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

Herausgeber: Schweizerischer Fourierverband

Band: 59 (1986)

Heft: 9

Artikel: 50 Jahre Küchenchefschulen

Autor: Schlup, Hans

DOI: https://doi.org/10.5169/seals-519185

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: 23.08.2025

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

Den uneingeweihten Leser mag es erstaunen, dass die Küchenchefschulen der Schweizer Armee erst kurz vor dem Zweiten Weltkrieg aus der Taufe gehoben wurden.

Es trifft nun in der Tat zu, dass vor 1936 die Ausbildung der «Küchenmeister» und Militärküchenchefs mehr recht als schlecht betrieben wurde. Es war der Initiative und auch Fürsorge der einzelnen Kommandanten überlassen, einen qualifizierten Chef und sein Küchenpersonal auszulesen und vor allem auch auszubilden.

Erst sich verschärfende Rügen der Konsumenten (Wehrmänner) und nimmermüde Anstrengungen der Spezialisten des Verpflegungsdienstes (Fouriere, Quartiermeister) führten schliesslich dazu, Küchenchefs zentral und zielgerichtet auszubilden; vorerst in divisionseigenen Kursen, ab 1936 in einer eigentlichen Küchenchefschule in Thun. Seither ist viel erreicht worden. Aus einem zweitklassigen, schlecht ausgebildeten Gelegenheitskoch, der eintönige, fade und wenig ansprechende Mahlzeiten servierte, wurde im Verlauf der Zeit ein vielseitiger Unteroffizier:

- *ein militärischer Chef, der in der Lage ist, seine Gruppe auch im Einsatz zu führen und der sich nicht scheut, Verantwortung zu übernehmen.*
- *ein Spezialist der Militärküche, der mit Freude Mahlzeiten zubereitet und dadurch auf vornehmste Art der Truppe dienen kann; ein Fachmann aber auch, der im Gefecht eine Küche einrichten, betreiben und auch vor Überraschungen schützen und sichern kann.*
- *ein Gruppenführer, der methodisch richtig seine unterstellten Kochgehilfen ausbilden kann und seine Untergebenen durch sein persönliches Beispiel zu besseren Leistungen anspornt.*

Auch dürfen wir die besondere Stellung eines Küchenchefs in einer Einheit durchaus hervorheben: kein Unteroffizier hat bereits heute schon dreimal täglich «Ernstfall», ohne dabei je die Möglichkeit zu haben, eine Gruppenübung erst «trocken» vorzuüben und bei Versagen nochmals durchzuspielen. Seine Arbeit wird erst noch von oft über 100 Angehörigen seiner Einheit – alles verwöhnte Gourmets – einer gestrengen Kritik unterzogen, die nur zu schnell mit der Beurteilung «Übung nicht erfüllt» zur Hand sind.

Jeder militärische Führer wird zustimmen: der Küchenchef nimmt in einer Einheit eine Schlüsselstellung ein. Nicht erst im Ernstfalleinsatz, sondern bereits schon im Instruktionsdienst hat er jeden Tag neu seine Fähigkeiten unter Beweis zu stellen. Seine Autorität hängt wahrlich nicht vom Grad alleine ab, sondern in ausgeprägtem Masse von seinem Geschick und Können als Militärküchenchef. Dieses fachtechnische Können, das in unserer Milizarmee mit ihren kurzen Dienstzeiten nur zum Teil in Schulen und Kursen vermittelt werden kann, bedarf der Ergänzung und Auffrischung im Rahmen der ausserdienstlichen Tätigkeit. Besuche bei ausserdienstlichen Anlässen lassen uns immer wieder eine wache Offenheit, einen frischen und handfesten Praxisbezug und vor allem viel Liebe und Hingabe zur Militärküche verspüren.

Sind dies nicht alles Gründe genug, um im Rahmen unseres 50 Jahre-Jubiläums kurz innezuhalten, auf die Geschichte der Unteroffiziersschule für Küchenchefs und der Militärküche überhaupt zurückzublikken, das bis heute Erreichte zu würdigen und vor allem voller Mut und Vertrauen in die «hellgrüne» Zukunft unserer Küchenchefs zu blicken.

