

**Zeitschrift:** ASMZ : Sicherheit Schweiz : Allgemeine schweizerische Militärzeitschrift  
**Herausgeber:** Schweizerische Offiziersgesellschaft  
**Band:** 148 (1982)  
**Heft:** 4  
  
**Artikel:** Ausbildung im Verpflegungsdienst  
**Autor:** [s.n.]  
**DOI:** <https://doi.org/10.5169/seals-54413>

### **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:** 13.01.2026

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



# Ausbildung im Verpflegungsdienst



Bild 9. Praktischer Kochdienst der Küchenchefs.

## 1 Ausbildung des Küchenchefs

Die Ausbildung zum Militärkitchenchef erfolgt nach folgendem **Lehrgang**:

<b>Rekrutenschule</b> (Waffengattung)	<b>UOS für Küchenchefs</b> (Vsg Trp)	<b>Abverdienen</b> (RS, Waffen- gattung)
15 Wochen	6 Wochen	17 Wochen

In der Rekrutenschule wird der Rekrut während 10 Wochen vorerst zum Soldaten und Einzelkämpfer ausgebildet. Während weiteren 5 Wochen erfolgt die Spezialausbildung zum **Kochgehilfen**. Somit kann der Anwärter nach 15 Wochen Rekrutenschule zum Besuch der UOS für Küchenchefs vorgeschlagen werden.

Pro Jahr werden in fünf **Unteroffiziersschulen** in Thun jeweils 70 bis 100 Schüler nach folgendem Richtziel ausgebildet. Nach abgeschlossener Unteroffiziersschule soll der Küchenchef:

- sicher und soldatisch überzeugend auftreten;
- Initiative zeigen und bereit sein, Verantwortung zu übernehmen;
- seine Stellung, Pflichten und Rechte als Vorgesetzter erklären;
- eine Militärküche selbständig einrichten, deren Betrieb organisieren, leiten und sich dabei an die Grundsätze der Hygiene halten;
- in fest eingerichteten wie auch in feldmässigen Küchen eine einwandfreie Verpflegung zubereiten;
- den Fourier in Fragen des Küchendienstes beraten;
- über die Beschaffung der Verpflegungsmittel orientiert sein;



- die Kochgehilfen führen, fachtechnisch ausbilden und für die Sicherung und Verteidigung der Küche einsetzen;
- die Vorschriften zur Unfallverhütung erklären, anwenden und durchsetzen sowie die Massnahmen zum Schutz der Umwelt treffen.

Die Ausbildung des Militärküchenchefs umfasst demnach ein grosses und weites Spektrum und beschränkt sich keineswegs auf rein fachtechnische Gebiete. Im Gegenteil, unter Berücksichtigung der **Berufsstruktur** (zB UOS 2/81: 78% Berufsköche, 14% Metzger, 8% übrige Berufe, «Hobbyköche») liegen die Hauptakzente der Ausbildung nebst der Organisation des Küchenbetriebes und der Ausbildung der Kochgehilfen insbesondere auch auf der Führung der Gruppe im Fachdienst und im Kampf.



Bild 10. Unterricht Verpflegungsplan der Küchenchefs.

**Anzahl Lektionen** im Unterrichtsfach «Truppenhaushalt»:

Verpflegungsdienst: 20

Hygiene: 2

Küchendienst (inkl Felddienstübungen): 172

Wasserversorgung: 2

Tonbildschauen: 10

Die **fachtechnische Ausbildung** wird durch Instruktoren vermittelt. Die übrige Ausbildung wird durch Milizkader erteilt, das jeweils seine Dienstleistungen in der UOS für Küchenchefs absolviert.

## 2 Ausbildung des Fouriers

Auf dem Weg vom Gruppenführer zum höheren Unteroffizier und engen Mitarbeiter des Einheitskommandanten durchläuft der angehende Fourier folgende Schulen:

UOS (Waffen- gattung)	Abverdienen (Waffen- gattung)	Fourier- schule (Vsg Trp)	Abverdienen (RS, Waffen- gattung)
4 Wochen	12 Wochen	5 Wochen	18 Wochen

In der **Fourierschule** werden 5mal jährlich jeweils rund 100 Fourierschüler nach folgender Zielsetzung ausgebildet: Der Fourier soll nach Abschluss der Fourierschule:

- die soldatischen Formen anwenden, natürlich und bestimmt auftreten;
- die Stellung des Fouriers in der Einheit erkennen und durch persönlichen Einsatz und Loyalität zum erfolgreichen und geordneten Dienstbetrieb beitragen;
- die wesentlichen Regeln im Umgang mit Mitmenschen

(wie Vorgesetzten, Gleichgestellten, Untergebenen, Behörden, Lieferanten) anwenden;

- auch unter erschwerten Verhältnissen und Gefechtsbedingungen seinen Fachbereich selbständig leiten und seinen Kommandanten in fachtechnischer Hinsicht beraten;
- die technische Einsatzbereitschaft in seinem Bereich sicherstellen;
- seine Kenntnisse über die Gesamtverteidigung, die Armee und die Dienstvorschriften vertiefen;
- Massnahmen zum Schutz der Umwelt treffen.

In der knappen Ausbildungszeit von 5 Wochen ist eine weite Palette (vom allgemeinen militärischem Wissen bis zur Gefechtsausbildung, vom Fachdienst bis zum Armeesport) von Ausbildungsstoff zu vermitteln. Selbst unter Berücksichtigung der Besonderheiten und Bedürfnisse einzelner



Bild 11. Ausbildung der Fouriere im Truppenhaushalt.



Bild 12. Theoretischer Unterricht der Fouriere.

Waffengattungen liegen die **Schwerpunkte der Ausbildung** in den beiden Bereichen «Truppenhaushalt» sowie «Buchhaltungs- und Verwaltungsdienst». Dabei liegt auf der Hand, dass wiederum die Berufsstruktur der Fourierschüler (rund 90% kaufmännische Berufe) eine eindeutige Priorität im Bereich «Truppenhaushalt» verlangt. Zumal auch im Gefechtseinsatz einer Einheit die Bedürfnisse der Truppe genau gleich gelagert sind! Vor allem wird auch deshalb im theoretischen wie im praktischen Unterricht das Verständnis für den Truppenhaushalt geweckt und gefördert. Im Vordergrund stehen eine geschickte Gestaltung des Verpflegungsplanes, der überlegte Wareneinkauf sowie eine zweckmässige und saubere Restenverwertung.

**Anzahl Lektionen** im Unterrichtsfach «Truppenhaushalt»

Organisation im Küchendienst: 2

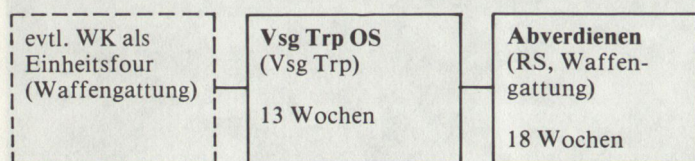


Materialkenntnis (Küchenkorpsmaterial einer Füs Kp): 2  
 praktischer Küchendienst: 8  
 Warenkunde: 4  
 Grundsätze der Truppenverpflegung: 6  
 Ernährungslehre: 1  
 Gestaltung der Verpflegungspläne,  
 Warenbeschaffung: 18.

Als Besonderheit einer höheren Kaderschule weist auch die Fourierschule einen **Lehrkörper** auf, der nahezu ausschliesslich aus Milizpersonal zusammengestellt ist. Klassenlehrer, Kompaniekommandant sowie Zugführer absolvieren ihre Truppendienste in der Fourierschule. Einzig das Unterrichtsgebiet «Truppenhaushalt» sowie die Lektionen des Schulkommandanten werden durch Instruktoren erteilt.

### 3 Ausbildung der Quartiermeister

Der Quartiermeisteranwärter als zukünftiger Führungshelfe und Dienstchef in einem Bat/Abt Stab wird wie folgt auf seine Aufgabe vorbereitet:



In zwei Vsg Trp Offiziersschulen werden gesamthaft jährlich rund 100 Quartiermeister ausgebildet. Die **Ausbildungsziele** der Vsg Trp Offiziersschule sind wie folgt festgelegt:

- als Persönlichkeit seine Charaktereigenschaften entwickeln;
- seine Fähigkeit, logisch zu denken und sich klar auszudrücken festigen;
- seine Aufträge mit Beharrlichkeit erfüllen;
- die soldatischen Formen vorbildlich anwenden und eine positive Dienstauffassung vertreten;
- seine körperlichen Fähigkeiten auf einen hohen Stand bringen;
- in der Ausbildung Ziele setzen und kontrollieren;
- die taktisch-technischen Zusammenhänge erkennen;
- Lagen beurteilen, Entschlüsse fassen und zeitgerecht befehlen;
- die wesentlichen Regeln der Menschenführung erklären und beachten;
- seine Kenntnisse über die Gesamtverteidigung, die Armee und Dienstvorschriften vertiefen.

