

Zeitschrift:	Der Fourier : officielles Organ des Schweizerischen Fourier-Verbandes und des Verbandes Schweizerischer Fouriergehilfen
Herausgeber:	Schweizerischer Fourierverband
Band:	61 (1988)
Heft:	7
Vorwort:	Editorial
Autor:	Egli, Eugen

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

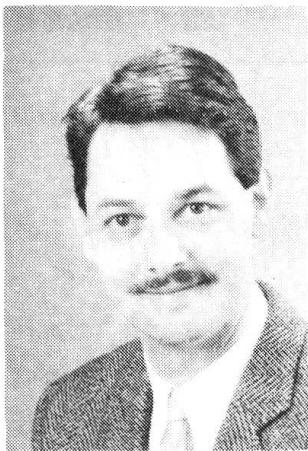
L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. La reproduction d'images dans des publications imprimées 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: 20.02.2026

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



Müssen sich die Fouriere in Zukunft mit schlechten Köchen herumschlagen? Diese Frage steht in grossen Lettern als Überschrift in der «Union Helvetia», der Zeitschrift für die Mitglieder der Arbeitnehmerorganisation des Gastgewerbes. Grund zur Frage gaben die kritischen Bemerkungen zur Ausbildung der Kochlehrlinge in unserer Januar-Ausgabe. Man erinnere sich: In dieser Nummer wurde der besorgniserregende Qualitätsabfall unserer jungen Kochgeneration aufgegriffen, welcher mit der Gefahr einer schleichenden Niveauabsenkung im gastronomischen Metier verbunden ist. Die aktuelle Ausbildung entspricht kurz gesagt nicht den heutigen, gewachsenen Anforderungen und zwar im schulischen, wie im praktischen Bereich, liessen wir uns sagen.

Die «Union Helvetia» liess die von ihr aufgeworfene Frage im Raum stehen, es wurde also nicht nach einer Antwort gesucht. Da aber die Reaktionen auf unser damaliges Editorial bestätigt haben, dass grosse Probleme bestehen, schliesse ich mich der «Union Helvetia» an und frage nun meinerseits: Müssen sich die Fouriere in Zukunft mit schlechten Köchen herumschlagen? Spielt es in der durchschnittlichen Militärküche mit ihren klaren und unmissverständlichen Reglementen überhaupt eine Rolle, wie gut oder wie schlecht ein Küchenchef in seinem Beruf als Koch ausgebildet ist? Ich persönlich glaube, dass die Problematik in der Armee kaum einmal an die Oberfläche tritt. Denn im Militär verlangt man ja von den Küchenchefs nicht «haute cuisine», man beschränkt sich auf ein mit aller Sorgfalt hergerichtetes, gutbürgerliches Essen, welches schliesslich auch von Nicht-Berufsköchen gekocht werden kann. Denn Leute aus anderen Berufen absolvieren auch heute noch mit Erfolg die UOS für Küchenchefs, obwohl diese zugegebenermassen nur noch in der Minderzahl sind. Ich traf beispielsweise auf einen Gärtner, einen Käser und schliesslich einen Metzger und immer war das Essen hervorragend, wenn auch mehr oder weniger raffiniert verfeinert. Schwierigkeiten gab es – wenn überhaupt – am ehesten bei der Behandlung des Fleisches. Insbesondere bereitete meinen Küchenchefs das Zerlegen von Fleisch in einzelne Stücke vielfach Schwierigkeiten. Exakt diese Schwäche ist nun aber eben auch bei den Berufsköchen zu beobachten, die in der Berufsschule dieses Thema anscheinend nur allzu oberflächlich behandeln. Kunststück, wenn man in den allermeisten Gastbetrieben das Fleisch bereits entsprechend zubereitet ankauf ...

In den Küchenchefschulen kommt dieser Ausbildungsmangel natürlich dann zum Vorschein. So stehen nicht selten Küchenchefschüler einem Kuh-Vorderviertel ratlos gegenüber und auch die Mengenberechnungen machen den vom Lehrbetrieb her an Fertig- und Halbfabrikate gewohnten Berufsleuten zum Teil recht Mühe, wie man hört.

Und trotzdem müssen wir uns als Fouriere von der eingangs zitierten Schlagzeile nicht besonders beeindrucken lassen, denn mit dem allgemein gleichmässigen Ausbildungsstand der jungen Berufsköche ergeben sich allem Anschein nach durchschnittlich recht gute Militärküchenchefs.

Sorgen dürfte man sich dann wohl eher für die «zivile» Gastronomie machen ...

Fourier Eugen Egli