Brigadier Hans Schlup
Oberkriegskommissär

50 Jahre Küchenchefschulen

(Stg) Seit 1936 werden in Thun die Militärküchenchefs ausgebildet. Für die «wichtigste Nebensache im Militärdienst», die Verpflegung, ist es notwendig, über gute Küchenchefs zu verfügen. So ist der Truppenküchenchef der engste Mitarbeiter und Vertraute des Fouriers im Bereich Verpflegung/Truppenhaushalt. Normalerweise bringt der Küchenchef die fachtechnische und praktische Sicherheit aus seiner beruflichen Tätigkeit im Gastgewerbe mit und der Fourier eher theoretische Kenntnisse. Gemeinsam klappt's nur! So lohnt es sich also, auf die Jubiläumsfeierlichkeiten «50 Jahre Küchenchefschulen» näher einzugehen, denn wir brauchen gute und mit Elan mitarbeitende Truppenküchenchefs zum Wohle unserer zu verpflegenden Angehörigen der Armee.

Am Freitag, 19. und Samstag, 20. September 1986 finden in Thun die 50-Jahr Jubiläumsfeierlichkeiten der UOS (Unteroffiziersschule) für Küchenchefs statt. Der offizielle Jubiläumsakt für geladene Gäste und die Presse erfolgt am Freitag. Zu diesem Zeitpunkt wird auch die vom früheren 1. Redaktor unseres Fachorgans, Major Hannes Stricker, redigierte Festschrift vorgestellt. Wir werden bei späterer Gelegenheit auf diese beiden Ereignisse zurückkommen.

Entstehung und Werdegang der UOS für Küchenchefs

Schon Napoleon prägte den Satz: «Die Disziplin des Mannes geht durch den Magen.» Man darf behaupten, dass der Zustand des Magens in allen Zeiten über die Schlagkraft einer Armee mitentschieden hat.

Während des Aktivdienstes 1914–1918 herrschten andere Ernährungsgrundsätze als heute. Aus einer Anleitung über die Zubereitung von Speisen im militärischen Haushalt 1902 lesen wir: «Die Truppenernährung muss auf Einfachheit und Mässigkeit beruhen. Die Zubereitung darf möglichst wenig Zeit beanspruchen. Feinschmeckergerichte von umständlicher und zeitraubender Zubereitungsart haben in der militärischen Küche keinen Platz.»

Als Mittagessen (eindeutige Hauptmahlzeit) gab's damals bereits: Teigwarensuppe, Rindsbraten und Kartoffelstock, oder: Fleischsuppe, Spatz und Reis mit Käse, oder: Gerstensuppe, Kalbsragout und Makkaroni mit Käse. Beim Nachtessen gab's Suppen ohne Zutaten.

Zubereitet wurden die Mahlzeiten in der Fahrküche, später zwecks Schonung derselben in requirierten Kochkesseln in Waschküchen, Wirtschaften, Schulhäusern oder Käsereien. Leider, klagte ein Zeitgenosse, seien die aufgeführten Speisen nur auf dem Papier schmackhaft gewesen, die Wirklichkeit habe bedenklich ausgesehen.

Als Grund wird angegeben, dass sowohl Instruktion als auch Rekrutierung der Küchenchefs zu wünschen übrig liess. Denn viele Küchenchefanwärter gaben an, Metzger, Bäcker, Wirt, Käser oder Koch zu sein, nur um sich vom Drill zu drücken. Da die Rekrutenküche, in welche Küchenchefaspiranten abkommandiert wurden, selten von einem Fachmann geführt wurde, machten die Jungen schon früh mit dem gewohnten Schlendrian Bekannschaft.

Nebenbei lernte man vor allem das Abwaschen und eine lieblose «Engros-Kocherei» ohne irgendwelche Berechnung. In der Unteroffiziersschule wurde in gleicher Manier «weitergewurstelt», und weil später das Hilfspersonal auch oft aus Drückebergern bestand, haperte es bös mit der Disziplin der Küchenmannschaft und der Qualität des Essens.

Aufgrund mannigfacher Klagen befahl der Armeekriegskommissär im Sommer 1915, der Zubereitung der Speisen vermehrte Aufmerksamkeit zu schenken. Den Küchenchefs sollte Anleitung in der rationellen Zubereitung von Speisen erteilt werden. Solche Kochkurse fanden mit der Zeit in allen Divisionen statt und verbesserten die angeprangerten Zustände wesentlich.