Die Ausbildungsrichtlinien der Vsg Trp OS umreissen folgende bedeutungsvolle **Stoffgebiete** und geben entsprechende Hinweise für den Unterricht:

- Grundwissen als Stabsangehöriger und Dienstchef;
- Theoriesaal-Ausbildung im Wechsel mit taktisch-fachtechnischer Ausbildung im Gelände;
- Schulung als Treuhänder des Bundes für die Einhaltung der Vorschriften und Revisionen der Truppenbuchhaltungen;
- praktische Schulung der fachtechnischen Führungs- und Ausbildungstätigkeit im Bat/Abt Rahmen.

Dabei wird versucht, dem Qm Anwärter den Sprung vom Mitarbeiter des Einheitskommandanten zum Offizier und Führungshelfen eines Bat/Abt Kommandanten durch eine Vielzahl praktischer Übungen und Rollenspiele zu erleichtern.

**Anzahl Lektionen** im Unterrichtsfach «Truppenhaushalt»

Grundsätze des Truppenhaushaltes und Planung im Truppenhaushalt: 19

Überwachung und Kontrolle des Küchendienstes: 20  
 Beschaffung der Verpflegung: 3  
 Führung und Weiterausbildung des Fachpersonals: 10  
 Besonderheiten des Verpflegungsdienstes (Gebirge, Durchhalteübungen, Notzeiten): 7

Auch in der Vsg Trp OS wird das Unterrichtsfach «Truppenhaushalt» durch einen Instruktor der Vsg Trp vermittelt. Die übrige Ausbildung wird teils durch Instruktoren, teils ebenfalls durch Milizpersonal durchgeführt.

### 4 Zusammenfassung

Die Ausbildung der Funktionäre im Verpflegungsdienst (Küchenchef, Fourier und Quartiermeister) erfolgt als **Grundausbildung** in den Schulen der Vsg Trp. Dabei ist klar festzuhalten, dass diese Schulen im Sinne der «Anlernstufe» grösstenteils nur theoretische Kenntnisse und somit «Schulweisheiten» zu vermitteln vermögen. Die Festigung und Anwendung hat in der Praxis zu erfolgen. Somit bilden die Schulen (UOS für Küchenchefs, Fourierschule, Vsg Trp OS) und Abverdienen ein Ganzes. Folgerichtig bestehen auch konkrete Zielsetzungen des Oberkriegskommissariates für die Weiterausbildung der Verpflegungs-Funktionäre während des Abverdienens.

**In Truppenkursen** hat die Anwendung des Fachwissens unter erschwerten Verhältnissen zu erfolgen. Der Verpflegungs-Funktionär wird erst durch seine Erfahrungen und dank seiner Ausbildung im Wiederholungskurs zum Virtuosen und Meister seines Faches. Diese Weiterausbildung im KVK/WK erfolgt unter Leitung des Bat/Abt Quartiermeisters.

Als Besonderheit unseres Milizsystems sei auch der **ausserdienstlichen Tätigkeit** unserer Verpflegungsfunktionäre das Wort geredet. Diese Form der «éducation permanente» wird im «Verband Schweizerischer Militärköchenchefs», im «Schweizerischen Fourierverband» sowie in der «Schweizerischen Versorgungstruppenoffiziersgesellschaft» mit viel Einsatz und Begeisterung gepflegt.

### Empfehlenswerte und preisgünstige Bücher

aus der «Schriftenreihe ASMZ», zu bestellen bei  
 Huber & Co. AG, Presseverlag, 8500 Frauenfeld.

«**Spionage gegen die Schweiz**» von Dr. H. R. Fuhrer,  
 Fr. 32.-.

«**Disziplinarstrafordnung**» von Dr. iur. P. Hauser,  
 Fr. 19.50.

«**Luftverteidigung in den 80er und 90er Jahren**» von  
 Schweizerischer Kriegstechnischer Gesellschaft, Fr. 18.-.