

<b>Zeitschrift:</b>	Der Fourier : officielles Organ des Schweizerischen Fourier-Verbandes und des Verbandes Schweizerischer Fouriergehilfen
<b>Herausgeber:</b>	Schweizerischer Fourierverband
<b>Band:</b>	69 (1996)
<b>Heft:</b>	11
<b>Artikel:</b>	Von der Gulaschkanone zur gepflegten Militärgastronomie
<b>Autor:</b>	Bessler, Urs
<b>DOI:</b>	<a href="https://doi.org/10.5169/seals-519986">https://doi.org/10.5169/seals-519986</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:** 22.02.2026

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



Aus Anlass des 60jährigen Bestehens des Kommandos UOS für Küchenchefs und der Fachkurse für Truppenköche wurde am Samstag, 2. November, ein «Tag der offenen Tür» organisiert.

Fotos: Kdo UOS für Küchenchefs und FK für Truppenköche

## Von der Gulaschkanone zur gepflegten Militärgastronomie

*Ein Beitrag des Kommandanten UOS für Küchenchefs und FK für Truppenköche,  
Oberst Urs Bessler, Instruktor Vsg Trp*

**Die Militärküche hat sich stark gewandelt und ist zeitgemäß geworden. Was heute im Militär auf die Teller kommt, hat einen hohen Standard erreicht und kann sich sehen lassen. Dafür sorgen gut ausgebildete Militärküchenchefs und Truppenköche.**

### Der Truppenkoch - eine Aushebungsfunktion

Seit der Armeereform '95 existiert der Kochgehilfe nicht mehr: Jetzt werden für alle Waffengattungen die benötigten Leute für die Küche als Truppenköche ausgehoben. Zum grossen Teil handelt es sich um Angehörige der Armee (AdA), die im zivilen Beruf Koch sind.

Deshalb geht es in den dreiwöchigen Fachkursen (FK) in Thun vor allem darum, die angehenden Truppenköche mit der Handhabung der militärischen Gerätschaften vertraut zu machen. Weil der jährliche Bedarf an solchen Spezialisten aber nicht alleine mit Profis abgedeckt werden kann, sind auch Vertreter aller möglichen zivilen Berufe präsent. Dies bedeutet gleichzeitig, dass auch die Zubereitung einfacher Mahlzeiten erlernt resp. für die Profis repetiert werden muss. Dies geschieht in dreiwöchigen Fachkursen für Truppenköche in Thun. Der Kommandant und seine Instruktoren führen innerhalb der fünfzehnwochigen RS drei Fach-

kurse für Truppenköche durch. Mit diesem Splitting ist Gewähr geschaffen, dass der Küchenbetrieb in den Rekrutenschulen weiterläuft. Die Fachkurse haben folgende Zielsetzungen zu erfüllen:

Nach Bestehen muss der Absolvent als selbständiger Truppenkoch eingesetzt werden können. Er soll also in Eigenverantwortung für die ihm anvertraute Truppe (Züge oder Detachemente) kochen. In stationären Verhältnissen, wie beispielsweise in einer Kasernen- oder Gemeindeküche, soll der ausgebildete Truppenkoch als Stellvertreter des Küchenchefs eingesetzt werden können.

Nach der ersten Woche Fachkurs,

die der Einführung in die Materie sowie der soldatischen Grundausbildung dient, geht es ab der zweiten Woche darum, für grosse Mengen zu kochen. Die Fachdienstausbildung wird in der Kaserne Thun, aber auch an verschiedenen Aussenstandorten durchgeführt. Dabei wird den Absolventen gezeigt, wie sie in einfachen Verhältnissen (in Gemeinden oder im Felde) mit dem armee-eigenen Material schmackhafte und bekömmliche Mahlzeiten zubereiten können. Wenn es beim Essen nicht immer klappt, dann hat dies vielfach etwas mit der Verteilung zu tun. In Kasernenverhältnissen ist der Küchenchef mit seinen Truppenköchen für die Menge verantwortlich, die dann schliesslich auf den Teller kommt. Auch das Abpacken in die Speiseträger obliegt dem Verantwortungsbereich der Küchenmannschaft. Und dies ist ein weiterer Punkt in der Ausbildung zum Truppenkoch.

**Die intensive Ausbildung - direkt vom Instruktor zum Rekruten - hat den grossen Vorteil, die Ausbildung der Küchenfunktionäre in der Armee zu vereinheitlichen. Die bisherigen Resultate zeigen ganz eindeutig, dass mit dieser Form der Ausbildung zum Truppenkoch der Nagel auf den Kopf getroffen wurde: Diese Ausbildungsform entsprach einem echten Bedürfnis und kommt bei den Rekrutenschulen in der ganzen Schweiz sehr gut an.**

#### Der Küchenchef - militärischer Führer und Ausbildner

Die besten unter den so ausgebildeten Truppenköchen werden gegen Ende der RS von den Verantwortlichen ihrer Rekrutenschule zum Korporal-Küchenchef vorgeschlagen. Diese Anwärter absol-

vieren wiederum in Thun die dreiwöchige Unteroffiziersschule für Küchenchefs. Aufbauend auf dem bestandenen Fachkurs werden die Unteroffizierschüler vor allem in den Bereichen Führung und Ausbildungsmethodik für ihre anspruchsvolle und verantwortungsreiche Aufgabe als Militärküchenchef vorbereitet.