Was immer noch zu Klagen Anlass bot, war die *Ausbildung* der Küchenchefs. Diese erfolgte auf den Waffenplätzen durch *Zivilküchenchefs.*

Diese Zivilküchenchefs, durch Anstellungsvertrag verpflichtet, leisteten keine befriedigende,

vor allem keine einheitliche Ausbildung. Denn es war schwer, geeignete Ausbilder mit gutem Charakter, fachtechnischer Befähigung und Lehrgeschick zu finden. Überdies war es nicht möglich, den Einheiten genügend Küchenchefs zur Verfügung zu stellen. Es kam oft vor, dass beim Einrücken irgendein Unteroffizier, Gefreiter oder Soldat als Küchenchef bezeichnet werden musste. Diese Ersatzköche hatten vielfach wenig Ahnung vom militärischen Küchendienst.

1931 wurde die Ausbildung der Küchenchefs grundlegend geändert, indem die Küchenchefs der Infanterie speziell durch Küchenmeister ausgebildet wurden, welche man den Unteroffiziersschulen zugeteilt hat. Das Abverdienen als Küchenchef erfolgte in den anschliessenden Rekrutenschulen unter Aufsicht der Zivilküchenchefs. Doch befriedigte auch diese Lösung nicht (ganz), denn die fachtechnische Ausbildung in der UOS litt darunter, dass die Anwärter am Fachdienst oft für kürzere oder längere Zeit entzogen wurden. Es drang die Einsicht durch, dass eine vollwertige Ausbildung der Küchenchefs nur in *besonderen Schulen* möglich ist.

Am 26. Januar 1935 verfügte das EMD die Einführung von besonderen *Fachkursen für Küchenchefs* mit einer Dauer von 27 Tagen. Die Durchführung dieser Kurse wurde dem Oberkriegskommissär übertragen. Als Instruktoren wurden die besten Divisionsküchenmeister unter der strengen Leitung von Oberst Suter in diese Fachkurse befohlen.

So stand denn der Einberufung des allerersten Fachkurses für Küchenchefs im Jahre 1936 nichts mehr im Wege.

Ausbildung der Küchenchefs ab 1936

Ich zitiere aus den ersten Weisungen: «Die Vorschläge für die Einberufung der Küchenchefaspiranten haben durch die Einheitskommandanten zu erfolgen. In erster Linie sind Köche, Metzger, Käser, Konditoren, bei besonderer Eignung auch Soldaten aus anderen Berufen, zu berücksichtigen. Vor allem aber ist es notwendig, dass die Anwärter Freude am Kochen haben und sich durch gutes soldatisches Auftreten auszeichnen.»

Bereits damals erkannte man, dass dem praktischen Kochen in Kasernen- und Fahrküchen, sowie in Kochkisten breiter Raum gewährt wurde. Neben theoretischem Unterricht über Kochrezepte, Verpflegungspläne, Warenkenntnis und Fleischkenntnis gab es bereits Felddienstübungen zum Einrichten einer Zivilküche mit Lebensmittelmagazinen, wenn möglich in Zusammenarbeit mit der Fourierschule, sowie Abkoch- und Marschübungen.

In der Folge bewährten sich diese Fachkurse. Vor allem die Auszugseinheiten profitierten nun von den besser ausgebildeten Küchenchefs, während die Küchenchefs der Landwehr-, Landsturm- und HD-Einheiten zum Teil nicht befriedigten. Deshalb wurde eine Weiterbildung angeregt: Ein solcher Weiterbildungskurs für Küchenchefs «alter Ordonnanz» dauerte drei Wochen. Soldaten beförderte man nach dessen Bestehen zu Gefreiten und Korporale zu Wachtmeistern. Ab 1943 wurden jährlich sechs solche Kurse durchgeführt mit einem Bestand von durchschnittlich 50 Teilnehmern. Das ergab für die fünf Klassenlehrer in Thun ein gerütteltes Mass an Arbeit: Während eines Jahres waren 6 Fachkurse zu je 20 Tagen und 8 Unteroffiziersschulen zu je 27 Tagen zu betreuen, was ein Gesamttotal von 336 Instruktionstagen ergab.

Ab 1948 wurde die UOS für Küchenchefs auf 6 Wochen verlängert, wobei die Küchenchefanwärter 14 Tage vor Beendigung ihrer Rekrutenschule zu einem zweiwöchigen Vorkurs für die UOS entlassen wurden. Nebst dem erweiterten fachtechnischen Programm hatte das neue Ausbildungsprogramm vermehrte Übungen im Felde, Kartenleseübungen, Patrouillenläufe und Schiessübungen mit sich gebracht.

