

<b>Zeitschrift:</b>	Armee-Logistik : unabhängige Fachzeitschrift für Logistiker = Organo indipendente per logistica = Organ independenta per logistichers = Organ indépendent pour les logisticiens
<b>Herausgeber:</b>	Schweizerischer Fourierverband
<b>Band:</b>	79 (2006)
<b>Heft:</b>	9
<b>Rubrik:</b>	Armee aktuell

### 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](#)

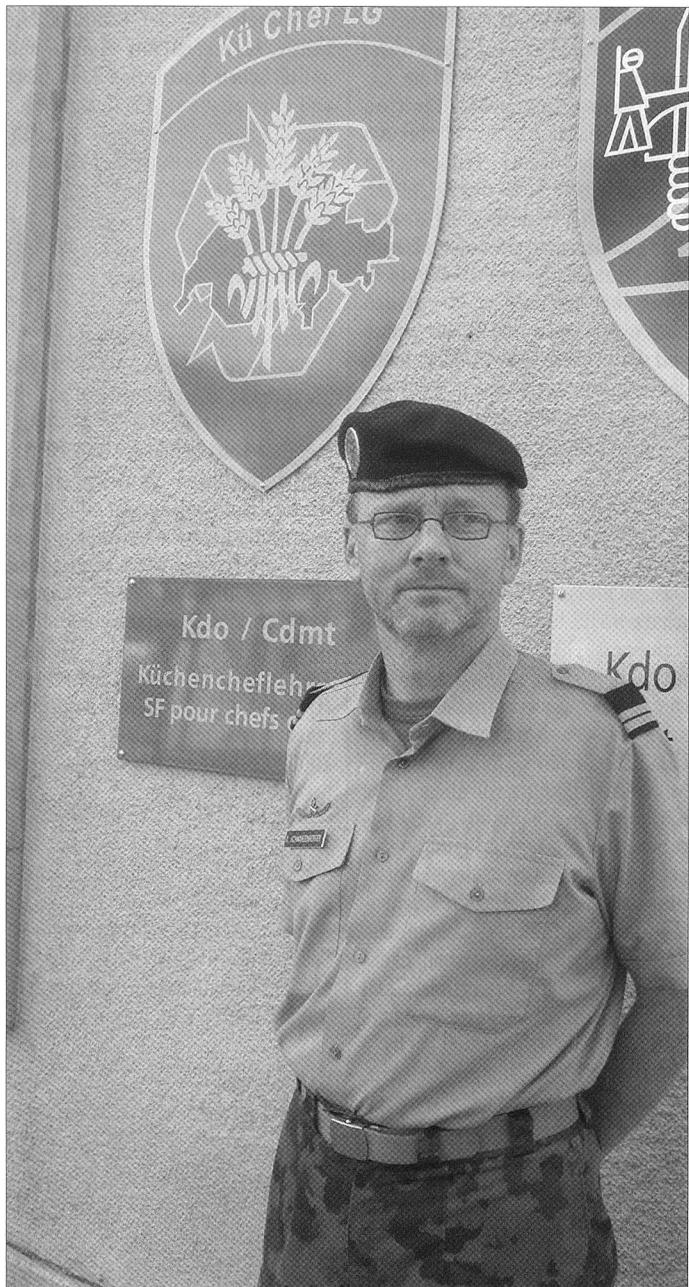
### Terms of use

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:** 07.02.2026

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

## 16. September: Informationsveranstaltung im Kommando Küchenchef-Lehrgang in Thun



Grussbotschaft zum Informationstag beim Kdo Kü Chef LG

### 70 Jahre Küchenchefausbildung

Sehr geehrte Damen und Herren  
Geschätzte Kameradinnen und Kameraden

Seit siebzig Jahren wird in der Armee der Küchenchef an einem zentralen Ort ausgebildet. Zum Anlass dieses Jubiläums haben wir in jedem Lehrgang etwas Besonderes vorgenommen. So haben wir im Frühling die Mitarbeiterinnen des Lehrerverbandes Logistik 2 zum diesjährigen «Frauentag» zu uns ins Kommando eingeladen.

