

<b>Zeitschrift:</b>	Der Fourier : officielles Organ des Schweizerischen Fourier-Verbandes und des Verbandes Schweizerischer Fouriergehilfen
<b>Herausgeber:</b>	Schweizerischer Fourierverband
<b>Band:</b>	63 (1990)
<b>Heft:</b>	11
<b>Artikel:</b>	Das aktuelle Interview
<b>Autor:</b>	Schanz, René / Steger, Hanspeter
<b>DOI:</b>	<a href="https://doi.org/10.5169/seals-519611">https://doi.org/10.5169/seals-519611</a>

### **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>**

## Das aktuelle Interview

---



*Heute mit Adj Uof René Schanz, Instruktionsunteroffizier der Versorgungstruppenschulen des OKK.*

*Im «Der Fourier» vom Dezember 1986 haben wir erstmals ein Interview mit Fourier Schanz veröffentlicht. Damit beabsichtigten wir, ihn als neu eingetretenen Instruktionsunteroffizier bei den Versorgungstruppen vorzustellen und seinen weiteren beruflichen Werdegang zu begleiten. Dies, um einerseits einen Einblick in den vielseitigen und interessanten Instruktorenberuf zu ermöglichen und anderseits einige allfällige Neuerungen und Erkenntnisse aus dem praktischen Ausbildungsalltag im hellgrünen Bereich, vor allem im Truppenhaushalt, weitergeben zu können.*

In der Zwischenzeit wurde Fourier Schanz zum Adjutant-Unteroffizier (Adj Uof) befördert, was wir in unserer im Monat Juli 1990 publizierten Übersicht «Die Instruktoren des OKK – Wer ist wo?» nicht berücksichtigt haben. Wir möchten uns für diesen Fehler entschuldigen.

*Haben Sie seit unserem letzten Interview von 1986 bereits Einsätze in allen Schulen der Versorgungstruppen gehabt?*

Meine Einsätze erfolgten in erster Linie als Klassenlehrer an der UOS für Küchenchefs in Thun sowie als Fachlehrer Truppenhaushalt an den Fourierschulen in Bern bzw. Fourierhilfekursen in Bure.

*Sind Ihre Erwartungen hinsichtlich der gewünschten Weitergabe von Fachwissen Ihrerseits an die Schüler erfüllt worden?*

Ich bin überzeugt, dass der lernwillige und pflichtbewusste Schüler die Ausbildung – welche vor allem auf Erfahrung unsererseits beruht – zu Herzen nimmt und diese zum Wohle aller Beteiligten, d.h. seiner Truppe, Lieferanten usw., anwendet. Leider sind nicht alle Auszubildenden in der Lage, das Gelernte in die Tat umzusetzen. Ich will damit sagen, dass ein optimaler Lernerfolg nicht nur vom Instruktor, seiner Ausbildungsmethodik und entsprechenden Motivation für ein Thema ausgeht, sondern vorab vom Kader selbst erzielt werden muss. Um Ihre

Frage zu beantworten: Die Weitergabe meines Fachwissens hängt auch stark vom Interesse der jeweiligen Klassen für ein Stoffgebiet ab. Hierbei stelle ich grosse Unterschiede zwischen Altersgruppen, Gradstufe und der persönlichen Einstellung zur Armee bei den Schülern fest.

*Haben sich die Ausbildungsschwerpunkte im Küchendienst seit Ihrer Arbeitsaufnahme als Instruktor gewandelt?*

Der Wandel zu neuen, zweckmässigeren Alternativen im Truppenhaushalt verläuft erfreulich und setzt viele positive Akzente. Der Ausdruck «Zum Wohle der Truppe» hat auch nicht vor unserer Ausbildung halt gemacht. Anregungen und Verbesserungen sind eindeutige Anzeichen, dass es um die Sache nicht schlecht steht. Dennoch muss sich jeder im klaren darüber sein, dass die Besonderheiten und Anforderungen an den Truppenhaushalt nicht mit den Trends der Privatwirtschaft zu vereinigen sind. Die Verpflegungsfunktionäre sehen sich vor Bedingungen gestellt, wo einzig der Grundsatz «Weniger wäre mehr» gilt. Man muss heutzutage nicht weit überlegen, um Ausbildungsschwerpunkte festzulegen. Die Besuche und Einblicke bei den Schulen und Truppenverbänden haben gezeigt, dass nach wie vor die Themen Hygiene und Planung sowie Zubereitung der Verpflegung die grössten Probleme darstellen.