Die UOS für Küchenchefs konnten in der Folge auf 5 bis 6 pro Jahr reduziert werden. Trotzdem werden heute mehr Küchenchefs ausgebildet, denn der Bestand pro Schule beträgt 100 und mehr Anwärter.

Obwohl früher nur 10 % Berufsköche in den UOS für Küchenchefs zu finden waren, hat sich heute das Bild gewaltig geändert. So gibt es heute bessere Militärküchenchefs aufgrund einer gründlicheren Ausbildung, aber auch aufgrund einer besseren Auswahl.

Gesamtschweizerisch absolvieren heute rund 1 000 Kochlehrlinge ihre Lehrabschlussprüfung. Davon werden in den Rekrutenschulen rund 40 % zu Anwärtern für die UOS für Küchenchefs vorgeschlagen. Sie haben dafür zu sorgen, dass mindestens Zufriedenheit herrscht bei Rekruten, Soldaten und Kader bezüglich Verpflegung, *der wichtigsten Nebensache im Militärdienst.*

Bilder aus vergangenen Zeiten

Das obere Bild zeigt eine gut dotierte und ebenso gelaunte Küchenmannschaft aus dem 1. Weltkrieg.

Das untere Bild zeigt die über Jahrzehnte im Gebrauch gestandene ehrwürdige fahrbare Gulaschkanone.

Die Aufnahmen stammen aus der Sammlung ‹Cartophila Helvetica› von J. P. Cuendet, St-Prex.

Das Ausbildungskonzept heute

Noch vor nicht allzulanger Zeit war der Verlauf eines Gefechtes nachvollziehbar und gedanklich auch erfassbar. Die gewaltige technische Revolution der letzten Jahrzehnte, das Auftauchen der Massenvernichtungswaffen sowie die Perfektionierung der subversiven Kriegführung haben das heutige Gefechtsfeld verändert.

Begriffe wie «Front», «Etappe» oder «rückwärtige Dienste» sind nicht mehr zeitgemäss, ja sie sind antiquiert. Wie sollen demnach Chefs, auch Unteroffiziere als Führer der untersten Stufe, in diesem veränderten Umfeld bestehen können?

Mit dieser Frage hat sich jeder Kommandant, der kriegsgenügende Kader ausbilden und erziehen will, auseinanderzusetzen. Das Dienstreglement weist in Ziffer 264 die Marschrichtung: *Wer unter schwierigen Verhältnissen als Führer bestehen will, muss vor allem Vertrauen in seine Fähigkeiten besitzen, initiativ, selbständig und verantwortungsbewusst handeln können.*

Eine derart umfassende Zielsetzung für eine Unteroffiziersschule verlangt Menschenschulung, Charakterbildung und nicht spröde Stoffvermittlung. Der zukünftige Unteroffizier will in der UOS erzogen sein; seine Persönlichkeitswerte sind zu fördern. Auf dieser Grundlage und im vollen Bewusstsein, dass Ausbildung von Erziehung eben nicht zu trennen ist, soll die Schulung der zukünftigen Küchenchefs unserer Armee angepackt werden.

Das heutige Ausbildungskonzept kann in vier Teilbereiche gegliedert werden:

a) Der Küchenchef ist vorerst Unteroffizier der Armee und nicht einfach Militärkoch.

b) Als Fachmann ist er in der Lage, auch unter schwierigen Verhältnissen einwandfreie Verpflegung zuzubereiten.

c) Als Spezialist im Verpflegungsdienst ist der Küchenchef Berater des Fouriers im Truppenhaushalt. Bei der Planung der Verpflegung und beim Einkauf der Lebensmittel hört auch der erfahrene Fourier auf den Rat des Küchenchefs.

d) Vor allem während der Rekrutenschule, aber auch in späteren Truppendiensten hat der Küchenchef eine äusserst wichtige Aufgabe als Ausbilder der Kochgehilfen zu erfüllen. Getreu dem Grundsatz, wonach sich die Milizarmee selber auszubilden hat, werden die Spezialisten im Küchendienst, die Kochgehilfen, durch den Küchenchef ausgebildet. Nebst der rein fachtechnischen Ausbildung soll der Kochgehilfe auch in der Lage sein, unter Leitung des Küchenchefs zur Nahverteidigung und Sicherung der Truppenküche eingesetzt zu werden.

