

Zeitschrift: Armee-Logistik : unabhängige Fachzeitschrift für Logistiker = Organo indipendente per logistica = Organ indépendante per logistichers = Organ indépendant pour les logisticiens

Herausgeber: Schweizerischer Fourierverband

Band: 94 (2021)

Heft: 7-8

Rubrik: Lehrverband Logistik

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: 05.04.2026

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

- Ist über die aktuelle Produktpalette des Armeeproviants sowie deren Rückführungsprozess informiert;
- Erhält Grundlagen, um den Kü C in den Bereichen Ausbildungsmethodik und Fachausbildung zu unterstützen.

Zusätzlich zur Fachausbildung werden die Kü C Kand während einem halben Tag in der allgemeinen Grundausbildung (AGA) in die Bereiche Sanitätsdienst, Grundschule und Sturmgewehr instruiert.

Hier werden sehr grosse Unterschiede festgestellt. Die Truppenköche (Trp Kö) haben je nach Rekrutenschule einen hohen Ausbildungsstand – andere wiederum sind auf einem schlechten Niveau.

Während diesen Tagen werden die Kü C Kand durch die Klassenlehrer beobachtet und es wird eine Beurteilung zusammengestellt. Im Anschluss an den letzten Kurs werden die Daten durch die Klassenlehrer zusammengetragen und anlässlich der «Notenkonferenz» mit dem Kommandanten Ausb Zen Vpf ausgewertet. Von den rund 120 Kandidaten erhalten 60–80 Truppenköche die definitive Empfehlung für die Ausbildung zum Kü C.

Gemäss Stabsadj Bernhard Frautschi, Chef Fachausbildung Kü C, müssen nur vereinzelte Truppenköche zusätzlich für eine Weiterausbildung motiviert werden. Die meisten Trup-

penköche wollen freiwillig Küchenchef werden. Mit diesem System kann das Kdo Ausb Zen Vpf die besten Truppenköche auslesen und eine effektive Selektion vornehmen. Die Namen der selektionierten Truppenköche werden den Kommandos der Rekrutenschulen mit einer Empfehlung gemeldet. Der definitive Vorschlag zur Weiterausbildung zum Kü C wird durch die Kommandanten der Rekrutenschulen erteilt. Stabsadj Frautschi: «Die Zusammenarbeit mit den Rekrutenschulen funktioniert hervorragend. Die Empfehlungen werden gerne übernommen – nur im Ausnahmefall kommt es zu einer Rückfrage.»

Frautschi weiter: «Mit dem Kü C Kand Kurs können wir die UOS f Kü C faktisch um eine Woche auf sieben Wochen verlängern. Zusätzlich gibt es uns die Möglichkeit, die besten Kandidaten für die UOS f Kü C zu selektionieren.»

Rekrut Noah Gericke ist gelernter Koch und wurde als Dekomiationssoldat ausgehoben. Als er zu Beginn der Rekrutenschule angesprochen wurde, ob er in die Küche wechseln wolle, hat er sofort zugestimmt. Die neue Aufgabe hat in begeistert und so war für ihn klar, dass er die Ausbildung zum Kü C machen will.

Zum Kand Kurs meint Trp Ko Gericke:

«Wir erhalten sehr viel fachtechnische Informationen. Die Ausbildung in den Bereichen Ausbildungsmethodik und Führungsausbildung sind sehr spannend. Es ist schön zu sehen, wie

ich die Veränderung zum Chef miterlebe. Es ist eine super Erfahrung und ich freue mich auf die Ausbildung zum Kü C.» Rekrut Kevin Wagner ist ebenfalls gelernter Koch: «Ich bin mir noch nicht sicher, ob ich die Ausbildung zum Kü C machen soll – ich muss wohl noch etwas motiviert werden!»

Zum Kand Kurs sagt er: «Die Fachausbilder haben ein sehr hohes Niveau, arbeiten mit Herzblut und verstehen es, uns zu motivieren.

Der Kurs ist «mega» gut – nicht nur theoretisch. Sie lassen uns praktisch arbeiten und jede Ausbildungsphase wird anschliessend besprochen. So können wir den Level laufend steigern.»

Rekrut Wagner schildert seine Erfahrungen in der Armee: «Heraus aus dem bequemen Umfeld! Zum ersten Mal habe ich echte Kameradschaft erlebt. Mit Disziplin, Rücksicht und Teamwork erreichen wir gemeinsame Ziele.»

Rekrut Gericke zu den Erfahrungen in der Armee: «Die Covid-19-Pandemie wurde für mich zu einer echten Stresssituation. Wir haben immer zusammengehalten und uns gegenseitig unterstützt. Wir sind zu einer «Familie» zusammengewachsen. Dies erfüllt mich mit grosser Freude und das Erlebte macht mich sehr glücklich.»

Quelle: Besuch Kand Kurs

Foto: as

Alois Schwarzenberger

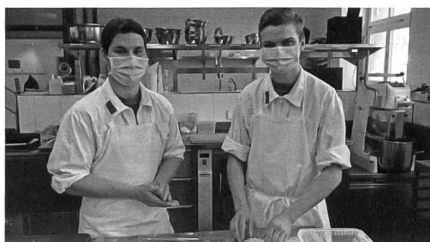
Freier Mitarbeiter

Nachwuchsförderung von Spitzenköchen in der Armee

Nach einer zweieinhalbjährigen Pilotphase konnte nun in der Frühjahrsrekrutenschule die erfolgsversprechende Ausbildung für selektionierte Truppenköche gestartet werden. Nach der allgemeinen Grundausbildung (AGA) in der Nachschub Schule 45 in Freiburg, absolvieren die beiden selektionierten Kochtalente ihre restlichen 14 Wochen der Rekrutenschule in Thun beim Kommando Ausbildungszentrum Verpflegung. Nebst hausinternen Ausbildungssequenzen bei ausgewiesenen Kochspezialisten unterstützen die beiden diverse Kochanlässe und die zivilen Kochlehrlinge der Armee bei ihren Prüfungsvorbereitungen.