*Laufen momentan an der Küchenchefschule Versuche mit Neuerungen, wie z. B. der Einsatz von weissen Blusen für die Küchenmannschaft?*

Die wichtigsten Neuerungen sind insbesondere die Ausarbeitung einer neuen Tonbildschau «Fleisch» mit Schwerpunkt Warenkunde, Verwendung und Zubereitung der Fleischpartien, unter Berücksichtigung von Schweinefleisch, Geflügel und Fisch. Ferner wurde im August der Bearbeitungsauftrag für eine Neufassung des Reglements «Kochrezepte für die Militärküche» an die Küchenchefschule übertragen. Dieses unentbehrliche Hilfsmittel wird sich vor allem in Gestaltung (mit Graphiken und Bildern) und Berücksichtigung der Anforderungen an eine zeitgemäße Truppenverpflegung vom Vorgänger unterscheiden. Eine aufgetretene Lücke wird neu mit dem Kapitel «Kochen in Dampfdruckapparaten» geschlossen. Damit werden – wo es die Installationen erlauben – Vorteile in der nährstoffschonenderen Zubereitung und der kürzeren Kochzeit erzielt.

Im weiteren sind Versuche mit praktischen Zusatzeinsätzen für Gamellen sowie Neuerungen bei der Bekleidung von Küchenmannschaften im Gange. Letztere besticht durch ihre Leichtigkeit im Tragen, ihre Zweckmässigkeit und nicht zuletzt auch durch die Farbe Weiss, die eine zusätzliche Motivation im Hinblick auf die persönliche Hygiene darstellt. Erwähnenswert sind auch die neuen Auflagen der Zentralen Kurse für Ausbildungsleiter im Küchendienst (ZAK), welche auf obenstehende Themen eingehen.

*Ist der hellgrüne Kadernachwuchs der Armee vom Zivilen her besser ausgebildet als noch vor einigen Jahren?*

Unter Berücksichtigung der zur Verfügung stehenden Ausbildungsmittel, der Schulung von Lehrmeistern und Ausbildnern bezüglich Lehrpädagogik und -methode sollte man klar mit Ja antworten können. Dies trifft jedoch bei weitem nicht überall zu. Heutzutage geht uns vermehrt der Allrounder verloren. Jener Könnner auf seinem Gebiet, der selbstständig die Arbeit eines Verpflegungsfunktionärs erledigen kann, ist zur Mangelware geworden. Spezialisten auf kleinen, aber wichtigen Teilgebieten sind mehr gefragt. Schon bald nach der Grundausbildung folgt man seinem persönlichen Interessengebiet und bildet sich leider zu oft einseitig weiter. In der Armee muss das Kader weit über sein eigentliches Fachgebiet gut fundierte Kenntnisse auf-

weisen. Diesbezüglich erhält ein Anwärter an unseren Schulen zwar eine wichtige Grundlage, vermag diese aber beim Abverdienen nur schwer in die Tat umzusetzen. Den Hauptgrund für dieses Problem liefert uns die Tatsache, dass wir zwar motivierte und interessierte Anwärter ausbilden, diese jedoch kaum die eigene, zivile Ausbildung beendet haben, mit Führungsproblemen das erste Mal konfrontiert werden und altersbedingt zuwenig Courage und Durchsetzungsvermögen mitbringen.

*Wir haben gehört, dass die Instruktoren des OKK regelmässig Besuche auf Waffenplätzen machen. Was ist Sinn und Zweck dieser Aufgabe?*

Diese Besuche auf den Waffenplätzen haben mehrere Gründe. Namentlich aus der Sicht des OKK geht es darum, ein Feedback zu unserer Ausbildung zu erlangen. Mit anderen Worten sind wir in der Lage, unsere Kader bei der praktischen Arbeit zu sehen und dadurch unsere Effizienz bei der Ausbildung zu beurteilen. Für die Truppe – und das ist meine Überzeugung – handelt es sich dabei nicht um eine Inspektion, sondern um eine Hilfeleistung zu Gunsten Qm, Four und Kü Chefs bei allfälligen Problemen. Deren Notwendigkeit darf nicht beiseite gelegt werden, sehen sich doch Obengenannte während ihres Abverdienens ohne Betreuung im Stich gelassen. Alle anderen Funktionen (Fw, Kp Kdt usw.) können sich jederzeit auf Spezialisten berufen.

*Werden auf diese Art die soeben von Ihnen ausgebildeten Küchenchefs, Fouriere oder Quartiermeister auf die «praktische Tauglichkeit» überprüft?*

Im Klartext: Wir überprüfen keine Tauglichen auf ihre praktische Arbeit, sondern vielmehr ergänzen wir ihre Arbeitsweise unter Berücksichtigung der bestehenden Vorschriften mit dem Ziel, dass die Truppe jene Leistungen korrekt erhält, die ihr zusteht.

