Dass heute durchwegs gute Leute für diese Ausbildung gemeldet werden, bestätigt auch der Kommandant der UOS. Beim persönlichen Augenschein imponierte die Seriosität und das ruhige, willige Arbeiten. Bereits der Anwärter ist sich seiner Verantwortung bewusst, wird doch meist für verschiedene Einheiten und Truppen auf dem Waffenplatz Thun gekocht.

Ausbildungskonzept der UOS für Küchenchefs

41 Seiten stark ist dieses Ausbildungskonzept mit der exakten Formulierung aller Richt- und Informationsziele. Geschaffen wurde es Ende des letzten und anfangs dieses Jahres, und bereits hat sich das neue Konzept in zwei Schulen gut bewährt.



Kochen in der Gemeindeküche



Der Klassenchef gibt dem Schulkommandanten Auskunf:

Es würde den Rahmen unserer Militärzeitschrift sprengen, wenn wir im Detail informieren würden über dieses wohl wichtigste Hilfsmittel für die Ausbildung durch Instruktoren, Klassenlehrer, Kpund Schulkommandant. Stellen wir das wichtigste an den Anfang:

Richtziel

Der Küchenchef soll:

- sicher und soldatisch überzeugend auftreten
- Initiative zeigen und bereit sein, Verantwortung zu übernehmen
- seine Stellung, Pflichten und Rechte als Vorgesetzter erklären
- eine Militärküche selbständig einrichten, deren Betrieb organisieren, leiten und sich dabei an die Grundsätze der Hygiene halten
- in fest eingerichteten wie in feldmässigen Küchen eine einwandfreie Verpflegung zubereiten
- den Fourier in Fragen des Küchendienstes beraten
- über die Beschaffung der Verpflegungsmittel orientiert sein
- die Kochgehilfen führen, fachtechnisch ausbilden und für die Sicherung und Verteidigung der Küche einsetzen
- die Vorschriften zur Unfallverhütung erklären, anwenden und durchsetzen sowie die Massnahmen zum Schutz der Umwelt treffen.

Wieviel Zeit steht nun zur Verfügung, dieses Ziel zu erreichen? An sich dauert die ganze Schule 41 Tage, davon gehen ab: Einrücken und Entlassen: 1½ Tage, Demobilmachung ½ Tag, Urlaube 6½ Tage und Inspektion des Oberkriegskommissärs: ½ Tag. Somit bleiben 32 effektive Ausbildungstage. Multipliziert man diese mit 9 Lektionen (à 50 Min.) pro Tag (0700 - 1800), so ergibt das 288 Lektionen, dazu kommen 3 Lektionen Früh- und Spätdienst und 20 Lektionen Felddienstübungen, was total 311 Lektionen ergibt (PD und ID nicht eingerechnet). Und diese 311 Lektionen teilen sich folgendermassen über die 6 Wochen auf:

3. Aufteilung der Lektionen auf 6 UOS Wochen

| Code | Stoffgebiet | 1.Wo | 2.Wo | 3.Wo | 4.Wo | 5.Wo | 6.Wo | Tota |
|------|-----------------------------------|------|--------|--------|-------|--------|--------|------|
| 1 | Allgemeiner Unterricht über DR/VA | 1 | 2 | | 1 | 1 | 1 | 6 |
| 2 | Gesamtverteidigung | 1 | 1 | | | 1 | 1 | 14 |
| 3 | Heereskunde | | | 1 | | . 1 | | 2 |
| 4 | Innerer Dienst, Dienstbetrieb | (DR | Unterr | icht, | prakt | Unterr | cicht) | |
| 5 | Soldatische Formen | 2 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 7 |
| 6 | Kriegsmobilmachung | | | | | | 2 | 2 |
| 7 | Kartenlesen und Ori im Gelände | 6 | | | | | | 6 |
| 8 | Melde- und Rapportwesen | 1 | 1.3 | | | | | 1 |
| 9 | Waffenausbildung | 2 | 1. | 2 | 2 | | 2 | 9 |
| 10 | Gefechtsausbildung | 2 | 3 | 1 | 4 | | 1 | 11 |
| 11 | Armeesport | 2 | 2 | 3 | 2 | 2 | 1 | 12 |
| 12 | Marschtüchtigkeit | -3 | 4 | | 3 | | 6 | 16 |
| 13 | Menschenführung | 2 | | 2 | 2 | 2 | | 8 |
| 14 | Ausbildungsmethodik | 1 | 1 | | 1 | 1 | | . 1 |
| 15 | AC-Schutzdienst | 3 | 2 | 1 | | | 1 | 7 |
| 16 | Weiterausbildung | | 1.00 | | | 1 | | 1 |
| 17 | Ausserdienstliche Tätigkeit | | | | | | 1 | 1 |
| 18 | Versorgung | | | | 1 | 1 | | 2 |
| 19 | Verpflegungsdienst 20 | | | | | 1 | | |
| 20 | Hygiene 2 | 12 | 30 | 44 | 60 | 32 | 16 | 194 |
| 21 | Küchendienst 172 | | | | | | | |
| 22 | Felddienstübungen | (in | Code 1 | 0, 12, | 19 - | 21 ein | ger) | |
| 23 | Wasserversorgung | | | 1 | 1 | T | | 2 |
| 24 | Feldprediger | | | 1 | | | | 1 |
| 25 | Sozial psychologischer Dienst | 1 | | | | | | 1 |
| 26 | Tests (exkl AC) | | 1 | 1 | 1 | 1 | | 1 |
| 27 | TBS / Film | 2 | 2 | 2 | 1 | 1 | 2 | 10 |
| | Total | | | | | | | 311 |

Diese Tabelle ist für abverdienende Quartiermeister und Fouriere sehr wichtig, denn anhand dieser Angaben lässt sich feststellen, wo Schwergewichte gesetzt worden sind und wo noch Lücken bestehen.

Informationsziele

Es folgen die Informationsziele für jedes Stoffgebiet, wie unter Code 1 bis 27 genannt. Weil diese Informationsziele noch nicht überall bekannt sind, veröffentlichen wir als Beispiel dasjenige über Kriegsmobilmachung, dasjenige für Gefechtsausbildung und dasjenige für den AC-Schutzdienst. Mindestens diese drei Stoffgebiete sind ja wichtiger Bestandteil der

Weiterbildung in der Rekrutenschule und auch im Wiederholungskurs. Und es ist für den Rechnungsführer eine Erleichterung, wenn er diese neuen Grundlagen kennt. Daneben, so betont der Kommandant der UOS, ist eine Weiterausbildung in folgenden Fachbereichen unbedingt anzustreben: Versorgung, Kochkistenkochen, Handhabung des Benzinvergasers, Waffen- und Gefechtsausbildung, nebst der Einführung von Neuerungen.

| | | Code Nr | Seite |
|-------------|---|---------|-------|
| Stoffgebiet | Stoffgebiet Kriegsmobilmachung | | 1 |
| Richtziel: | den Ablauf der Kriegsmobilmachung in einer Einhe die Pflichten des Küchenchefs als Angehöriger de fassungsdetachements beschreiben | | |
| Grundlagen: | Regl 51.2 Dienstreglement (DR), Dienstbüchlein (DB KMob 78, Regl 60.4 Fourier Anleitung, Merkblätterd | | 52.6 |

| Ausb Nr / Sachgebiet | Informationsziele | Zeit | Bemerkungen |
|------------------------------------|--|------|---|
| l Organisation der Mobilmachung | die Begriffe Pikettstellung, Teilmobilmachung, Allg Kriegsmobilmachung unterscheiden und erklären die Gliederung eines Mob Plschematisch zeichnen den Ablauf der Mobilmachung einer Einheit beschreiben die Einrickungspflicht sowie das Verhalten beim Einrücken erklären | 1 | VA 501 - 505 DB KMob 78, 2 KMob 78, 7 - 11 VA 505 - 507 |
| 2 Korpsmat Fsg Det | Aufgaben und Zusammensetzung eines Korpsmat Fsg Det nennen die Pflichten des Küchenchefs als Angehöriger des Korpsmat Fsg Det beschreiben die Zusammensetzung der Mob Vpf aufzählen | 1 | KMob 78, 75, Anh 2 FA 141 Merkblatt 205 |
| L | Total | 2 | |