Der Küchenchefanwärter rückt als ausgebildeter Kochgehilfe in die UOS für Küchenchefs ein. Während der Rekrutenschule wurde er nach den Richtlinien des Oberkriegskommissariates in einer mindestens fünfwöchigen Ausbildung zum Fachmann im Küchendienst ausgebildet. Da zudem nahezu alle Anwärter Berufsköche sind, sind die fachlichen Voraussetzungen für eine zielstrebige Ausbildner- und Führerschulung in der UOS gegeben.

‹Der rechte Mann am richtigen Platz›

Aus welchen Berufsgruppen stammen die Küchenchefschüler?

	1985		1943	
Köche	289	79,9 %	71	30,9 %
Metzger	37	10,2 %	77	33,5 %
Bäcker/Konditor	19	5,2 %	36	15,6 %
Käser	7	1,9 %	8	3,5 %
Übrige	10	2,8 %	38	16,5 %
Total	362	100 %	230	100 %

Das Ausbildungskonzept heute

Feldmässige Zubereitung der Speisen in Kochkisten. Vor allem wird mit dem Benzinvergaserbrenner gearbeitet.

AC-Schutz im Küchendienst. In einem Keller werden die Vorbereitungen für das Kochen getroffen.

Gemeindeküche mit Holzfeuerung. Die einfachen Einrichtungen werden mit dem Küchenkorpsmaterial ergänzt.

Die Grundausbildung im Fachdienst beansprucht somit nur einen begrenzten Teil der Ausbildungszeit; im Gegenteil soll möglichst früh und möglichst viel in Form von angewandten Übungen, in feldmässigen Verhältnissen und vor allem mit dem Benzinvergaserbrenner und der Kochkiste gearbeitet werden.

Führen kann nicht im Theoriesaal am Hellraumprojektor gelernt werden. Die beste Gelegenheit bietet sich in Übungen, unter grösserer körperlicher Belastung, zum Teil in misslichen Lagen. Wer sich in einer schwierigen Lage durchsetzen kann und Gefolgschaft bei Untergebenen findet, wird auch in einfachen Situationen bestehen. Das Ausbildungskonzept weist folgende Ausbildungsschwergewichte auf:

Besonderes Gewicht wird auf die angewandte, fachtechnische Ausbildung im Rahmen von Felddienstübungen gelegt. In den ersten beiden Übungen werden einfache Märsche mit dem Abkochen in der Gamelle und einem Zeltbiwak kombiniert. Auch werden erstmals die Grundlagen zur Sicherung und Verteidigung eines Kochplatzes geübt.

Die drei folgenden Übungen schulen jeweils in ein bis zwei Tagen in der näheren Umgebung von Thun den gefechtsmässigen Einsatz einer Kompanieküche. Dabei werden Küchen in feldmässigen Verhältnissen im Walde ohne Anlehnung an eine zivile Infrastruktur eingerichtet, oder die Schüler richten in einer Gemeinde eine behelfsmässige Küche für den WK-Betrieb mit einfachsten Mitteln zweckmässig ein.

Eine rund zwanzigstündige Übung zwingt den Anwärter, im atomsicheren Unterstand mit akuter C-Bedrohung eine Küche einzurichten und zu betreiben. Als Ergänzung wird in diesen drei Übungen z. B. im improvisierten Feldofen (Korea-Ofen) gekocht, das Kochen in Kochkisten mit Holzfeuerung geübt oder am offenen Feuer Schlangenbrot hergestellt.

Grosser Wert wird dabei auf das lagegerechte, gefechtsmässige Verhalten gelegt. Vor allem der Schutz vor Überraschungen (Sicherung, AC-Alarmierung) ist bedeutungsvoll.

Die Abschlussübung in der letzten Woche umfasst einen Querschnitt durch die gesamte Fachdienst- und allgemeine Ausbildung und dauert 2½ Tage. Gefechtsmässige Märsche, Biwak und wechselnde taktische Lagen tragen wesentlich zu einer anspruchsvollen Führerschulung bei.

Eine gute Verpflegung ist die wichtigste Nebensache im Militärdienst.

Wie kaum in einer andern Kaderschule gilt es in der UOS für Küchenchefs, gleichzeitig auszubilden und zu erziehen. Der Instruktionsunteroffizier, als Klassenlehrer zugleich fachliche Autorität und menschliches Vorbild, übt den entscheidenden Einfluss auf die angehenden Kader aus.