*Können Sie unseren Lesern Tips geben, was immer wieder falsch gemacht wird?*

An dieser Stelle möchte ich drei Probleme aufgreifen, die mir mehrmals bei meinen Besuchen auf Waffenplätzen negativ aufgefallen sind.

#### *Beanstandungen von Lieferungen*

Merken wir uns eines gut: Nur bei Anwesenheit von Four und Kü Chef kann die Lieferung auf Qualität, Quantität und Übereinstimmung mit dem Lieferschein beurteilt werden. Nahrungs-

mittel, welche nicht den Vorschriften entsprechen, sind sofort zurückzuweisen. Es nützt der Sache nichts, wenn man faule Williamsbirnen zum vollen Preis dennoch akzeptiert und sie für ein Bircher Müesli einplant. Vergessen wir eines nicht: Als Fourier hat man die Pflicht, die zur Verfügung gestellten finanziellen Mittel bestmöglich und ohne Verschwendungen einzusetzen.

#### *Lebensmittelhygiene*

Es ist oft traurig, wie nachlässig mit Nahrungsmitteln in der Küche umgegangen wird. Besonders unerfahrene Fourier und Küchenchefs sind bei der Lagerung und Zubereitung z. B. von Geflügelfleisch in grossen Mengen schlicht überfordert. Kühnen ist in der Militärküche die erste Massnahme, die es zu berücksichtigen gilt. Für einen pflichtbewussten Spezialisten sollte dies kein Thema sein.

#### *Verpflegungsplan-Gestaltung*

Als Rekrut muss man sich zeitweilen fragen, nach welchen Kriterien Speisefolgen (Menüs) zusammengestellt wurden. Besonders in Feldverhältnissen – wo die Soldaten sich nicht anderweitig verpflegen können – muss mit mehr Gewissenhaftigkeit geplant und gekocht werden. Hier gilt der wichtige Grundsatz: Die Ver-

pflegung richtet sich nach der Tätigkeit und den Bedürfnissen der Truppe. Fragt Euch jeweils selbstkritisch, ob ihr mit diesem Menü im Felde zufrieden sein würdet . . . (Bei kalter Witterung denkt man darüber anders als in der warmen Küche oder im KP).

#### *Haben Sie einen Wunsch an unsere Leser?*

In der heutigen Zeit neigt man dazu, viele bewährte Dinge auf die Seite zu schieben und zu ersetzen. Es ist jedoch bei weitem nicht alles Herkömmliche schlecht, und manch einer muss im Nachhinein zugeben, dass mit weniger Aufwand das Gleiche hätte erreicht werden können. Mein Wunsch ist, dass man trotz allen aktuellen «Weichspülereien» die bestehenden Vorschriften zum Wohle aller Beteiligten beherzigt und durchsetzt.

*Besten Dank für das gewährte Interview. Wir wünschen Ihnen noch eine angenehme Zeit als Instruktor der Versorgungstruppenschulen und hoffen, dass viele neue Impulse auch vom Instruktionskorps in die Ausbildung der Hellgrünen einfließen können.*

*Interview: Major Hanspeter Steger  
verantwortlicher Redaktor*

## **Termine**

---

9. November	Stab GA: Info- und Arbeitstagung SAT	Emmen
11. November	32. Thuner Waffenlauf	Thun
16.–25. November	44. Berner Herbstmesse MOWO	Bern
17./18. November	30. Zürcher Mineralien-Börse 90	Zürich
25. November	56. Frauenfelder Waffenlauf	Frauenfeld
1./2. Dezember	Nationale Geflügelschau	Bern
1./2. Dezember	SVMLT Bern: 34. Berner Distanzmarsch, Ziel	Langenthal
4.–8. Dezember	F Div 3: Ski-Patr-Führerkurs I	Engstligenalp
8.–10. Dezember	F Div 3: Ski-Patr-Führerkurs II	Engstligenalp
10.–14. Dezember	F Div 5/Ter Zo 2: Ski-Patr-Führerkurs	Fiesch
10.–15. Dezember	F Div 7: Ski-Patr-Führerkurs	Andermatt
10.–15. Dezember	Geb Div 12: Ski-Patr-Führerkurs	Splügen
15.–20. Dezember	F Div 6/Ter Zo 4: Ski-Patr-Führerkurs	S-chanf
17.–22. Dezember	Geb Div 9: Ski-Patr-Führerkurs	Gluringen