

**Zeitschrift:** Schweizer Soldat : Monatszeitschrift für Armee und Kader mit FHD-Zeitung

**Herausgeber:** Verlagsgenossenschaft Schweizer Soldat

**Band:** 18 (1942-1943)

**Heft:** 26

**Artikel:** Die Schule des Feldkochs in der deutschen Armee

**Autor:** [s.n.]

**DOI:** <https://doi.org/10.5169/seals-710710>

#### 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:** 12.01.2026

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

Küchenchefanwärter eine intensive, lange und oft harte Arbeit zu leisten.

Zur Durchführung des Arbeitsprogramms wird die Unteroffiziersschule in 3 Perioden aufgeteilt, nämlich:

#### 1. Periode — 1. Woche:

Praktisches Kochen in der Kasernenküche, daneben theoretischer Unterricht über Kochrezepte und Lebensmittel.

#### 2. Periode — 2. Woche:

Praktisches Kochen in der Fahrküche, Kennnis der Fahrküche, Unterricht über Kochrezepte.

#### 3. Periode — 3. und 4. Woche:

Praktisches Kochen in den Koch-

kisten, verbunden mit Kenntnis des Kochkistenmaterials; Unterricht über Kochrezepte, Verpflegungspläne, Warenkenntnis im Armee-Vpf.-Magazin, Fleischkenntnis und Beurteilung der Nebenprodukte im Schlachthaus.

**Die Felddiestübungen:** Einrichten einer Zivilküche mit Lebensmittelmagazin für eine Einheit; praktisches Abkochen im Einzelkochgeschirr unter Benützung verschiedener, behelfsmäßig eingerichteter Kochstellen, sowie eine Marschübung verbunden mit Kartenlesen werden, wenn möglich, in Verbindung mit einer Fourierschule durchgeführt.

Nach dem erfolgreichen Bestehen

des Kurses erfolgt die Beförderung zum Kpl.-Küchenchef. Der Neuernannte hat seinen Grad in einer Rekrutenschule als Küchenchef abzuverdienen.

Abgesehen von wenigen Ausnahmen, haben sich die auf diese Weise ausgebildeten Küchenchef-Kpl. von Anfang an, nicht nur im Instruktionsdienst, sondern auch im Aktivdienst sehr gut bewährt. Mit großer Genugtuung kann heute festgestellt werden, daß die Verpflegung der Truppe gut und sorgfältig zubereitet wird. So erfüllen diese Unteroffiziere die am Anfang dieser Ausführungen dargestellte Aufgabe im Interesse unserer Armee.

Oberst Suter,  
Instr.-Of. d. Vpf.Trp.

## Die Schule des Feldkochs in der deutschen Armee

Vom Stabszahlmeister Bein, Berlin.

Wir erleben auf dem Gebiete der Ernährung eine Reform. Die Erkenntnis des Wertes einer gesunden Ernährung im besondern des Soldaten, die ernährungswirtschaftliche Lage Deutschlands und der zuweilen beschränkte Nachschub der Verpflegung im modernen Bewegungskrieg machen es notwendig, daß die zur Verfügung stehenden Nahrungsmittel von besonders ausgebildetem Personal zubereitet werden.

Die Erfahrung des ersten Weltkrieges hat gelehrt, daß ein erheblicher Teil der Feldköche den an sie gestellten Anforderungen nicht immer gewachsen und ein großer Teil aller Klagen über fehlerhafte Verpflegung auf nicht genügende Ausbildung der Feldköche zurückzuführen war. Aus diesem Grunde wurden in Deutschland Wehrkreislehrküchen geschaffen und das im Verpflegungsdienst der Truppe tätige Personal zum Feldkochpersonal mit Aufstiegsmöglichkeiten zusammengefaßt. Es waren dies zwei wichtige Maßnahmen von weittragender Bedeutung für das Heeresverpflegungswesen.

Wehrkreislehrküchen sind neuzeitliche Truppenküchen, die von einem im Verpflegungsdienst der Truppe besonders erfahrenen Wehrmachtsbeamten geleitet werden. Die küchen- und kochtechnischen Aufgaben bearbeitet in der Wehrkreislehrküche ein Küchenmeister. Dieser muß eine vorgeschriebene Meisterprüfung abgelegt und längere Zeit einen anderen Küchenbetrieb geleitet haben. Zum Lehrkörper gehören weiter ein Sanitätsoffizier, ein Veterinäroffizier und ein Heeresapotheke (Nahrungsmittelchemiker).

