

Zeitschrift:	Der Fourier : officielles Organ des Schweizerischen Fourier-Verbandes und des Verbandes Schweizerischer Fouriergehilfen
Herausgeber:	Schweizerischer Fourierverband
Band:	62 (1989)
Heft:	4
Artikel:	Was gibt es Neues in der Küchenchefschule?
Autor:	Steger, Hanspeter
DOI:	https://doi.org/10.5169/seals-519446

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: 19.02.2026

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

Was gibt es Neues in der Küchenchefschule?

Zukünftige Mitglieder der Gilde der Militärküchenchefs im Test

Am Freitag, 24. Februar 1989, durfte der verantwortliche Redaktor des «Der Fourier» wieder einmal die Unteroffiziersschule (UOS) für Küchenchefs in Thun besuchen. Was der Kommandant, Major i Gst Faustus Furrer, und sein bewährtes Instruktoren-Team alles an Neuerungen in der Ausbildung mit den Küchenchefschülern verwirklicht, lesen Sie im nachfolgenden Artikel.

Die Schule steht bereits am Ende der fünften Woche, und es laufen die letzten Vorbereitungen für die nach dem Einrücken am Sonntagabend beginnende Schlussübung. Die Inspektion steht auch noch bevor. So ergibt sich ein Besuchstag in der Küchenchefschule in einer der interessantesten Phasen.

Es würde zu weit führen, den ganzen Verlauf der Schule und die Besonderheiten aufzulisten. Dies wurde in den vergangenen Jahren schon vielfach getan. Man erinnere sich beispielsweise an die grosse Berichterstattung zum 50-Jahr-Jubiläum der Küchenchefschulen im Jahre 1986.

Heute möchten wir auf einige Neuerungen und Besonderheiten in der Ausbildung der Küchenchefs hinweisen, welche auch unsere Leser interessieren. Bereits für die Vorbereitung und den guten Verlauf der nächsten Dienstleistung kann das Beschriebene für den Quartiermeister,

Fourier und Küchenchef vielleicht von Nutzen sein. Es werden folgende Bereiche besprochen:

- Dampfdruckkochen
- Ausbildung Schweinefleisch
- Arbeitsplanung des Küchenchefs
- «Ausserberufliche» Klasse (Nichtköche)
- Zusammenarbeit Fourier – Küchenchef

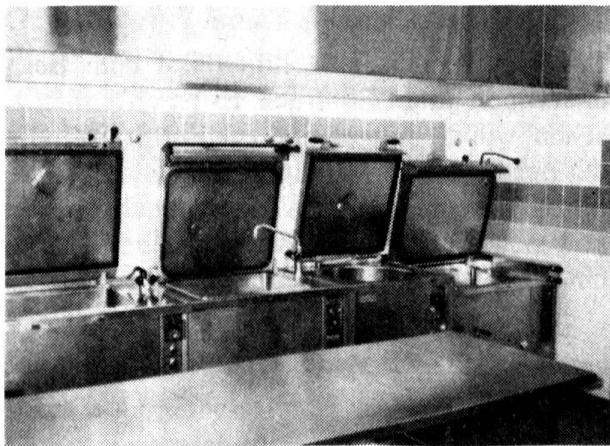
Dampfdruckkochen

Die Küchenchefschüler werden bereits in der UOS für das Kochen mit Dampfdruckgeräten ausgebildet. Dies eigentlich eher im Hinblick auf das Abverdienen in Küchen auf Waffenplätzen. In der Küche 6 der Mannschaftskaserne in Thun sind alle möglichen Typen, welche in den Waffenplatzküchen installiert sein könnten, in Reihe montiert und betriebsbereit. Darin findet auch ein grosser Teil der Ausbildung statt. Somit ist jeder Absolvent in der Lage, sich beim