Interessierte Köche können sich vordienstlich schriftlich für die Nachwuchsförderung in der «Spitzenkoch-Rekrutenschule» melden. Die Dossiers werden studiert und maximal drei Rekruten werden durch das Ausb Zen Vpf und den Schweizerischen Kochverband für die Nachwuchsförderung selektioniert.

Ab der fünften Rekrutenschulwoche leisten die Rekruten ihren Dienst im Kommando Ausbildungszentrum Verpflegung (Kdo Ausb Zen Vpf) in Thun. Adjutant Unteroffizier (Adj Uof) Sascha Heimann,



Trp Ko Zumbrunn und Steger

Chef Swiss Armed Forces Culinary Team (SACT) leitet die Nachwuchsförderung in Zusammenarbeit mit dem Schweizerischen Kochverband und zivilen Partnern aus dem Gastgewerbe.

Nur die besten Kandidaten, mit einer abgeschlossenen zivilen Lehre in der Lebensmittelbranche, kommen in den Genuss, während der Rekrutenschule (RS) noch mehr gefördert zu werden. Das neue Konzept der RS steht jungen Frauen und Männern, welche die geforderten Bedingungen erfüllen, gleichermaßen offen.

Die selektionierten Truppenköche durchlaufen dabei verschiedene Ausbildungssequenzen bei militärischen Kochspezialisten sowie externen,

zivilen Partnern. Zudem werden sie bei Bedarf für die Ausbildung und als Unterstützung bei Einsätzen zugunsten Dritter eingesetzt. So erlernen sie praxisnah gleichzeitig die Arbeitsschritte für die Durchführung von Banketten oder die Organisation in der Gemeinschaftsverpflegung.

Sprungbrett für das Kochnationalteam oder SACT

Nach absolvierter RS als selektionierter Truppenkoch können die Soldaten für die Junioren- oder Kochnationalmannschaft des Schweizerischen Kochverbandes sowie für das SACT rekrutiert werden. Dank einem Leistungsvertrag zwischen dem Schweizerischen Kochverband und der Schweizerischen Armee können diese ihre zukünftigen Einsätze in den jeweiligen Teams als Dienstage leisten. Mit dieser Zusammenarbeit fördert die Armee die Entwicklung der Wettkampf Kulinarik in der Schweiz und möchte damit auch vermehrt junge Leute für die Funktion des Truppenkochs motivieren.

Adj Uof Sascha Heimann ist sichtbar stolz auf seine Tätigkeit mit seinen begabten Talenten: «Gemeinsam wollen wir gezielte Nachwuchsförderung

betreiben. Dabei soll die Armee bei den zivilen Partnern positiv wahrgenommen werden. Gleichzeitig können wir die Akzeptanz der Militärrküche fördern.

Generell genießt die Militärrküche ein hohes Ansehen, wird von den zivilen Partnern voll anerkannt und wir werden bei Wettkämpfen als ernsthafte Konkurrenten wahrgenommen.»

Ich habe die beiden Spitzenköche in der Küche besucht und mich lange mit ihnen unterhalten. Trp Ko Lino Zumbrunn und Sandro Steger sind sich ihrer Chance bewusst:

«Es ist uns eine Ehre und erfüllt uns mit Stolz, die ersten in der offiziellen Spitzenkoch-RS zu sein, die von dieser einmaligen Zusammenarbeit profitieren können. Wir nutzen die Gelegenheit und wollen unser Fachwissen vertiefen. Gerne sind wir bereit, uns für den Schweizerischen Kochverband und das SACT einzusetzen und uns an Wettbewerben mit anderen Berufskameraden zu messen.»

Mein persönliches Fazit:

«Die Nachwuchsförderung von Spitzenköchen in der Armee in Zusammenarbeit mit dem Schweize-

rischen Kochverband ist eine hervorragende Leistung der Armee und bringt allen Beteiligten (den Absolventen, der Militärrküche, unserer Armee, dem Schweizerischen Kochverband und dem gesamten Gastgewerbe) einen echten Mehrwert.»

Quelle: Besuch Spitzenkoch-RS
Foto: as

Alois Schwarzenberger
Freier Mitarbeiter

Lebensmittelverschwendung in der Armee

Vereinzelte kommt es immer wieder zu Schlagzeilen betreffend Verschwendung von Lebensmitteln in der Armee. Ich wollte wissen, ob es sich um Einzelfälle handelt und wie die Armee präventiv mit dem Thema Food Waste (Lebensmittelverschwendung) umgeht.

Was ist Food Waste?

Food Waste steht für das Wegwerfen von Lebensmitteln, die eigentlich zum Verzehr vorgesehen waren. Vorkommen kann Lebensmittelverschwendung auf jeder Stufe der Lebensmittelproduktion und des Konsums: beim Anbau, bei der Ernte, bei der Lagerung, bei der Verarbeitung, beim Verkauf oder auch beim Endkonsumenten. Generell wird zwischen vermeidbaren und unvermeidbaren Lebensmittelverlusten unterschieden. Zur vermeidbaren Verschwendung zählt alles, was essbar ist, aber nicht den Weg auf den Teller, respektive nicht als Speise eingenommen wird.