Die gesamte Ausbildung zum militärischen Küchenchef dauert also sechs Wochen. Genau gleich lang wie die Ausbildung aller Unteroffizier unserer Armee.

#### Esskultur auch im Militär

Das Essen als reine Betätigung zur Aufnahme von Kalorien gehört auch im Militär der Vergangenheit an. Die oft recht lieblose Zubereitung von Lebensmitteln in den Gulaschkanonen, und das nachhere Verspeisen der mehr oder weniger mundenden Mahlzeiten, hat einer modernen Ernährung Platz gemacht, die sich sehen lassen kann. Auch im Kreise von verwöhnten Gourmets. Essen hat nicht nur sehr direkt mit Leistungsfähigkeit und Motivation zu tun, sondern nimmt im Ablauf eines militärischen Kurses eine soziale Funktion ein. Kaum ein Anlass innerhalb des Tagesbefehls ist besser geeignet, um sich in gelöster Atmosphäre zusammenzufinden, als gerade das Essen.

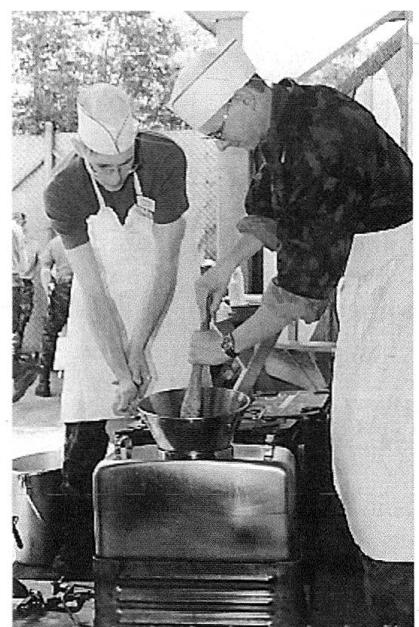
#### Verpflegung im Wandel

Die Verpflegung im Militär hat sich völlig gewandelt. Vor allem hat sich die leichte Ernährung auf recht breiter Front durchgesetzt, was sich auf die Bedürfnisse der Truppenküche nach und nach ausgewirkt hat. Denn genau hier befinden wir uns in einem der wenigen sensiblen Bereiche, wo sich die Armee den Gewohnheiten der Zeit anpassen muss. Gibt es doch

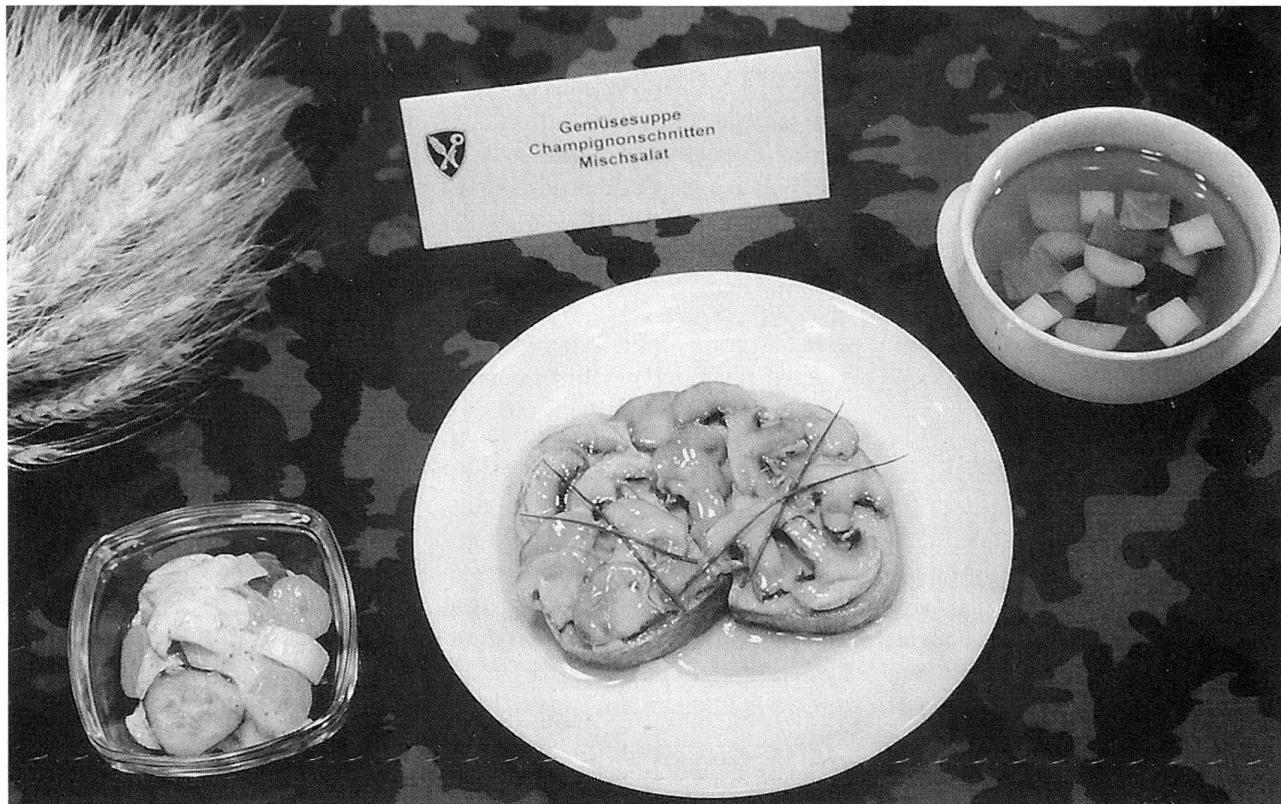
nichts Demotivierenderes, als eine Verpflegung, die nicht schmeckt und täglich zum Horror wird. Dies darf nicht sein und die Verantwortlichen haben ihre Fühler stets ausgestreckt, um Veränderungen in den Ernährungsgewohnheiten nicht in völliger Überraschung gegenüberzustehen. Selbstverständlich kann es nicht darum gehen, dass die Armee diese Gewohnheiten in all ihren Äusserungen nachvollzieht. Wer also seine Mahlzeiten im Zivilleben vor allem in McDonalds, Pizza-Hut oder Spaghetti-Factory einnimmt, kann nicht erwarten, dass er im Militärdienst auch nur annähernd gleich ungesund und eintönig verpflegt wird.