Besprechung einer Kochplatz-Verteidigung

Kdo UOS für Küchenchefs	Arbeitsplanung vom _____		1988																																																																																																																																														
<p><u>1. Orientierung :</u></p> <p>Menu ----- Bestand ----- Fasszeit -----</p> <p>----- Mise en place :</p> <p>-----</p> <p>-----</p>																																																																																																																																																	
<p><u>2. Absicht :</u> -----</p>																																																																																																																																																	
<p><u>3. Befehl :</u> -----</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>Wer</th> <th>Auftrag</th> <th>Menge</th> <th>Rezept</th> <th>Kochzeit bzw. Vorkochzeit</th> <th>Garkochzeit</th> </tr> </thead> <tbody> <tr><td> </td><td> </td><td> </td><td> </td><td> </td><td> </td></tr> </tbody> </table>				Wer	Auftrag	Menge	Rezept	Kochzeit bzw. Vorkochzeit	Garkochzeit																																																																																																																																								
Wer	Auftrag	Menge	Rezept	Kochzeit bzw. Vorkochzeit	Garkochzeit																																																																																																																																												
<p><u>4. Besondere Anordnungen :</u></p> <table> <thead> <tr> <th colspan="2"></th> <th colspan="4">Stationär</th> <th colspan="4">Kochkisten</th> </tr> <tr> <th colspan="2"></th> <th colspan="2">+ mise en place</th> <th colspan="2">+ mise en place</th> <th colspan="2">O Ansetzen</th> <th colspan="2">□ Vorkochen</th> <th colspan="2">△ Garkochen</th> </tr> <tr> <th colspan="2"></th> <th colspan="2">X Kochzeit</th> <th colspan="2"></th> <th colspan="2"></th> <th colspan="2"></th> <th colspan="2"></th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <th>Zeitplan</th> <th>0500 1400</th> <th>0600 1500</th> <th>0700 1600</th> <th>0800 1700</th> <th>0900 1800</th> <th>1000 1900</th> <th>1100 2000</th> <th>1200 2100</th> <th>1300 2200</th> <th>1400 2300</th> <th>1500 2400</th> </tr> <tr><td> </td><td> </td></tr> <tr><td> </td><td> </td></tr> <tr><td> </td><td> </td></tr> <tr><td> </td><td> </td></tr> <tr><td> </td><td> </td></tr> <tr><td> </td><td> </td></tr> <tr><td> </td><td> </td></tr> <tr><td> </td><td> </td></tr> </tbody> </table>						Stationär				Kochkisten						+ mise en place		+ mise en place		O Ansetzen		□ Vorkochen		△ Garkochen				X Kochzeit										Zeitplan	0500 1400	0600 1500	0700 1600	0800 1700	0900 1800	1000 1900	1100 2000	1200 2100	1300 2200	1400 2300	1500 2400																																																																																																
		Stationär				Kochkisten																																																																																																																																											
		+ mise en place		+ mise en place		O Ansetzen		□ Vorkochen		△ Garkochen																																																																																																																																							
		X Kochzeit																																																																																																																																															
Zeitplan	0500 1400	0600 1500	0700 1600	0800 1700	0900 1800	1000 1900	1100 2000	1200 2100	1300 2200	1400 2300	1500 2400																																																																																																																																						
<p><u>5. Stellvertreter / Mein Standort :</u> -----</p> <p>-----</p>																																																																																																																																																	



Verschiedene Typen von Dampfdruckkochern

Abverdienen mit den in der Küchenchefschule angeeigneten Kenntnissen zum Dampfdruckkochen zurechtzufinden. Das Dampfdruckkochen erlaubt eine schonende und die Nährstoffe erhaltende Zubereitung der Lebensmittel.

Ausbildung Schweinefleisch

Dass Schweinefleisch heute vermehrt in der Truppenküche Einzug hält, ist nicht nur eine Zeiterscheinung. Der Fleischbedarf der Truppe bei einer allfälligen Mobilmachung ist so gross, dass dieser mit Kuhfleisch der Qualität IIC nicht abgedeckt werden könnte. Daher wird der Verwendung von Schweinefleisch in der Truppenküche vermehrte Aufmerksamkeit geschenkt. Beachten Sie dazu unseren Spezialbeitrag «Schweinefleisch durch die Versorgungstruppen» und die dazugehörenden Hinweise (siehe Seite 141).

Arbeitsplanung des Küchenchefs

Die Ausbildung des Küchenchefs zum Gruppenführer findet auch in taktischen Belangen statt. So lernt der angehende Korporal die stufengerechte Befehlsgebung, welche auch nicht vor der Küche Halt macht. Auf Seite 134 finden Sie die Abbildung des in der Küchenchefschule verwendeten Formulars «Arbeitsplanung vom ...» für die Auftragserteilung an die Küchenmannschaft. Mit dem korrekten Ausfüllen und der richtigen Verwendung dieser Arbeitsplanung gelingt der Küchenmannschaft hoffentlich eine zeitgerechte und einwandfreie Zubereitung der Mahlzeiten für die Truppe.