Vielleicht gerade wegen seiner langen Präsenzzeit beim Schüler – oft von 0400 bis 2000 Uhr – gelingt es ihm, dem Unteroffiziersschüler nicht nur das fachliche Rüstzeug mitzugeben, sondern in viel grösserem Masse auch erzieherisch zu wirken. Im Gespräch mit bereits ausgemusterten, altgedienten Küchenchefs durfte ich erleben, wie diese oft nicht mehr in der Lage waren den Namen ihres Kompaniekommandanten aus der Rekrutenschule zu nennen, aber an den Instruktions-Uof aus der UOS erinnerten sie sich noch lebhaft. Wohl ein treffendes Beispiel, um die Bedeutung des Instruktions-Uof zu verdeutlichen.

Wer als Küchenchef in unserer Armee Dienst leistet, versteht den Begriff der «Dienstleistung» als Selbstverständlichkeit. In sechswöchiger Ausbildung versuchen die Kader der Küchenchefschulen die zukünftigen Küchenchefs unserer Armee in dieser Geisteshaltung zu erziehen. Diese vornehme und edle Grundhaltung aller «Hellgrünen» schafft die besten Voraussetzungen für eine kriegsgenügende Ausbildung unserer Armee, oder, um es auf einen einfachen Nenner zu bringen:

«Buona cucina – ottima disciplina»

Jubiläumsveranstaltung in Thun

Machen Sie am Samstag, 20. September 1986, einen Ausflug in die schöne Stadt Thun, dem Tor zum Berner Oberland!

Der zweite offizielle Jubiläumstag findet in der hübschen Altstadt von Thun statt. Ab 09.30 Uhr werden an drei Orten – typisch für jede Landesgegend – Militärgerichte «von heute» zu Preisen «von gestern» angeboten, die auf sympathische Art und Weise Reklame für die reichhaltige, gute und abwechslungsreiche Militärküche machen. Beim *alten Waisenhaus* gibt es das typische Tessiner Maisgericht «Spezzatino di manzo con polenta», ein rezentes Rindsragout mit Mais. Im *Unterbälliz* sind die beliebten und schmackhaften Militärkäseschnitten erhältlich «Croute au fromage gruyerienne» aus Frischhaltebrot der Armee. Vor der Kulisse des Thuner *Rathauses* am Fuss des malerischen Thuner Schlosses wird der «Spatz aus Grossvaters Zeiten» angeboten, wobei selbstverständlich, wie an den beiden andern Orten auch ein Verkauf über die Gasse stattfindet. Nebenan befindet sich die vom Hotel-Restaurant Krone geführte Jubiläumswirtschaft.

Eine Schaufensterausstellung in der Thuner Innenstadt macht ebenfalls auf das Jubiläum aufmerksam, die vom 8. bis 20. September 1986 dauert und in Zusammenarbeit mit der Innenstadt-Genossenschaft Thun (IGT) und den betroffenen Geschäftsinhabern realisiert wurde. Historische und moderne Küchengerätschaften und Kochutensilien des Militärküchenchefs werden zu sehen sein.

Möchten Sie eine Festschrift erwerben?

Zum Preis von Fr. 5.– ist die in einer Auflage von 1 500 Exemplaren erschienene Festschrift «50 Jahre UOS für Küchenchefs in Thun, 1936 – 1986» erhältlich. Unter Beilage einer adressierten Klebeadresse nimmt das

Kommando UOS für Küchenchefs, Kaserne, 3602 Thun,

die Bestellungen gerne entgegen. Die im Format A4 und farbigem Umschlag gedruckte Festschrift umfasst 72 Seiten mit 90 Bildern oder Zeichnungen.

Aus dem Inhalt:

- Grusswort des Chefs EMD
- Die Ernährung des modernen Kämpfers
- Der alte Schweizer und sein Krieg
- Gründung der Küchenchefschulen
- Mut allein genügte nicht!
- Die UOS für Küchenchefs nach neuem Konzept
- Die Küchenchefschulen heute
- Reminiszenzen
- Weiterbildung der Küchenchefs in KVK und WK
- Ausserdienstliche Tätigkeit
- Essgewohnheiten im Wandel der Zeit
- Schlemmen, wie's die Soldaten taten
- Truppenhaushalt 1985