Gründe dafür können beispielsweise Verderb oder Qualitätsmängel sein.

Unvermeidbare Lebensmittelverschwendung hingegen sind zum Beispiel Rüstabfälle, Knochen oder Lebensmittel, die trotz korrekter Lagerung von Krankheitserregern befallen werden.

Lebensmittelverschwendung ist nicht nur moralisch bedenklich, sondern auch eine Verschwendung von wichtigen Ressourcen wie Ackerland, Wasser und Energie. Auch finanziell schlägt Food Waste zu Buche: Im Schnitt wirft jeder Schweizer Haushalt pro Jahr Lebensmittel im Wert von über 600 Franken einfach weg.

Verursacher von Food Waste:

Landwirtschaft	13 %
Verarbeitung	38 %
Gross- und Detailhandel	8 %
Gastronomie	10 %
Endkonsument	31 %

Organisation der Verpflegung in der Armee

Die Verpflegung in der Armee ist im Reglement «Verpflegung der Armee» beschrieben und in den darge-

stellten Subprozessen werden die daraus abgeleiteten Aufgaben, die Verantwortlichkeiten bestimmt und die entsprechende Organisation definiert.

Prozess der Verpflegung:

- Mobilmachung
- Subprozesse
- Planung
- Einkauf
- Lagerung
- Produktion
- Ausgabe
- Rückführung

Prinzipien der Verpflegung

Die Verpflegung unterstützt die Leistungserbringung der Armee über alle Lagen und baut auf folgende Prinzipien auf:

- Die Verpflegung ist auf den besoldeten Angehörigen der Armee (AdA) auszurichten und stellt seine physische und psychische Leistungs- und Durchhaltefähigkeit sicher;
- Die Stufe Einheit ist für die Sicherstellung der Verpflegung ihrer Unterstellten und zugewiesenen AdA verantwortlich;
- Die Verpflegung richtet sich, wenn immer möglich bedarfsorientiert aus. Dabei ist der Kostform des AdA so lange wie möglich Rechnung zu tragen;
- Die Truppe verpflegt grundsätzlich Schweizer Erzeugnisse und berücksichtigt beim Einkauf die regionale Produktion;
- Die Produktion der Verpflegung erfolgt so lange als möglich ab stationären Einrichtungen;
- Die individuelle Verpflegungszubereitung ist eine Grundfähigkeit jedes AdA.

Für Chefadjutant Jean-Michel Martin, Chef Verpflegung der Armee, ist Food Waste ein wichtiges Thema:

«Glücklicherweise sind Schlagzeilen betreffend Wood Waste in der Armee einige wenige Einzelfälle.»
«Wir sind uns unserer Verantwortung bewusst und verfolgen die Entwicklung von Food Waste auf ver-

schiedenen Stufen und stehen in engem Kontakt mit den Ausbildnern für Quartiermeister, Fourier, Küchenchefs, Truppenköchen und Küchenlogistiker.»

Im Januar 2019 hat die Universität St. Gallen einen Projektbericht zum Thema «Prävention von Food Waste im Schweizer Militär» veröffentlicht. Fünf Studenten (Stefan Bächle, Rafael Holenstein, Yann Meyer, Jonas Nussbaumer und Carl Zenger) haben während ihrer Projektarbeit Daten zusammengetragen und ausgewertet. In vielen Interviews mit Verantwortungsträgern der Logistikkbasis der Armee im Bereich Verpflegung, der Ausbildung von Quartiermeistern, Fourieren, Küchenchefs, Truppenköchen und Küchenlogistikern, mit Leitern Verpflegung auf den Waffenplätzen und Milizangehörigen aller Stufen im Bereich Verpflegung auf Waffenplätzen und Gemeindeunterkünften konnten Fakten, Ansichten und Meinungen aus erster Hand zusammengestellt werden.

Chefadjutant Martin ist sehr dankbar für diese Studie:

«Nun können wir uns auf eine wissenschaftliche Studie abstützen. Die Erkenntnisse aus dem Bericht bestärken unsere Vorhaben.»

Einige Themenkreise:

- Planung
- Ausgabe
- Rückführung
- Lagerung von Speiseresten
- Lunchsäcklein
- Kommunikation

Planung der Verpflegung

Der Fourier und der Küchenchef sind für die Planung der Einkäufe (Armeeproviant und Frischprodukte) auf genaue Zahlen angewiesen. Im Vorfeld einer Dienstleistung, insbesondere im Wiederholungskurs, wird von einem höheren Bestand ausgegangen. Die Bestellungen werden auf die gemeldeten Bestände des Kommandanten ausgerichtet. In diesem Bereich gibt es Handlungsbedarf auf allen

Stufen. Die Kommandanten müssen ihre Verantwortung ebenfalls wahrnehmen und Bestandsänderungen ihren Mitarbeitern laufend kommunizieren.

Verständlich ist auch, dass der Küchenchef auf jeden Fall genügend Lebensmittel für alle AdA und darauf noch eine «sichere Reserve» in seinen Lagerräumen haben möchte. Dazu kommt, dass vorab junge Kader wenig Erfahrung haben und so lieber mal etwas grosszügig bestellen und einkaufen.