Im vergangenen Lehrgang haben uns die ehemaligen pensionierten Mitarbeiter des Kdo Kü Chef LG besucht. Sie haben über Jahrzehnte die Ausbildung der jungen Truppenköche und Küchenchefs sichergestellt und waren immer besorgt, dass die Militärküchen und das Material dem neusten Stand entsprachen.

Im dritten Lehrgang möchten wir nun unsere aktuellen Aufgaben, die Ausbildungsinhalte und unser neues Material, einem breiten Fachpublikum zeigen. Dabei organisieren wir keinen eigentlichen Besuchstag mit Demonstrationen usw. – wir wollen einem breiten Publikum einen Einblick in unseren Ausbildungsalltag ermöglichen.

Im Verlauf der Vorbereitungen und Gespräche hat sich der Gästekreis immer erweitert.

Am Samstag 16. September sind die Mitglieder des Schweizerischen Militärküchenchefverbandes, des Schweizerischen Fourierverbandes und des Schweizerischen Unteroffiziersverbandes, interessierte Personen aus anderen Fachverbänden, Freunde der «Woche der Genüsse», Angehörige der Lehrgangsteilnehmer und der Mitarbeiter, sowie alle Freunde der Militärküche in Thun herzlich willkommen.

Meine Mitarbeiter und ich freuen uns, Sie möglichst zahlreich in Thun begrüssen zu dürfen.

Oberstlt i Gst Alois Schwarzenberger  
Kdt Kü chef LG

### Aus dem Programm

#### Informationstag vom Samstag 16. September in der Kaserne Thun

- |                 |                                                                                                        |
|-----------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 09.30 Uhr       | Eintreffen der Besucher: Kaffee und Gipfeli                                                            |
| 10.00–12.30 Uhr | Vorstellen Kdo Kü Chef LG<br>Einblick in die Ausbildung im Kdo Kü Chef LG<br>Vorstellen Mob Vpf System |
| ca. 12.30 Uhr   | Apéro und Mittagessen                                                                                  |
| ca. 14.00 Uhr   | Abschluss der Informationsveranstaltung                                                                |

Unkostenbeitrag	20 Franken für Getränke und Verpflegung pro Person (Kinder unter 16 Jahren gratis)
Letzter Anmelde-termin	8. September 2006
schriftlich an:	Wm Christian Merz Kdo Kü Chef LG Kaserne 3609 Thun <a href="mailto:christian.merz@vtg.admin.ch">christian.merz@vtg.admin.ch</a>

# Von der Gulaschkanone zur gepflegten Gastronomie

Vor 10 Jahren organisierte der «Kdt UOS 4/96 für Küchenchefs», Oberst Urs Bessler, einen Tag der offenen Tür. ARMEELOGISTIK beschreibt in kurzen Zügen das damalige Schwergewichtsthema und erlaubt sich, einen bildlichen Höhepunkt von der 50-Jahr-Feier zum Besten zu geben. Gestreift werden zudem die künftige Bedeutung der Verpflegung in der Armee.

Schon vor zehn und mehr Jahren hat sich die Militärküche 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», betonte an der Jubiläumsfeier «60 Jahre Küchenchefschulen» der damalige Kommandant Oberst Urs Bessler. Quasi unter dem Motto: «Von der Gulaschkanone zur gepflegten Militärgastronomie.»

Der Grundstein dazu wurde 1936 gelegt. Die Ausbildung aller Küchenchefs der Armee erfolgte unter einer Führung zentral in Thun. Mit der Armeereform 95 wurden weitere richtungsweisende Änderungen vorgenommen – sowohl in der Struktur als auch in der Ausbildung. Aber auch damit hat die «rüstige Dame Küchenchefschule» mit viel Elan wohl eine weitere Phase in Angriff genommen, aber nicht die letzte, wie die ständigen Veränderungen und Anpassungen mit der A XXI aufzeigen.

