

Zeitschrift:	Der Fourier : officielles Organ des Schweizerischen Fourier-Verbandes und des Verbandes Schweizerischer Fouriergehilfen
Herausgeber:	Schweizerischer Fourierverband
Band:	57 (1984)
Heft:	11
Artikel:	Weiterbildung im Küchendienst
Autor:	[s.n.]
DOI:	https://doi.org/10.5169/seals-519033

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

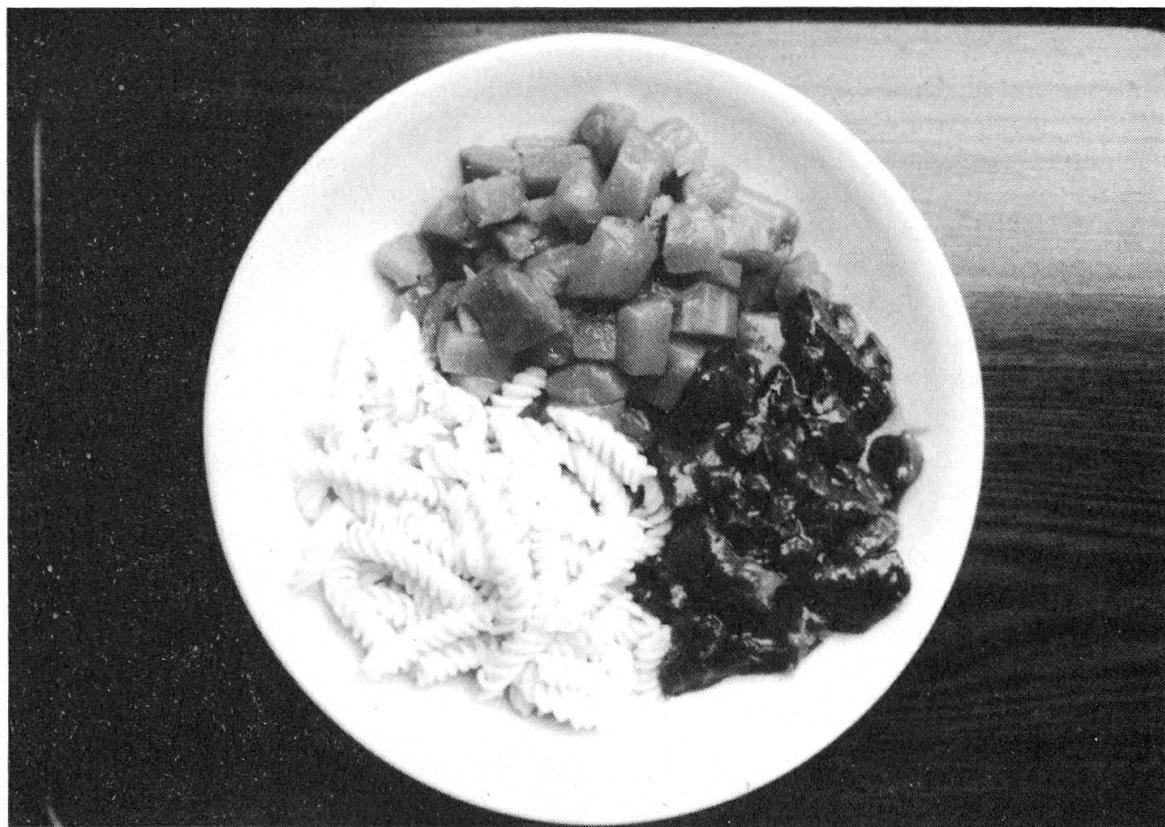
The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. Publishing images in print and online publications, as well as on social media channels or websites, is only permitted with the prior consent of the rights holders. [Find out more](#)

Download PDF: 31.12.2025

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

Weiterbildung im Küchendienst

Unser Hauptartikel befasst sich heute mit Nährwertverlusten in der Grossküche und mit Hygiene in der Feldküche.



Im ersten Teil erfahren wir Wissenswertes aus der Gastronomie. Dieser Artikel lässt sich jedoch leicht auf die Verhältnisse im Militärdienst umsetzen. Denn was sich heute in der Praxis bewährt, gilt für das zivile wie auch für das militärische Leben. Einzig erlauben die militärischen Mittel nicht immer den gewünschten Einrichtungs- und Arbeitsstandard in der Truppenküche – vergleichbar mit einer Grossküche der Gastronomie. Eines haben die zuständigen Personen in der Grossküche (Gastwirt/Küchenchef im Zivilen; Fourier/Küchenchef im Militär) gemeinsam – dem Gast zu dienen mittels einer guten und ernährungstechnisch einwandfrei zubereiteten Verpflegung. Der militärische Gast ist Pflichtverpfleger, denn er kann im Militärdienst nicht einfach anderswo essen gehen, als von der Truppenküche. Aus und trotz diesem Grund, haben die Truppenangehörigen Anspruch auf einwandfreie Verpflegung.

Die Truppe wird es Ihnen zu danken wissen!

Nach dem Lesen des folgenden Artikels erhalten Sie vielleicht den Eindruck, dass die Armeeküche die Regeln der Ernährungslehre nicht genügend berücksichtigt. Die Überprüfung der einschlägigen Reglemente (siehe Kasten) hat gezeigt, dass mit diesen Grundsätzen und dem zur Verfügung stehenden Material gut und regelkonform gekocht werden kann. Nur eines ist eben ab und zu fehlerhaft: die Personen, welche mit Lebensmitteln umzugehen haben! Immer wieder müssen deshalb die Regeln der Ernährungslehre in Erinnerung gerufen werden. Auch die richtige Zubereitung und die Präsentation gehören zum A und O des Küchenchefs.

Im zweiten Artikel erfahren Sie interessante Tips zur Hygiene in der Feldküche eines erfahrenen Veterinäroffiziers.