Die Gestaltung des Menüplans hat ebenfalls einen grossen Einfluss auf die Speisereste. So müssen die Bedürfnisse und Gewohnheiten der «Kundschaft» berücksichtigt werden. Ein AdA der Genie (Handwerker) ernährt sich auch im zivilen Leben anders als ein Cyberspezialist. Deutschschweizer bevorzugen als Stärkebeilage Teigwaren, Tessiner essen eher Polenta. Beim Gemüse sind die Karotten am beliebtesten und frischen Fisch schätzen noch immer nicht alle AdA.

Fouriere und Küchenchefs müssen sich die Informationen betreffend die Essgewohnheiten ihrer Einheit bei Vorgängern oder beim Kommandanten einholen. Die Militärrküche muss sich, wo immer möglich, den zivilen Essgewohnheiten anpassen. Der Bereich Planung, Menügestaltung und Einkauf muss in der Ausbildung noch vertieft bearbeitet werden.

Die Logistikkbasis der Armee ist an der Entwicklung eines Planungstools, das die Verpflegungsfunktionäre in ihrer Arbeit unterstützen soll.

Ausgabe und Verteilung der Speisen

Die Ausgabe und Verteilung der Speisen wird auf die Abgabe an der Verteillinie (Fassstrasse) und die Verteilung ins Feld unterschieden.

An der Verteillinie soll grundsätzlich auf den Wunsch der AdA eingegangen werden. Wer kein Gemüse will, dem soll keines auf den Teller gelegt werden. Dazu kommt, dass sich jeder AdA gemäss Reglement, zum Nachfassen melden kann. In der Praxis erweist sich das Nachfassen aus organisatorischen Gründen als problematisch. Die Küchenmann-

schaft möchte mit «Nachfassen» warten, bis sie sicher sind, dass alle AdA einmal bedient wurden. Der Soldat will nicht warten und verzichtet lieber auf einen «Nachschlag». Um das «Nachfassen» zu umgehen, werden erfahrungsgemäss eher zu grosse Portionen geschöpft.

Die Vorgaben zur Bekämpfung der Pandemie haben ein «individuelles Fassen» verunmöglicht. Die Teller müssen durch die Fassmannschaft vorbereitet werden und der direkte Kontakt mit dem AdA ist untersagt. Ich habe in einer früheren Ausgabe über die Vorgaben im Bereich Verpflegungsabgabe berichtet.

Die Bestellungen für die Detachemente auf dem Feld sind leider oft ungenau und werden auch kurzfristig geändert. Auch da besteht die Angewohnheit, dass man eher zu viel abpackt.

Bei der Verpflegung im Feld muss die Zusammenarbeit Kommandant, Zugführer, Fourier und Küchenchef verbessert werden.

Rückführung

Bei der «Rückführung» kann der Küchenchef sehr viel beobachten. So kann er sehen, was bei der Truppe nicht beliebt ist oder ob generell zu grosse Portionen abgegeben wurden. Die Erkenntnisse kann er bei der Planung laufend umsetzen und die Menüwahl optimieren. Im persönlichen Gespräch mit den AdA erhält er die besten Informationen.

Das Lebensmittelgesetz schreibt vor, dass sämtliche Speisen, welche die Küche verlassen haben (Wache, Krankenzimmer, Feld usw.) vernichtet werden müssen. Das heisst im Klartext, das auch Speisen von ungeöffneten Wärmebehältern entsorgt werden müssen. Somit sind wir wiederum bei der Planung und Bestellung der Verpflegung für Detachemente.

Lagerung von Speiseresten

Gemäss Lebensmittelgesetz dürfen Speisereste nur während maximal 24 Stunden im Kühlschrank aufbewahrt werden. Als Massnahme hat die Logistikkbasis für alle Küchen auf bundeseigenen Plätzen

«Schock Froster» beschafft. Damit sollen die Speisen bei einer Ueberproduktion, Fehlbestellungen oder kurzfristigen Programmänderungen schnell und effizient heruntergekühlt und anschliessend im Tiefkühler gelagert werden. Solche Speisereste können für spezielle Detachemente wie Sonntagswache oder unangemeldete AdA verwendet werden. Der Küchenchef muss die «Speisereste» im Überblick behalten und binnen kurzer Zeit sinnvoll verwenden.

Lunchsäcklein

Bei der Abgabe von Zwischenverpflegung liegt ein sehr grosses Potential. Grundsätzlich sollte jeder AdA sein Lunchsäcklein selbst nach seinen Bedürfnissen an einer separaten Verteillinie zusammenstellen können. Nach dem Motto: «Ich nehme nur, was ich anschliessend auch esse.»

Gemäss aktuellen Covid-19-Bestimmungen müssen die Lunchpakete durch die Küchenmannschaft vorbereitet und dürfen nur abgepackt verteilt werden.

Hoffen wir alle, dass der «Food Waste» im Bereich der Lunchpakete nach der Pandemie wiederum eingedämmt werden kann.

Kommunikation

Für Chefadjutant Martin und für das Projektteam der Uni St. Gallen steht die Kommunikation im Mittelpunkt. Die Kader aller Stufen müssen vermehrt miteinander sprechen und verbindliche Bestandsmeldungen und Programmänderungen unverzüglich an den Fourier und Küchenchef weiterleiten.