#### Gesund und abwechslungsreich

Wenn eines der Armeeküche nicht vorgeworfen werden darf, so ist es die einseitige Ernährung. Immer und in jeder Militärküche wird es eines der höchsten Gebote sein, die Truppe gesund und abwechslungsreich zu verpflegen. Exakt



Die intensive Ausbildung - direkt vom Instruktor zum Rekruten - hat den grossen Vorteil, die Ausbildung der Küchenfunktionäre in der Armee zu vereinheitlichen.



Immer und in jeder Militärküche wird es eines der höchsten Gebote sein, die Truppe gesund und abwechslungsreich zu verpflegen. Auf unserem Bild (von rechts nach links): Gemüsesuppe, Champignonschnitten und Mischsalat.

daraufhin zielt auch das Militärkochrezeptbuch ab, welches seit seinem Erscheinen zum eigentlichen Renner in der Hitparade der Militärreglemente geworden ist. Seine Stärke liegt nicht nur in der einfachen und klar verständlichen Aufmachung, sondern vor allem in der Auswahl der vorgeschnittenen Menüs, wo jede Ecke unseres Landes mit einer Spezialität vertreten ist. Nach dem erfolgreichen Bestehen des Fachkurses für Truppenköche ist es jedem Truppenkoch möglich, mit Hilfe dieses einfach anzuwendenden Buches eine anständige Mahlzeit herzurichten.

Damit aber nicht genug: Die Fachleute in Thun, allen voran Stabsadjutant Zwahlen, sind bemüht, den ständig wechselnden Anforderungen der modernen Ernährung Rechnung zu tragen. So wird das erwähnte Kochrezeptbuch bei-

spielsweise mit neuen Rezepten für **Zwischenverpflegungen** ergänzt, erprobt und den Teilnehmern der Schulen und Kurse in Thun zur Nachahmung empfohlen und abgegeben. Die intensive Zusammenarbeit mit der Privatindustrie erlaubt es dem Kommando der Küchenchefschenke in Thun, auch produktemässig «à jour» zu bleiben.

Früchte sind im Kommando ein absolutes Muss: Die Teilnehmer können sich selber täglich an bereitgestelltem Früchtekorb mit den ihnen nötig erscheinenden Vitaminen versorgen.

Derart mit Ideen versehen hofft das Kommando, durch die Absolventen der Schulen und Kurse den Dominoeffekt in die Schulen aller Waffengattungen der Armee hinauszutragen. Gegessen wird überall und meistens mindestens drei-

mal täglich: Und dies nach einem infanteristischen Angriff oder nach einem eher technischen Einsatz an einem komplizierten Gerät.

#### Bescheidene Kosten

Mit etwas Geschick ist es den Fourieren unserer Armee absolut möglich, eine ausreichende, gute Verpflegung der Truppe sicherzustellen, auch wenn sich der dafür vorgesehene Kredit auf Anhieb eher bescheiden ausmacht. 6 Franken 20 stehen pro AdA und Tag in der Regel zur Verfügung. Allerdings profitiert die Truppe von reduzierten Preisen und der Kredit steht auch an freien Wochenenden uneingeschränkt zur Verfügung, so dass das «Haushaltungsgeld» der Truppe eigentlich ausreichen sollte.