Wie bereits erwähnt, wird größter Wert auf die praktische Ausbildung gelegt und damit der Küchenmeister in den Mittelpunkt der Aus- und Fortbildung des Feldkochpersonals gestellt.

Die Wehrkreislehrküchen, von denen sich in der Regel mehrere in einem Wehrkreis befinden, haben u. a. die verantwortliche Aufgabe, das Feldkochpersonal in der Zubereitung der Nahrungsmittel, in deren Abnahme und Beurteilung, in Vorratspflege, Resteverwertung, Haltbarmachen von Nahrungsmitteln, Aufstellen von Speisezetteln, Warenkunde, in allgemeinen Ernährungsfragen und insbesondere im Feldkochwesen (Dienst an der Feldküche im Felde) aus- und fortzubilden. Größter Wert wird auf die praktische Ausbildung gelegt, wobei dieser stets die Feldverhältnisse zugrunde gelegt werden. Diesen reichhaltigen Stoff kann jedoch nur der Soldat in sich aufnehmen, der von Beruf Koch oder Fleischer ist oder aus artverwandten Berufen stammt, also eine entsprechende Vorbildung bereits besitzt. Aus anderen Berufen kommen nur solche Soldaten in Frage, die eine ausgesprochene Neigung für den Dienst als Feldkoch besitzen.

Bevor ein deutscher Soldat zur Wehrkreislehrküche kommandiert wird, muß er die militärische Grundausbildung erhalten und einen Monat in der Truppenküche seines Truppenteiles Dienst geleistet haben, wo er in den Grundlagen seines späteren Dienstes unterwiesen wird.

Der Unterrichtsstoff an der Wehrkreislehrküche würde an sich einen Zeitraum von mehreren Monaten in Anspruch nehmen. Die Verhältnisse zwingen aber dazu, die Ausbildung auf einen Monat zu beschränken. Dem Soldaten muß deshalb in erster Linie beigebracht werden, auch unter schwierigen Verhältnissen eine ausreichende, sättigende, gesunderhaltende, verdauliche, abwechslungsreiche und appetitanregende Feldkost herzustellen. Man wird nun fragen: «Ist denn das im

Kriege unter Berücksichtigung der Praxis möglich?» Diese Frage ist zu bejahen. Der Amerikaner versteht darüber, wie letztens in einer Zeitschrift zu lesen war: gebratene Hühnchen, Puterbraten, Lendenstücke, Pasteten, Eiscreme usw. Der kriegserfahrene deutsche Soldat lächelt über solche Angebereien; denn erstens würde mit einer solchen Kost der Frontsoldat nicht lange marschieren können, und zweitens ist die Herstellung solcher Dinge an der Front gar nicht möglich. Der deutsche Feldkoch steht mit beiden Beinen im Leben und stellt eine einfache Hausmannskost her, wobei ihm das Feldkochbuch beste Dienste leistet.

In den Wehrkreislehrküchen lernt der Feldkoch mit den Nahrungsmitteln umgehen, die die heimatische Erde und die Nahrungsmittelindustrie ihm bieten. Aus Fleisch und Fleischwaren, Fleischkonserven, Fischen, Hülsenfrüchten, Getreideerzeugnissen, Kartoffeln, frischem und getrocknetem Gemüse, frischen und getrockneten Kartoffeln, Suppenkonserven, Teigwaren, eingelagertem und eingesalzenem Gemüse, deutschen Gewürzen, Vollsoja, Tomatenmark, Hefeerzeugnissen und andern neuartigen Lebensmitteln lernt er eine Kost herstellen, die allen Anforderungen entspricht. Er lernt allein aus Kartoffeln und Gemüsen sechs, aus Hülsenfrüchten acht ganz voneinander verschiedene Eintopfgerichte bereiten. Hinzu treten die verschiedenen Mehrtopfgerichte, die er stets dann herstellen wird, wenn die militärische Lage es erlaubt. Er lernt aber nicht nur das Kochen von Speisen, sondern auch Braten, Dämpfen, Dünsten, Rösten und Würzen in der Feldküche und in den Kochkisten. Selbst in der Handhabung des Kochgeschirres wird er unterwiesen. Besonderer Wert wird auch auf gründliches Kennenlernen der Feld-

küchen gelegt, die jetzt mit einer Brat- und Schmoreinrichtung versehen sind und sich auf allen Kriegsschauplätzen bestens bewährt haben.

Wenn der deutsche Feldkoch nach

bestandener Prüfung die Wehrkreis- lehrküche verläßt, dann ist er der Mann, den die Truppe braucht, und ist sich bewußt, daß er das letzte Glied in einer langen Verpflegungskette bildet,

daß es auf ihn ankommt, damit die Nahrungsmittel durch tötkochen nicht vernichtet werden, sondern aus ihnen eine gesunde und richtige Soldaten- kost hergestellt wird.