*Quelle: Gespräch Chef Vpf der Armee
Projektbericht Universität St. Gallen: Prävention von
Food Waste im Schweizer Militär
Reglement Vpf in der Armee*

*Alois Schwarzenberger
Freier Mitarbeiter*

Die neue Adresse für alle, die sich mit Werbeartikel auf der Stufe Zug, Kompanie oder Verbände oder auch Schulen befassen; egal auch, ob persönlich oder zivil.

Als Redaktor des SFwV kann ich Ihnen diese Adresse, www.novidarte.ch, in jeglicher Hinsicht bestens empfehlen, und deshalb wenden Sie sich unverbindlich und vertrauensvoll an

NOVIDARTE Welt der Werbeartikel AG

Herr Daniel Lauper, CEO, wird sich persönlich Ihrem Anliegen annehmen, entweder unter der Direktnummer 062 836 60 31 oder per E-Mail an daniel.lauper@novidarte.ch.

Sie werden kompetent, freundlich und zuverlässig bedient und betreut.

Der Schweizer Kochverband

Der Schweizer Kochverband ist ein wichtiger Partner der Schweizer Armee und arbeitet eng mit dem Kommando Ausbildungszentrum Verpflegung zusammen.

Aus diesem Grund habe ich mich mit dem Geschäftsführer Reto Walther im Hotel Montana in Luzern ausgetauscht.

Die Schweizerische Berufsorganisation Hotel & Gastro Union ist ein Verein und hat seinen Sitz in Luzern.

Die Berufsorganisation ist am 8. Oktober 1886 in Luzern unter dem Namen «Union Helvetia» als Selbsthilfeorganisation der Schweizer Hoteltangestellten gegründet worden. Die «Union Helvetia, Schweizerischer Zentralverband der Hotel- und Restaurations-Angestellten» heisst seit der Delegiertenversammlung vom Oktober 2000 «Hotel & Gastro Union».

Die Hotel & Gastro Union vereint alle Arbeitnehmer und Berufsangehörigen, Kader und Mitarbeiter, Auszubildende und Lernende, Vollzeit- und Teilzeitarbeitende, Frauen und Männer, Schweizer und Ausländer – zu solidarischem Handeln in einer gemeinsamen Angestellten-, Berufs- und Kaderorganisation für die Hotellerie, die Gastronomie und die Bäcker-, Konditorien- und Confiseurbranche.

Unter Hotellerie und Gastronomie versteht die Hotel & Gastro Union alle Arten von Gastbetrieben, Produktionsbetrieben, Dienstleistungsbetrieben und Ausbildungs-Institutionen von Hotellerie, Restauration, Systemgastronomie, Spital-, Heim- und Gemeinschaftsgastronomie, Kollektivhaushalte und Catering, wo Beherbergungen und Verpflegung und damit verbundene Dienstleistungen, Güter und Technologien professionell erstellt und verkauft, entwickelt und ausgebildet werden.

Die Hotel & Gastro Union umfasst folgende Berufsverbände:

- Schweizer Kochverband;
- Berufsverband Restauration;
- Berufsverband Hotellerie – Hauswirtschaft;
- Berufsverband Hotel Administration – Management;
- Schweizer Bäcker- und Konditorei-Personalverband.

Der Schweizer Kochverband (skv) ist mit seinen rund 11.000 Mitgliedern der grösste Berufsverband innerhalb der Hotel & Gastro Union.

Der Vorstand besteht aus dem Präsidenten (Thomas Nussbaumer) und zehn Vorstandsmitgliedern. Der Vorstand sorgt dafür, dass die Verbandsziele umgesetzt werden. Er setzt sich für eine zukunftsorientierte Berufspolitik ein und bearbeitet fachliche, berufliche und soziale Be-



Schweizerischer Kochverband_Reto Walther, Geschäftsführer skv

lange. Als Grundsatz dazu dienen dem Vorstand die Statuten der Hotel & Gastro Union, die Beschlüsse der Delegiertenversammlung und des Zentralvorstandes der Hotel & Gastro Union sowie die Abstimmungsergebnisse während des Jahres in den Regionen. Der Vorstand wirbt aktiv neue Mitglieder und vertritt die spezifischen Interessen seiner Mitglieder innerhalb und ausserhalb der Hotel & Gastro Union.

Die laufenden Geschäfte werden durch den Geschäftsführer und seine Mitarbeiter geführt.

Der Aufgabenbereich des Geschäftsführers umfasst folgende Inhalte:

- Wahrt und vertritt die Interessen des Berufsverbandes nach innen und aussen;
- Führt die Beschlüsse der Delegiertenversammlung und des Vorstandes durch und erfüllt die Vorgaben der Hotel & Gastro Union;
- Organisiert die Aus- und Weiterbildungsangebote und die Veranstaltungen des Berufsverbandes, budgetiert sie und erstellt die Abrechnung;
- Besorgt das Sekretariat der Kommissionen und Arbeitsgruppen;
- Koordiniert die berufspolitische und bildungspolitische, die berufliche und fachliche Arbeit im Berufsverband;
- Pflegt das Networking mit den engagierten Berufskolleginnen und Berufskollegen und mit den Regionalverbänden;
- Koordiniert die Angebote und Dienstleistungen der Berufsverbände untereinander und mit der Hotel & Gastro Union;
- Nutzt die Kommunikationsmittel der Hotel & Gastro Union und pflegt die Kontakte mit den Medien;
- Nimmt mit beratender Stimme und Antragsrecht an den Delegiertenversammlungen, an den Sitzungen der Vorstände der Kommissionen und Arbeitsgruppen seines Berufsverbandes teil.