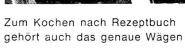
| | | Code Nr | Seite |
|-------------|---|-------------|-------|
| Stoffgebiet | toffgebiet Gefechtsausbildung | | 1 |
| Richtziel: | die Feindmöglichkeiten erkennen und daraus die Krür die Erfüllung seines Auftrages ableiten die Befehle für die Bewachung und Veberwachung deinrichtungen sowie das Halten des Standortes an und durchsetzen | ler Küchen- | |
| Grundlagen: | GS, Behelf "Menschenführung", Merkblätterdossier, Geländemodell, Tonband | Lageblätte | r, |

| Ausb Nr / Sachgebiet | Informationsziele | Zeit | Semerkungen |
|--------------------------------|---|------|---|
| 1 Beurteilen der Lage | - bezogen auf seinen Standort, die Feindmöglichkeiten erkennen und daraus die Konsequenzen für die Erfüllung seines Auftrages ab- leiten | 2 | GS 108 - 114 |
| | - die Faktoren der Beurteilung der Lage nennen sowie das Befehls- schema erläutern | | GS 219 - 221 FA "Führung" |
| 2 Befehlsgebung | - anhand einer einfachen Situation einen Befehl gemäss Befehlsschema richtig erteilen | 1 | Geländemodell, FA "Führung" (ist auch durch die Klassenlehrer bei der täglichen Befehlsaus- gabe für den Küchen- dienst so zu verlangen |
| 3 Sicherung, Ver- teidigung | den Unterschied zwischen Sicherung und Verteidigung beschreiben | 1 | 3S 280 - 282. 285, 289 - 290 |
| | die Begriffe Bewachen und Ueberwachen erklären Verhaltensgrundsätze der Wache nennen und anwenden, insbesondere: Aufhalten, Kontrollieren, Abführen von Personen einen Befehl für die Wache im richtigen Aufbau erteilen | | (Theoriesaal und Gelände) |
| 4 Halten des Stao | die Pflichten des Kü Chefs als Kdt Wistn erklären den Aufbau eines Wistn schematisch aufzeichnen die Aufgaben des Trupps im Wistn aufzählen einen Bf für das Wistn im richtigen Aufbau erteilen | 1 | GS 247 - 248, 250 - 251 252 - 255 Merkblätter 207 |

Wistn = Widerstandsnest

| St | offgebiet | Gefechtausbildung | | | Code Nr | Seite |
|------|---|--|------|-----|----------------------------------|-------|
| | | | | | 10 | 2 |
| Ausb | Nr / Sachgebiet | Informationssiele | Zeit | Bem | erkungen | |
| 5-6 | Einsatz im Rahmen von FDU -FDU 2, 1 Lekt -FDU 4, 5 " | im Rahmen von FDU Entschlüsse für die Sicherung und Verteidigung entsprechend der Lage selbständig und brauchbar fassen, klar und zwingend befehlen, Details durchsetzen, bei Feindkontakt zweckmässig reagieren die Arbeiten nach Prioritäten gliedern | 6 | La | geblätter | |
| 7 | Verschiebungen | - sich mit seiner Gruppe bei Märschen oder mot Vs entsprechend der Lage gefechtsmässig richtig verhalten | 11 | acl | lässlich v hulen und tzen! | |