Einiges ist jedoch in den 70 Jahren geblieben. Die angehenden Küchenchefs werden weiterhin zentral in Thun, der Berner Oberländer Alpenmetropole, ausgebildet. Diese Umsetzung einer Vision hat sich bewährt und die Qualität der Ausbildung unter zentraler Führung konnte immer und immer wieder gesteigert werden.

Geblieben sind aber ebenso weitere «Visionen». Das Essen als reine Betätigung zur Aufnahme von Kalorien gehört auch im Militär der Vergan-

genheit an. Die oft recht lieblose Zubereitung von Lebensmitteln in den Gulaschkanonen, und das nachherige 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 und ist immer noch im Wandel unterworfen. 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 sich die Verantwortlichen für eine zeitgemäße Militärküche 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 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 darauf hin zielt auch das Militärkochrezeptbuch ab, welches seit seinem Erscheinen zum eigentlichen Renner in der Hitpara-

de der Militärreglemente geworden ist. Seine Stärke liegt nicht nur in der einfachen und klar verständlichen Aufmachung, sondern vor allem in der Auswahl der vorgeschlagenen Menüs, wo jede Ecke unseres Landes mit einer Spezialität vertreten ist. Nach dem erfolgreichen Bestehen eines der Fachkurse des LG für Küchenchefs ist es jedem Truppenkoch möglich, mit Hilfe dieses einfach anzuwendenden Buches eine anständige Mahlzeit herzurichten. Damit aber nicht genug: Die Fachleute in Thun in Zusammenarbeit mit den Leuten der Logistikbasis der Armee und des Lehrverbandes sind bemüht, den ständig wechselnden Anforderungen der modernen Ernährung Rechnung zu tragen.

## Zivilschutz: Zusammenarbeit mit der Armee bei der Ausbildung der Küchenchefs

Das Bundesamt für Bevölkerungsschutz BABS bietet auf Wunsch der Kantone ab 2007 eine professionelle Ausbildung zum Zivilschutz-Küchenchef an. Dies wiederum in Zusammenarbeit mit dem Kommando Küchenchef-Lehrgänge in Thun. Heute stehen dem Zivilschutz vor allem junge Köche mit wenig Berufs- und Führungserfahrung zur Verfügung – also primär Spezialisten in der Zubereitung von Speisen. In der Küchenchef-Ausbildung geht es darum, den jungen Profis die planerischen, organisatorischen und führungsrelevanten Kompetenzen zu vermitteln, damit

diese eine Zivilschutz-Grossküche aufbauen und führen können.

Übrigens: Die Ausbildung der Zivilschutz-Küchenchefs liegt im Verantwortungsbereich der Kantone. Sie wurde zusammen mit zivilen und militärischen Fachleuten konzipiert und erarbeitet. Als Produkt besteht eine umfangreiche, fachlich fundierte Ausbildungsunterlage, welche bis Ende Jahr den Kantonen zur Verfügung stehen wird.

## Fachtagung Verpflegung in ausserordentlichen Lagen

Weiter wird das Bundesamt für Bevölkerungsschutz am kommenden 25. Januar in Zusammenarbeit mit der Armee eine Fachtagung Verpflegung in Katastrophen- und Notlagen durchführen. Zentraler Inhalt wird die Zusammenarbeit von Armee und Zivilschutz im Verpflegungsbereich sein (insbesondere bezogen auf die ausserordentliche Lage). Themen der Fachtagung: Verpflegung in der Armee XXI, Einsatz der mobilen Küche, Trinkwasseraufbereitung, Hygiene und Sicherheit in Schutzzanlagen, Erfahrungsberichte Unwetter 2005, Ausbildung im Verpflegungsbereich u.a.m.

Sie sehen also: 70 Jahre Küchenchefsausbildung in der Schweizer Armee hinterlässt gewaltige Spuren. So wird es ein regelrechtes Muss, am 16. September am Informationstag in Thun dabei zu sein.



Dieses Bild stammt von der 50-Jahr-Feier in Thun, als zahlreiche Prominenz den Küchenchefs die Aufwartung machte.