## Der Vielfraß

Von Kpl. Walti

Daß man den Auszügler Bantli in der ganzen Kompagnie nur den Vielfraß nannte, war bei seinem wohlgenährten Aussehen nicht verwunderlich. Etwas Wahres mußte dahinter stecken, darüber waren sich ausnahmsweise der Fourier wie auch der Feldweibel einig. Dem erstern war der zunehmende Appetit des dicken Bantli wirklich ein Dorn im Auge, schon seiner Karriere wegen, denn als pflichtbewußter Fourier hätte er seine Tagesration genau eingeteilt und konnte es nicht zulassen, daß so ein kleiner «Täfel» einfach seine ganze Buchhaltung über den Haufen warf. Dem Feldweibel, der selber schon über einen schönen Leibesumfang verfügte, war der Umsstand sehr ärgerlich, daß er andauernd Nahtversetzungen an Bantlis Uniform vornehmen lassen mußte. So war es begreiflich, daß Bantli nicht gerade beliebt war bei seinen nächsten Vorgesetzten. Die Kameraden selber, nun ja, die kargten natürlich mit ihrem Spott nicht, aber im Grunde genommen mochten sie ihn alle sehr gut leiden. Eigentlich war es ganz ulkig, einen solchen «Patachon» in der Kompagnie zu haben, der mit keuchendem Atem und krebsrotem Gesicht jeweils als letzter in der Kolonnenlinie sein «Ruhn!» hinausbrüllte.

Bantli schien aber neben seinem guten Appetit noch einige andere Abnormalitäten zu haben, die zuerst gar nicht auffielen, durch das häufige Vorkommen den einen

oder andern stützig machten. Besonders genau schien er es mit der leiblichen Reinlichkeit zu halten, denn allabendlich sah man ihn nach dem Hauptverlesen mit einem kleinen Badeköfferchen dem nahen Dorfteich zuzustreben. Wäre dort draufjen eine menschliche Ansiedlung gewesen, so hätte man allerlei Vermutungen anbringen können, aber das Ende des Dorfteiches war nur durch eine halbverfallene Hütte besetzt, wo die «Armenhäusler» des Dorfes ihr letztes Gnadenbrot essen durften.

Die Kompagnie war für einige Tage in eine andere Gegend disloziert und man war allgemein sehr erstaunt, welche Veränderung durch diesen Wechsel in Bantlis Appetit eingetreten war. Auch schien der ansonst so goldige Humor ganz versiegt zu sein, denn er zeigte überall nur ein mürrisches Gesicht. Die einen schrieben diesen Wechsel der Luftveränderung zu, die anderen Bantlis aufgezwungener Einschränkung in der körperlichen Abendtoilette. Sogar dem Fourier war dies nicht entgangen, denn nun reichten wirklich auf einmal die täglich ausgeteilten Rationen, ohne daß der Leibesumfang des Hauptmisseläters etwas eingebüßt hätte. Eine genauere Nachfrage stellte auch fest, daß Bantli nicht mehr seine vier bis fünf Gamellen zu Mittag verzehrte, sondern sehr gesittet sich mit einem gut gefüllten Napf begnügte.

Zur Freude der ganzen Kompagnie wurde dieser Ausflug plötzlich unterbrochen

und mit dem alten Standort wieder verfauscht. Kaum war man im Dorfe angekommen, so schien auch Bantlis Appetit wieder mächtig zuzunehmen, so daß der Fourier nun endlich daran dachte, diesem Treiben ein Ende zu machen. Bantli wurde von ihm bald dahin, bald dorthin abkommandiert, und zwar jedesmal gerade um die Mittagszeit. Die Kameraden fanden das ungerecht, jedoch es hätten keine Schweizer-soldaten sein sollen, wenn sie nicht für Bantli etwas aufgespart hätten.

Ein ansonst trauriger Zwischenfall brachte da auf einmal etwas Aufklärung über Bantlis ausgezeichneten Appetit. Bantli wurde schwer krank und mußte in die MSA evakuiert werden. Da meinten die einen voller Schadenfreude, Bantli hätte sich überfressen und müsse nun wegen seiner Fröhnen Buße tun. Die andern, die sich etwas auf ihren Allwissensgeist einbildeten, glaubten die Diagnose an Bantlis Krankheit in seiner allabendlichen Baderei gefunden zu haben. Wirkliche Aufklärung fand man erst dann, als Bantli, der die Wasserkrankheit hatte, im Sterben lag und von seinem Hauptmann Abschied nahm:

«Nicht wahr, Herr Hauptmann, den „Armenhäusler“ dort am Dorfteich werden Sie auch, wenn ich nicht mehr da bin, täglich von der Kompagnieküche etwas zugehen lassen, sie haben es ja so nötig. Es kümmert sich doch niemand mehr um sie.»