Ausbeinen im Unterstand Zubereitung des Mittagessens

| | | Code Nr | Seite |
|-------------|---|---------|------------|
| Stoffgebiet | fgebiet AC - Schutzdienst | | 1 |
| Richtziel: | - bei den Einrichtungen des Verpflegungsdienstes, Transport und bei der Lagerung der Versorgungsgü geeignete Schutzmassnahmen gegen AC Einwirkungen | ter | |
| Grundlagen: | Regl 52.25 ACSD, Regl 52.23/I+II AC Merkblätter, F Merkblätterdossier, Kontrollbogen 18.75 I-IV, Prüf Ex-ACS Material, TBS 16 + 17 | | J , |

| Au | sb Nr / Sachgebiet | Informationsziele | Zeit | Bemerkungen |
|----|--------------------|---|------|---------------------------------------|
| 1 | ACS-Material | - das pers ACS-Material beschreiben, die ACS-Bereitschaft selbständig und richtig erstellen | 1 | Regl 52.23/I+II |
| | | die Schutzmaske (SM) richtig hand- haben | | |
| 2 | C-Waffe | - C-Einsatzmittel nennen und deren Auswirkungen auf die Truppe er- klären | 1 | TBS 17 |
| | | - die Kontrollbogen 18.75/II-IV aus- wendig und richtig ausfüllen | | Kontrollbogen |
| 3 | C-3G | - die AC-BG "C-Alarm, Ueberraschung durch C-Kampfstoff" auswendig und in der richtigen Reihenfolge re- flexartig ausführen | 1 | kombiniert mit Waffen ausbildung * |
| 4 | A-Waffe | - A-Einsatzmittel nennen und deren Auswirkungen auf die Truppe er- klären | 1 | TBS 16 |
| | | - den Kontrollbogen 18.75/I aus- wendig und richtig ausführen | | Kontrollbogen |
| 5 | A-BG | - den AC-BG "Weberraschung durch Atom-Explosion" auswendig und in der richtigen Reihenfolge aus- führen | 1 | kombiniert mit Waffen ausbildung * |
| 6 | Test AC | - den Test AC "Form 18.75" gem den entsprechenden Weisungen erfüllen | 1 | Form 18.75 |
| 7 | Heimgabe | - die ABC-SM 74 vorschriftsgemäss re- tabliert und für die Heimgabe vorbereitet haben | 1 | Weisungen Abt ACSD |
| | | * Total öfter praktisch anwenden während der | 7 | |

BG = Bereitschaftsgrad

| 01 [[]] | | | | Code Nr | Seite |
|--|---|------|------------|--|-------|
| Stoffgebiet | AC - Schutzdienst | | | 15 | 2 |
| Ausb Nr / Sachgebiet | Informationssiele | Zeit | Beme | erkungen | |
| | AC-Bedrohung im Bereich Verpflegungs- dienst (Truppenhaushalt) | | | | |
| Einwirkungen von A + 3 Einsätzen auf den Verpflegungs- dienst | - die Auswirkungen von A-Einsätzen sowie C-sesshaft und -flüchtig auf Lebensmittel und Trinkwasser er- klären | (2) | Reg Zif | le 19, 21, 31 ACSD 52 3f 88 - 99 1 11 | .25 |
| | die Möglichkeiten der Zubereitung v Speisen bei verschiedenen AC-BG beschreiben und durchführen | on | | ckblätter S. 159 - | |
| Schutzmöglichkeiten | die Schutzmöglichkeiten von Ver- pflegungsmitteln, Trinkwasser für die Lagerung und den Transport auf- zählen und treffen | (10) | do | | |
| | die Massnahmen nach Verstrahlung und Vergiftung von Lebensmittel, Trink- wasser beschreiben | 9 | | | |
| | die Anforderungen an eine Kriegs- küche (Notkochplatz) erklären, eine Kriegsküche (Notkochplatz) einrich- ten und betreiben | | | | |

Felddienstübungen (FDU)