Reto Walther amtiert seit dem 1. August 2018 als Geschäftsführer des skv.

Er kommt zu Beginn meines Besuches unverzüglich und ungefragt auf den Punkt:

«Ja – die Zusammenarbeit mit der Armee ist sehr gut. Mit dem Ausbildungszentrum Verpflegung arbeite ich eng zusammen und der Austausch mit Sascha Heimann, Chef SACT, ist hervorragend. Mit der Einführung der Nachwuchsförderung von Spitzenköchen in der Armee haben wir ein wichtiges Produkt erhalten, das uns den Nachwuchs in der National- und Jugendnationalmannschaft sicherstellt. Wir können von den talentierten und hoch motivierten Rekrutenschulabgängern profitieren und den Nachwuchs in unseren Wettkampfteams garantieren. Ein enormer Mehrwert für alle betroffenen Partner.»

«Die Armee ist auch in unseren Gremien gut vertreten. Mit Olivier Wenger, Leiter Verpflegung Waffenplatz Drogens und Daniel Marti, Verantwortlich für die Leiter Verpflegung und die Lernenden auf den Waffenplatzküchen in der Logistikbasis der Armee, nehmen zwei Mitarbeiter der Armee in Vorstand Einsitz. Sascha Heimann und Adrian Bader, Leiter Verpflegung Waffenplatz Lyss – Sand, sind in der Wettbewerbskommission des skv. Diese Kommission erstellt die Vorgaben von Wettkämpfen und koordiniert die Jury-Einsätze von Anlässen des skv.»

«Im Weiteren trage ich die Verantwortung für die Schweizer Kochnational- und die Schweizer Junioren-Kochmannschaft. Bei dieser Aufgabe werde ich durch Tobia Ciarulli als Teammanager der Kochmannschaften unterstützt.»

«Meine Haupttätigkeit umfasst die Koordination und Leitung der Mitglieder mit Mandaten in der Berufsentwicklung und Ausbildung. Die Event- und Messauftritte sind zeitlich begrenzt und sind eher ein Nebengeschäft». berichtet Walther weiter.

«Die Arbeit mit den verschiedenen Partnern mit ihren unterschiedlichen Bedürfnissen ist sehr interessant und abwechslungsreich. Kein Tag verläuft wie der andere. Alle Partner wollen das Beste für den Beruf als Koch – und doch wollen schlussendlich alle auch einen wirtschaftlichen Erfolg erzielen!»

«Grosse Sorge bereiten uns die Zwangsschliessungen der Restaurationsbetriebe während der Pandemie. Viele Berufsleute sind «abgewandert» und haben sich neu orientiert. Nun fehlt das Fachpersonal und die Betriebe haben grosse Mühe, bei der Wiedereröffnung das nötige Personal zu rekrutieren. Für die Lehrlinge war «Covid-19» eine echte Katastrophe. Bei geschlossenem Betrieb konnten sie sich nicht auf

die Lehrabschlussprüfung vorbereiten. Dabei ist festzustellen, dass je nach Kanton viel unternommen wurde und teilweise mit Gastwirten überbetriebliche Ausbildung organisiert wurde. Leider haben andere Kantone nichts organisiert und die Lehrlinge neben der Berufsschule in der Kurzarbeit belassen. Die Armee hat uns in dieser Phase gut unterstützt. An diversen Standorten haben die Leiter Verpflegung überbetriebliche Kurse für die Vorbereitung der Lehrabschlussprüfung angeboten. Dazu kommt, dass im Jahr 2000 viele Lehrstellen nicht ausgeschrieben wurden. Im laufenden Jahr sieht es leider nicht besser aus – vermutlich wird jede vierte Lehrstelle im Gastronomiebereich nicht besetzt. Dieses Fachpersonal wird uns in den kommenden Jahren fehlen und

eine grosse Lücke hinterlassen. Auch die Armee wird diese spüren. So stehen bei der Rekrutierung weniger Fachleute für die Einteilung zum Truppenkoch zu Verfügung.»

Man spürt die Lebensfreude und die Motivation von Reto Walther und er ergänzt seine Ausführungen: «Meine Aufgabe im skv erfüllt mich, sie gefällt mir sehr gut und ich bin sehr glücklich. Ich befinde mich als Geschäftsführer des skv auf einer grünen Wiese – habe sehr viele Möglichkeiten und besonders gefällt mir die Nähe zur Küche bei Einsätzen als Fachexperte bei Prüfungen von Küchenchefs und Chefkochs.» Bis im Sommer im Jahr 2018 arbeitete Reto Walther als Berufsunteroffizier im Lehrverband Logistik und war im Kommando Ausbildungszentrum Verpflegung als Klassenlehrer

tätig. Walther meint dazu: «Die militärischen Erfahrungen als Berufsmilitär sind mir bei der täglichen Arbeit sehr hilfreich. Das strukturierte Denken und Handeln erleichtert mir die Zusammenarbeit mit «meiner» Miliz. Unsere Organisation ist eher etwas träge und die Entscheidungswege sind langwierig!»

Quelle: Gespräch mit Geschäftsführer skv und Dokumentation skv

Foto: skv

Alois Schwarzenberger
Freier Mitarbeiter

«Eh, das isch ja es Birchermüesli...!»

