

Zeitschrift: Schweizer Soldat : die führende Militärzeitschrift der Schweiz
Herausgeber: Verlagsgenossenschaft Schweizer Soldat
Band: 78 (2003)
Heft: 11

Artikel: Eine besondere Kochstelle bei der Stabskompanie der Genie RS 56
Autor: Aebi, Anton
DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-716577>

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: 23.02.2026

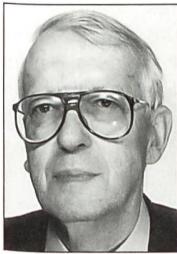
ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, <https://www.e-periodica.ch>

Eine besondere Kochstelle bei der Stabskompanie der Genie RS 56

Ein Prinzipversuch gibt erste Antworten für die Zukunft

Auch die Verpflegung (Angebot, Zubereitung) soll im Rahmen des Projektes Logistik XXI neu werden. Revolutionäre Zukunftsaussichten sind in diesem Bereich geplant. Weg vom bekannten Benzinvergaserbrenner hin zur neusten Technologie. Der Weg zum Ziel wird aber noch lang sein.

Die Verpflegung der Truppe bleibt ein wichtiges Thema, dies vor allem weil die Qualität jeden einzelnen Angehörigen der Armee laufend persönlich anspricht. In der Stabskompanie der Genie Rekrutenschule 56 von Brugg wird Pionierarbeit geleistet.



Hptm Anton Aebi,
Bolligen

Unter dem bewährten Berufsunteroffizier Stabsadjutant Martin Zurbuchen, Teilprojektleiter «Umsetzung Projekt Verpflegung XXI» des Kommandos Küchenchefschulen in Thun, werden die Neuigkeiten erstmals im Massstab 1:1 getestet. Gekocht wird auf einer mobilen, neuen Küche in Rüfenach bei Brugg AG. Ein Augenschein gibt einen kleinen Überblick über den Stand der Dinge.

Die mobile Küche, Zentrum der neuen Kocherei

Der künftige Schulkommandant der Küchenchefschulen in Thun, Oberstleutnant i Gst Alois Schwarzenberger, und der Präsident des Verbandes Schweizerischer Militärküchenchefs, Wachtmeister Fritz Wyss, haben die Aktivitäten im Zusammenhang mit dem Prinzipversuch im Felde besucht. Die Stabskompanie der Genie Rekrutenschule 56 hat die Kücheninfrastruktur beim Landwirt Jakob Merki in Rüfenach aufgebaut. Zu verpflegen sind rund 180 Angehörige der Armee. In der Remise des Stalles ist ein Infanterie-Anhänger 85 mit einem besonders zusammengestellten Magazingestell eingelagert. Davor, auf einem ebenen Betonboden, steht die mobile Küche und daneben das Stromaggregat. Der Strombezug ab Hof bereitete



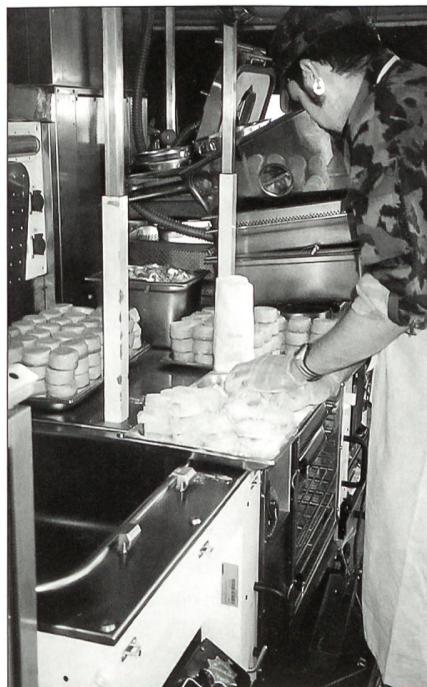
Abwasch, Abwasch nach dem Mittagessen. Die neuen variablen Gefäße der Thermogeräte.