«Ausserberufliche» Klasse

Ein kleiner Anteil von Küchenchefschülern erfüllt die gewünschte Voraussetzung, abgeschlossene zivile Ausbildung zum Koch, nicht. Diese Nichtköche entstammen ähnlichen Berufen, z. B. Metzger, Bäcker-Konditoren oder Kellner, und erhalten in der Versuchsküche – in einer separaten Klasse zusammengefasst – eine Intensivausbildung mit den Grundkenntnissen von Zubereitungsarten und Regeln des «IxI des Küchenchefs». Diese Versuchsküche verfügt über mehrere Einheiten von Haushaltküchen-einrichtungen und lässt die effiziente Ausbildung in kleinen Teams zu.

Zusammenarbeit Fourier – Küchenchef

Auch diesem Bereich wird in der Küchenchefschule grosse Aufmerksamkeit geschenkt. So fördert man das Preisbewusstsein des Küchenchefs. Bekanntlich ist der Fourier – gemäss unseren militärischen Reglementen – für den Einkauf verantwortlich; er ist für die Preiskalkulation zuständig. Nun, wenn der Küchenchef nicht mitdenkt und das Preis-Leistungs-Verhältnis nicht mittragen hilft, nützt die beste Planung des Fouriers nichts. Der angehende Küchenchef wird dahin geführt, dass er (wieder) lernt, welche Produkte zu welcher Jahreszeit günstig und der Tradition entsprechend erhältlich sind.

Verpflegungszubereitung im Gelände



Für die zivile Gourmet-Küche sind Erdbeeren natürlich das ganze Jahr über erhältlich, wobei der Preis bekanntlich keine Rolle spielt. Viele Köche haben dieses Denken verlernt und können oft nicht einmal den Tagespreis für ein Produkt des täglichen Küchenbedarfs richtig nennen!

Der Küchenchef ist bereit, bei den vordienstlichen Arbeiten des Fouriers – Erstellen des Verpflegungsplanes mit den Bestellungen – mitzuhelpen. Der Fourier muss sich nur an seinen Küchenchef wenden. Oder, wenn er Glück hat, meldet sich der gewiefte Küchenchef bei seinem Fourier.

Schlussbemerkungen

Die Küchenchefschule hinterlässt dem Besucher einen guten Eindruck. Es ist erfreulich zu sehen, wie die jungen und zukünftigen Mitglieder der Gilde der Militärküchenchefs mit Eifer und Sachkenntnis ihre Ausbildung absolvieren und sich auf die neue Aufgabe als Militärküchenchef freuen. Test bestanden!

Hptm Hanspeter Steger

Aktuelles vom Rindfleisch

Pressturz zum Jahresbeginn

Rindfleisch, neben Kalb- und Schweinefleisch wichtigste inländische Fleischart, erlebte letzthin bewegte Zeiten. Das seit einigen Wochen allmählich zunehmende Angebot an schlachtreifen Rindern, Ochsen und Muni, zugleich eine leichte Verbrauchsverlagerung zum sehr günstig angebotenen Schweinefleisch, liessen die Preise auf dem Schlachtviehmarkt kräftig fallen; im Februar dieses Jahres sogar unterhalb des vom Bundesrat festgelegten untersten Richtpreises. Die Konsumenten können von dieser für die Bauern eher unbefriedigenden Marktlage profitieren. In den meisten Fleischverkaufsstellen haben die Preise für Rindfleisch erheblich abgeschlagen.

An sich kam die veränderte Marktlage beim grossen Schlachtvieh nicht ganz unerwartet. Die Auswirkungen auf die Schlachtviehpreise überraschten aber selbst Fachleute. Die stark rückgängige Rind- und Kalbfleischproduktion im vergangenen Jahr (-10% gegenüber 1987) bescherte den Bauern noch erfreulich hohe Schlachtviehpreise. Dieser Umstand dürfte wohl eine grössere Zahl von Landwirten dazu verleitet haben, ihre nicht für die Milchviehhaltung bestimmten Kälber über längere Zeit hinweg zu hegen und zu pflegen und anstatt Kalben Rindfleisch zu produzieren. Die ausgezeichnete Futterversorgung im vergangenen Jahr und nun auch während den Wintermonaten dürfte bei diesem Entscheid ebenfalls mitgespielt haben.



Stufato, ein Schmorbraten nach Tessiner Art