Einige kurios-lustige Erinnerungen eines einstigen Fouriers

Vorgeschichte:

Drei Organe des menschlichen Körpers, das Hirn, der Muskel und der Magen, trafen sich zu einem Bier. Es kam zu einer Diskussion, welches von ihnen denn das wichtigste sei. Das Hirn: «Ich, denn ich denke und steuere». Der Muskel: «Ich, denn ich arbeite und trage». Dann der Magen: «Ich, denn ich verdauere und versorge euch mit Energie, ohne mich könntet ihr gar nicht tätig werden.»

Vielleicht habe ich mich ob dieser Geschichte in meiner militärischen Karriere für den Magen entschieden, und so bin ich Four geworden. Nach den Rdf Schulen in Winterthur (RS, UOS) 1968/69 ging's in Bern in die Four Schule.

Meine erste lustige Erinnerung: Unterricht des gestrengen Adj Uof der Four Ausbildung, Thema: Erstellen eines Menüplans. Auftrag: Ein Nachtessen für eine nicht kämpfende Trp im Hochsommer. Vorschlag aus unseren Reihen: Fruchtsalat. Der Adj Uof fand das sehr gut und diktierte: «Schreibt in eure Unterlagen: Fruchtsalat». Frage eines Teilnehmers: «Ist das denn nicht etwas mager, könnte man nicht Haferflocken rein tun?». «Sehr gut», meinte der Adj Uof. Also schreibt: «Fruchtsalat mit Haferflocken». Dann schaute er eine Weile überlegend an die Decke, und kam zu einer fundamentalen Erkenntnis: «Eh, das isch ja Birchermüesli...!». Grosses Gelächter im Saal, für Heiterkeit und Freude am Unterricht war gesorgt.

Ich habe seit meiner Jugend stets gerne gekocht und hatte in der Küche viel von meiner Mutter gelernt. Doch richtig kochen lernte ich in



Rdf Roland Burkhard, 2. v. vorn, im Einsatz

der Four Schule. Vor allem das Planerische, die Küchenorganisation, die enorme Wichtigkeit einer guten «mise en place» vor Kochbeginn, das Timing, die Hygiene.

Nach der Schule habe ich meinen Four-Grad in einer Rdf Schule abverdient. Die Rdf: Eine hart kämpfende Trp vor allem im Nachteinsatz. Die Nachtübungen waren an der Tagesordnung. Mit Nachtessen mitten in der Nacht, zumeist in einem Wald. Routine. Zumeist war ich mit meiner Kü-Mannschaft mit unseren zwei Mowag's schon Stunden vorher auf dem vereinbarten Platz. Für heute Nacht gab's wieder einmal in den Kochern vorbereitete und in Kochkisten transportierte Spaghetti Bolognese. Dann plötzlich die Idee: Wäre es nicht schön, unseren Leuten mal dazu etwas ganz Besonderes zu bieten? Beratung mit meinem Kü Chef. Der war Chefkoch in einem nicht allzu weit entfernten Hotel. Plötzlich meinte er: «Du, wir könnten crêpes suzettes machen, ich gehe alles Nötige bei mir zuhause holen.» Gesagt, getan. Mit einem der Mowags fuhr er in sein Hotel, holte

alles, inkl. Grand Marnier Likör. Die Endzubereitung gelang, es wurde für unsere Rdf ein denkwürdiges Znacht.

Danach wurde ich als Rdf-Four in eine Pz Stabskp umgeteilt und habe mit ihr meine WKs absolviert: Bière, Bure, Gurnigel etc. Einmal war unser Bat in Bure: Routine. Doch plötzlich hiess es, ein militärischer Grossanlass mit Demos des nächsten Wochenendes sei unvorhergesehen nach Bure verschoben worden, inkl. Besuch zahlreicher Zivilisten; man musste für die Vp sorgen, ca. 2500 Leute. Der Qm übertrug mir als Four der Stabskp Planung und Durchführung. Sofortentscheide: Ich forderte Urlaubssperre für das gesamte Kü-Personal des Bat und einiger anderer Einheiten. Das hiess rund vier bis fünf Dutzend Leute in der Küche. Doch für die Zubereitung der üblichen Käseschnitten reichten die Infrastrukturen nicht aus. So schlug ich denn vorgebackene halbe Poulets vor, kriegte von Qm und OKK die Berechtigung der Überschreitung des knappen Vpf-Kredits, und ging einkaufen resp. vorbestellen. Dies in einer Coop-Filiale in der Nähe, wo ich gelegentlich kleinere Mengen eingekauft hatte. Dort angekommen, führte mich der Filialeiter nach meinem Wunsch «ich brauche halbe Poulets, vorgekocht» zu einem Backofen, in dem 12 Poulets am Bruzeln waren. «Wie viele brauchen Sie denn, bitte nicht alle, vier davon sind vorreserviert.» Dann sagte ich ihm: «Ich brauche rund 2500 halbe Poulets fürs nächste Wochenende». Ich musste danach den Mann stützen, denn er war am Umfallen. Doch er erholte sich und sagte: «Wir versuchen's!». Er telefonierte mit seiner Zentrale Coop Basel, und es klappte, die Poulets wurden zeitgerecht geliefert.