einiges Kopfzerbrechen, weil die passenden Verbindungskupplungen zuerst gefunden werden mussten. Die ersten Erfahrungen daraus: Künftig sind durch den Fournier bei der Rekognoszierung zusätzliche Einzelheiten abzuklären, wie Zu- und Wegfahrten, einigermaßen ebenes Gelände (das Fett muss auf der ganzen Bratfläche verteilt sein), Bodenbeschaffung, Wasserbezugs- und Wasserentsorgungsart (Fett-

abscheider) und Stromanschluss. Strom- und Wasserbenützung müssen via Fourier bezahlt werden. Die beiden eingesetzten Küchen-Korporale Sven Frick und Jan Lutz wurden im letzten Jahr neben anderen drei Unteroffizieren auf der mobilen Küche für diesen praktischen Dienst ausgebildet. Sie wiederum haben den Auftrag, die zugehörigen Truppenköche zu instruieren. Stabsadjutant Martin Zurbuchen vom Kommando Küchenchefschulen in Thun begleitet während der ganzen Dauer der Rekrutenschule diesen Prinzipversuch.

Handarbeit für den Abwasch

Vor der mobilen Küche stehen am Nachmittag bereits die verschiedenen Thermo-Wärmebehälter für das Nachtessen bereit. Zusätzlich sind für das Abwaschwasser und Spülwasser je ein «altes» Kochkistenfutteral pro Zug vorgesehen. Auch die bewährte Gamelle der AdA muss ja irgendwo gereinigt werden. Das schmutzige Verteilgeschirr wird nach der Mahlzeit mittels heißem Wasser von der mobilen Küche gereinigt. Der Reinigungsaufwand wurde unter Mithilfe einiger Rekruten gut bewältigt. Trotz moderner Technik benötigt es für den Abwasch nach wie vor gute Handarbeit.



Fleischkonserven werden zum Anbraten für das Nachtessen vorbereitet.

Im Zentrum: die mobile Küche

Die eingesetzte mobile Küche ist eine modulare zusammengesetzte Küche. Sie bietet die Möglichkeit, einzelne Geräte auszubauen, um irgendwo unabhängig von

Strom warme Mahlzeiten zu produzieren. Ausgegangen wird immer von der Einheit. Da es sich um einen Prototypen handelt, wird er in der Folge auf seine Eignung geprüft. Es wurde auch darauf geschaut, dass gastronomieübliche Geschirre (Gastronorm, GN) zum Einsatz kommen. Für die Versuche sind die Einzelteile zu einem operablen Ganzen zusammengestellt worden. Zentrale Teile sind Kochkesselmodul, Bratmodul, Kombidämpfer, Heizwasser-einheit, Kühlmodul und Stromerzeuger. Für den Koch ist es nun möglich, sämtliche vorgesehenen Menüs zuzubereiten. Der Menüwahl scheinen keine Grenzen gesetzt zu sein. Der aktuelle Behelf Kochrezepte der Schweizer Armee beinhaltet bereits Rezepturen und nützliche Tipps, welche für diese «Küchenart» angewendet werden können. Trotzdem ist eine Neufassung vorgesehen.

Trotz Leistungsabbau beste Qualität der Mahlzeiten

Das Konzept des Projektes Verpflegung XXI deckt alle Prozesse von der Planung der Verpflegung bis zur Entsorgung ab. Die Zuteilung von weniger Küchenpersonal führt natürlich zu einem Leistungsabbau. Dieser Abbau ist nicht in der Qualität der zubereiteten Mahlzeiten zu finden, sondern in der Umlagerung von eingekaufter Dienstleistung. So werden beispielsweise kaum noch Kartoffeln geschält. Diese bietet der frische, saisonale Markt bereits geschält an, oder es werden vorbehandelte handelsübliche Produkte eingesetzt, so wie dies die heutigen Köche im Beruf lernen und bei der täglichen Arbeit einsetzen.



Die Nachfolger des Benzinviegaser-brenners.

Die neuen Thermo-geräte sind für das Nachtessen bereit.