Für jede Übung nennen wir Thema und Übungsablauf:

| Thema / Zielsetzung | Übungsablauf | | |
|--|--------------|--|--|
| fD die Grundsätze des Kochens in der Gamelle und den entsprechenden Arbeitsablauf erklären eine Kochstelle korrekt bauen und eine Mahlzeit richtig zubereiten als Grfhr unter erschwerten Bedingun- | DU 1 | Kartenlesen im Gelände Abkochen in der Gamelle Vorbereitung Patrouillenlauf (ca.) Patrouillenlauf, Park- dienst und ID | |
| gen Punkte im Gelände finden, eine Route genau verfolgen, Postenaufträge richtig lösen | | | |

| Thema/ | Zie | setzung |
|--------------|-----|---------|
| I IICIIICE / | | DOLLAIN |

Übungsablauf

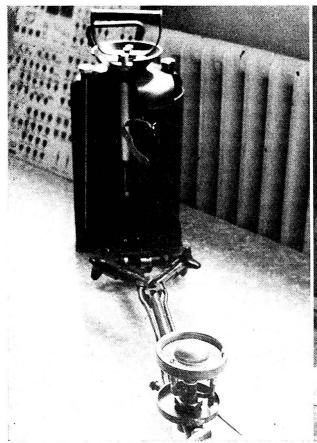
FDU 2

| _ | 15 | km | in | max. | 3 | Std. | zurücklegen |
|---|----|----|----|------|---|------|-------------|
| | | | | | | 0 | |

- umsichtig führen, korrekt melden, sich der Lage entsprechend verhalten
- ein Zeltbiwak fehlerlos einrichten und liquidieren
- vorgekochte Gerichte richtig aufwärmen
- den Biwakstandort erfolgreich sichern
- korrekte Wartung der Waffe und Ausrüstung (gemäss DR 292)
- klare und zwingende Befehlsgebung

| 1. Tag | |
|-------------|--|
| 1510 – 1530 | Marschvorbereitungen |
| 1530 – 1830 | gefechtsmässiger Marsch |
| 1830 – 2200 | Einrichten Biwak (Zelt) Aufwärmen vorgek. Gerichte Bewachung Biwak, PD |
| 2. Tag | Liquidation Biwak Zubereitung Frühstück Repetition Kartenlesen |
| 0740 - 0800 | Übungsbesprechung |
| 0800 - 1050 | AC-Waffenausbildung |
| 1100 – 1145 | Vpf im Gelände (Dosenmenu) |
| 1150 – 1345 | Verschiebung in Kaserne, |

PD, ID





| Thema / Zielsetzung | Übungsablauf |
|--|-------------------------------|
| FDU 3 (Gem | neindeküche) |
| die Übernahme einer Gemeindeküche vollständig und korrekt durchführen | 1. Tag 0700 – 2000 |
| eine Gemeindeküche, improvisierte Gemeindeküche, Lebensmittelmagazin, Grüngemüsemagazin, Küchenkorpsmaterialmagazin einrichten und Mahlzeiten selbständig zubereiten | 2. Tag 0430 – 2000 Ort: |

die Rückgabe einer Gemeindeküche vollständig und korrekt durchführen

Bäckerbaracke im Raum Kaserne

FDU 4 (Feld- und Kriegsküche)

| _ | die | Schu | tzmög | lichk | eiten | von | Verpfle- | |
|---|-------|--------|--------|-------|---------|-------|-----------|--|
| | gung | gsmitt | eln, T | rink | wassei | für (| die Lage- | |
| | rung | g und | den ' | Tran: | sport a | aufzä | hlen und | |
| | treff | en | | | | | | |
| | die | Anfor | derun | gen | an ein | e Kri | easkiiche | |

- die Anforderungen an eine Kriegsküche (Notkochplatz) erklären, eine Kriegsküche einrichten und betreiben
- mit Hilfe von verschiedenem Material eine Feldküche selbständig einrichten und betreiben
- Verpflegung in einem improvisierten Feldofen zubereiten
- Verpflegung während einer motorisierten Verschiebung (Marschhalt) sachgemäss zubereiten
- mit einer Gruppe die Sicherungsmassnahmen zweckmässig treffen und Befehle durchsetzen