## Literatur

**Die soziale Schweiz.** Heft 1 der Schriftenreihe des Aufklärungsdienstes der Eidg. Zentralstelle für Kriegswirtschaft.

(EHO.) Unausgesetzt trommelt die schwere Artillerie ausländischer Propaganda auf unser Volk. Die Schweiz wird überflutet mit Radiosendungen, Filmen, Pressezeugnissen, Büchern und Druckschriften aller Art. Alles zum Zwecke, den biedern Schweizerbürger auf die Vorzüge eines bestimmten Landes aufmerksam zu machen und seine Sympathie dafür zu gewinnen. Eine der besten und wirksamsten Waffen ausländischer Propaganda in diesen schweren Zeiten ist zweifellos das systematische Hervorstreichen sozialer Einrichtungen. In Bild und Schrift wird dargestellt, in welch großem Maße für die soziale Besserstellung des eigenen Volkes gesorgt wird. Der Schweizer steht und in nur allzu vielen Fällen stimmt er ein in das fremde Loblied sozialer Tat, ohne allerdings zu überlegen, wie es in dieser Beziehung bei uns bestellt ist.

Deshalb wissen wir dem Aufklärungsdienst der Eidgenössischen Zentralstelle für Kriegswirtschaft, unter Leitung von Herrn Schaffner, besten Dank, daß er sich die Mühe genommen hat, die Sozialwerke unseres Landes einer näheren, populär gefaßten Betrachtung zu unterziehen und diese

in einer handlichen Broschüre herauszugeben. Damit wurde ein wegleitender Führer geschaffen, der uns nicht nur ein positives und objektives, sondern wohl auch ein herzerfreundes Bild über das Wesen der sozialen Schweiz vermittelt. Bereits ein erster flüchtiger Blick zeigt uns mit aller Deutlichkeit, daß unser Vaterland es in sozialer Hinsicht mit allen Einrichtungen des Auslands aufnehmen kann und in zahlreichen Fällen sogar als vorbildlich bezeichnet werden muß.

Auf 62 Seiten werden wir aufgeklärt über die Sozialpolitik im Bundesstaate, über die Sozialmaßnahmen des Bundes, über Sozialmaßnahmen, die schon vor dem Kriege bestanden, wie etwa Krankenversicherung, Unfallversicherung, Arbeitslosenversicherung und Krisenhilfe, Alters- und Hinterlassenenfürsorge usw. Ganz selbstverständlich ist es, daß ein umfangreiches Kapitel allein dem sozialen Schutz des Wehrmannes gewidmet ist. Da werden wir aufgeklärt über den Verdienstersatz, über das Wesen und die Funktion der Ausgleichskassen, über den Rechtsschutz und mancherlei andere, wohltätige Einrichtungen. Ein drittes Kapitel vermittelt endlich Ueberblicke über die Sozialversicherung für die Angehörigen von Arbeitsdetachementen, über die Bekämpfung

der Teuerung, die Rückwandererhilfe, über die Hygienemaßnahmen und den Grenzsanitätsdienst usw.

Diese wenigen Angaben müssen genügen, um die Aufmerksamkeit auf eine Schrift zu lenken, deren Bedeutung momentan kaum ermessen werden kann und die in der Hand eines jeden aufgeklärten Bürgers von größter Wirksamkeit sein wird. Insbesondere sei sie auch den HH. Kompaniekommandanten für den Truppenunterricht empfohlen.

## Wie alt ist die Konservendose?

Man hat zuerst 1785 in Frankreich geplant, für die Ernährung der Armee Lebensmittel durch ein Frischhaltungsverfahren auf längere Zeit haltbar zu machen. Unsere heutige Konservendose aber geht auf russische Maßnahmen zurück. Russland hat 1815 eine Forschungsreise in die Arktis organisiert. Man hat bei den Vorbereitungen Fleisch in Weißblechdosen eingesetzt und die Dosen gekocht. Die Forscher hatten unterwegs ein Lebensmitteldepot angelegt, das zum großen Teil aus diesen Dosen bestand. In den neunziger Jahren fand eine andere Expedition diese Dosen. Der Inhalt war noch genießbar. R. B.