1 Stunde nach Ankunft: warm verpflegt

Auch die Führungsaufgaben der künftigen Küchenchefs werden einen neuen Stellenwert in der Unteroffiziersschule erhalten. Neue Formen bedürfen neuer Ausbildung und neuen Erfahrungen. Das Prinzip der 3 K (Kommandieren, Kontrollieren, Korrigieren) wahrzunehmen, ist für junge Führungsleute nach wie vor nicht immer einfach, wenn dann noch neues Material und neue Probleme auftauchen. Dies hat Oberstlt i Gst Alois Schwarzenberger bei seinem Besuch sofort erkannt. Das System in Rüfenach hat sich bisher unter den gegebenen Umständen bewährt, eine Stunde nach Ankunft konnte bereits warm verpflegt werden. Das Ziel, schnell und effizient zu wirken, wurde erreicht.

Personelles

Auf Stufe Einheit ist pro mobile Küche ein Küchenchef vorgesehen. Auf je 50 Angehörige der Armee kommt ein Truppenkoch hinzu, mindestens jedoch deren drei. Dies setzt voraus, dass das Personal gut ausgebildet sein muss. Die Ausbildung wird technisch anspruchsvoller. Die kleinere Anzahl Küchenmitarbeiter wird durch vermehrten Einkauf von höheren Verarbeitungsstufen der Lebensmittel kompensiert. Der Prinzipversuch wird zeigen, wie die Schnittstellen zwischen Qm, Four, Kpl Küchenchef, Truppenkoch, Zeughaus, Zivilen und allen anderen Beteiligten auszusehen hat. Die regelmässigen Reinigungsarbeiten, Materialkontrollen und Wartungsarbeiten sind sicher nicht zu unterschätzen.

Ein Abendessen

Kochen in oder auf der mobilen Küche ist Teamarbeit auf engstem Raum. Vorgesehen war: Griessuppe mit Lauch, Fleischkonserve gebraten, Peperonisauce, Müscheli Tricolore, Schwarzwurzeln mit Kräutern, Brotsorten und Mischtee. Für die

«Fleischlosen» Quornschnitzel und als Snack Früchtekorb und Rüeblicake. Bei einem solchen Angebot – lies Menükarte – heisst das für den Fourier, noch preisbewusster, marktorientierter jede Aktion berücksichtigend einzukaufen. Betrug der Verpflegungskredit letztes Jahr noch Fr. 6.90 für RS, ist er heute bei Fr. 8.40 je Tag/Mann. Letztendlich kommt es darauf an, was die zuständigen Funktionäre dafür einkaufen respektive die Köche damit zu bereiten, und wie kommt es dann zu der Truppe.

Wie weiter?

Viel Arbeit steht noch an. Zuerst müssen die Erfahrungen in den Genie Rekrutenschule 56 ausgewertet werden. Gleichzeitig laufen verschiedene Arbeiten mit den zu erstellenden neuen Reglementen, der Bestimmung des künftigen Armeeprovisions, Truppenversuche mit neu zu beschaffendem Material, Planung der zukünftigen Ausbildung, Schulung junger Mitarbeiter usw. Es ist zu hoffen, dass die von den Praktikern an der Front gemachten Erfahrungen von den «Bürokraten» zu Gunsten eines praktikablen Angebotes für die Hellgrünen berücksichtigt werden. Das neue Material sollte in den Jahren 2007 und 2008 zur Verfügung stehen. In der Zwischenzeit sind die Verpflegungsfunktionäre wie Qm, Fouriere, Küchenchefs und Truppenköche entsprechend auszubilden. Obwohl der Benzinviegaser seine Feuertauftaue seit langem bei allen möglichen Gelegenheiten bestens bestanden hat, wird ihm niemand eine Träne nachweinen, wenn man sieht, was die neuen Geräte alles können. Übrigens, das bewährte Kochen in Kochkisten wird beibehalten. Vielleicht wird die neue Kochkisten die Form ... haben?

Wenn gut gekocht wird, kann man auch künftig gesunde und zweckmässige der jeweiliger Lage entsprechende Menüs anbieten.