| 1. Tag | |
|-------------|--|
| 0430 | Melden der Klasse |
| | Demonstration Materialver- |
| | lad auf Inf Anhänger |
| | Abfahrt nach Übeschi |
| | Frühstück im Gelände |
| | Einrichten der Unterstände |
| | Bau einer improvisierten |
| | Anhängerküche Kochen des Mittagessens für |
| | eine Rekruten-Kp |
| | Kochen im Feldofen |
| 1200 | Mittagessen |
| 1300 - 1500 | Verteidigung des Koch- |
| | platzes mit dem Kp Kdt |
| 1510 | Zubereitung Nachtessen |
| 1730 | Mise en place in Küche |
| 1800 | Nachtessen |
| 1845 | Reinigung des Materials |
| | Materialkontrolle |
| 2000 | Nachtausbildung mit Kp Kdt |
| 2200 | Unterkunftsbezug in den |
| | Unterständen |
| 2. Tag | Arbeit wieder in Übeschi |
| 0430 – 2200 | Zubereitung der Mahlzeiten |
| 0.30 220 | in der Kriegsküche |
| | Liquidation, Material- |
| | kontrolle |
| | Verschiebungs- und |
| | Sicherungsübung |
| | Parkdienst |

FDU 5 «Finale»

- als Chef oder in einem geführten Det mit Gefechtsausrüstung mindestens 35 Leistungskm (wovon 20 km in 4 h) zurücklegen, korrekt melden, der Lage entsprechend verhalten, klar und zwingend befehlen
- mit seiner Gr die Anforderungen bzw.
 Waffenausbildung und ACSD erfüllen
- Verpflegungsgüter inkl. Brot in der Gamelle sachgemäss zubereiten
- ein Biwak der Lage entsprechend, zweckmässig einrichten, sichern und zum Halten des Stao vorbereiten
- Fragen im gefechts- und fachtechnischen Bereich richtig beantworten
- Wartung der persönlichen Ausrüstung gemäss DR Ziff. 292 durchführen

Zeitbedarf: 40 Lektionen

Diese Übung soll Krönung, aber keinesfalls Überlebensübung sein.

Zu früher Morgenstunde verlässt die UOS die Kaserne, bereitet ausserhalb des Waffenplatzes ihr Frühstück zu, betreibt anschliessend Ausbildung in ACSD und Waffenhandhabung. Nach einem weitern Fussmarsch erfolgt die Zubereitung des Mittagessens.

Es folgt der Auftrag für die Bewachung eines Objekts. Umliegende Bewohner übergeben die Vpf Güter für das Nachtessen und das Frühstück. Nach Erledigung des Auftrages verschiebt sich die Gruppe zum Biwakraum: Zeltbau, Nachtessen, Brotbacken, Wachtorganisation für die Nacht geben zu tun bis spät abends.

Am andern Tag verschieben sich die Klassen patrouillenweise über eine vorgeschriebene Strecke mit Postenarbeiten wie Befehlsgebung, Waffenhandhabung, ACSD, Fachdienstfragen, in die Kaserne zurück.

Schlusswort

Die Arbeit in den Küchenchefschulen beeindruckt sehr. Es ist dem Kommandanten und seinem positiv mitarbeitenden
Team von Instruktoren zu gönnen, dass
mit dem neuen Ausbildungskonzept Erfolg eintrifft. Zu diesem Erfolg können
und müssen wir Rechnungsführer beitragen. So soll uns die Ausbildung der
Kochgehilfen in den Rekrutenschulen, die
Weiterbildung der Küchenchefs in RS und
Wiederholungskursen oberstes Anliegen
sein. Wenn die Vorstellung der Küchen-

chefschule die Rechnungsführer darüber ins Bild zu setzen vermag, was wirklich in der UOS für Küchenchefs vermittelt wird, so hat die Reportage ihren Zweck erfüllt. Dem Kommandanten der UOS danken wir für die Vermittlung einer Fülle von Informationen und gleichzeitig wünschen wir ihm und seinem Instruktorenteam Erfolg, Freude an der Sache und positiv mitarbeitende Rechnungsführer in RS und WK!

Redaktion «Der Fourier»