Ein weiterer meiner WKS als Four: Wir waren im Gurnigelgebiet stationiert. Für's Nachtesen plante ich nebst anderem einen Tomatensalat. Gemüse bestellte ich jeweils in einem Dorfladen in Riggisberg, so auch diesmal. Doch man sagte mir, diesmal könne man uns die Ware nicht liefern, weil ihre Fz umständehalber nicht verfügbar seien. «Kein Problem», entgegnete ich, «ich komme die Tomaten abholen.» Doch das erwies sich als undurchführbar, weil sämtliche unserer Trsp Fz wegen Übungen nicht verfügbar waren. Die Zeit eilte für den Tomatensalat. Da sah ich auf unserem Parkplatz ein gepanzertes Fz, unsere Pz-Attrappe, in der Grössenordnung eines Pz 68, aber immerhin

mit Rädern und nicht Raupen. So ging ich denn mit diesem «Panzer» in Riggisberg die paar Kisten Tomaten einkaufen. Dies führte zu einigem Aufsehen, doch man nahm's im Dorf mit viel Humor, die Armee war damals dort sehr beliebt. Ein Bauer meinte: «Du, wosch mit dim Panzer nid no zu mir cho, i hander zwöi Chiste Rüebli, s'würd mi freue, gäbderse gärn gratis...». Doch nach diesen paar humorvollen Episoden über meine Four-Karriere zurück zum einleitend skizzierten Grundgedanken von Rolle, Funktion und Bedeutung des Four in der Armee. Die Four sind, nicht so wie etwa die Fw, eher im Hintergrund tätig. Vor die Truppe treten sie selten, zu meiner Zeit nur zur Verteilung des

Soldes in bar in den gelben Soldtäschchen, und sie wurden manchmal auch belächelt, weil sie die Achtungsstellung nicht so «knackig» beherrschten. Die Four waren halt damals eher Buchhaltertypen, stets im Kp-Büro, deren Ehrgeiz darin bestand, eine für Qm und OKK einwandfreie Trp-Buchhaltung zu präsentieren. In der Küche oder im Feld sah man sie selten. Ich war halt anders. Die Trp-Buchhaltung überliess ich meinem guten Four-Gehilfen, war zumeist in Küche und Feld anzutreffen, woher ich meine guten, schönen und wichtigen Lebenserfahrungen geschöpft habe.

Roland Burkhard

Vorschau auf den 7. Museumstag vom 4. September 2021

«Die Schweizer Militärküche gestern und heute»

Militärfrühstück, Hüttensuppe, Spatz, Käseschnitte und Kalbsragout

Dies und mehr kann man am Museumstag vom 4. September 2021 erleben und geniessen. Beteiligt wird auch ein Detachement des Ausbildungszentrums Verpflegung (AZV) der Schweizer Armee mit dem modernen Mobilien Verpflegungssystem (MVS) sein. Nach dem Genuss des Militärfrühstücks referiert der Kommandant des Lehrverbands Logistik, Brigadier Guy Vallat im offiziellen Teil zum Thema „Die Bedeutung der Logistik und der Verpflegung in der Schweizer Armee. Anschliessend stellt Oberst i Gst Adrian Siegenthaler, Kommandant des AZV dieses vor. Im Zeughaus Areal wird für die Besucherinnen und Besucher gekocht – wie gestern und heute. Eine Ausstellung zeigt die Geschichte der Militärküche und der Verpflegung.

«Der Soldat marschiert mit dem Magen»

Seit Napoleon Bonaparte diese treffende Aussage gemacht hat, haben sich Organisation und Mittel zur Bereitstellung der Truppenverpflegung über mehr als hundert Jahre stets weiterentwickelt. In unserer Milizarmee ist die Militärküche eng mit der Zivilgesellschaft verbunden. Man profitiert gegenseitig vom jeweiligen Know-how oder man erinnert sich an meist positive, vereinzelt aber auch an weniger genussreiche Esserlebnisse. All dies ist für das Museum im Zeughaus Schaffhausen Anlass, dem Thema Militärküche diesen Museumstag zu widmen.



Anfeuern in Feldküche

Koch- und Esserlebnisse im Zeughausareal

Als Auftakt zum Museumstag wird ein heute typisches Militärfrühstück angeboten. Auf offenem Feuer, wie Ende des 19. Jahrhunderts, wird eine «Freiburger Hüttensuppe» gekocht. «Spatz» ist das Thema für das Team der Infanterie Fahrküche der sogenannten «Gulaschkanone». Die obligaten Militär Käseschnitten werden auf dem wohl vielen bekannten Benzinvergaser Brenner produziert. Als Highlight kreiert das Team des topmodernen, mobilen Verpflegungssystems der Armee das Gourmet Menu: Kalbsragout mit Ofenkartoffeln und gedämpften Karotten sowie einer Leckerli Creme als Dessert: Auch Kinder können sich an diesem Tag unter Anleitung als Küchenchefs und Küchenchefinnen üben.

Ausstellung im Zeughausareal

Diese zeigt anhand von historischem Material sowie mit Bild und Text auf eindrückliche Art die Geschichte der Militärküche und der Verpflegung in der Schweizer Armee.



Militärküche

Programm

- Ab 08:30**
Militärfrühstück im Zeughausareal
- 10:00**
Offizielle Eröffnung im Zeughausareal
Begrüssung, Referate, musikalische Umrahmung
- Ab 11:30**
Degustation und Mittagessen nach Wahl aus den verschiedenen Militärküchen sowie Platzkonzert der Veteranenmusik Schaffhausen
- 16:00**
Ende der Veranstaltung

Alle Ausstellungen, auch im Museum am Rheinfluss, sind von 10:00 bis 16:00 geöffnet. Die beiden Museumsstandorte sind mit der Buslinie 6 und durch einen Shuttle mit einem historischen Militärfahrzeug verbunden.

Richard Sommer