Zeitschrift: Der Fourier : offizielles Organ des Schweizerischen Fourier-Verbandes und des Verbandes Schweizerischer Fouriergehilfen

Herausgeber: Schweizerischer Fourierverband

Band: 59 (1986)

Heft: 11

Artikel: Reminiszenzen an 50 Jahre Küchenchefschulen

Autor: Erb

DOI: https://doi.org/10.5169/seals-519219

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: 16.07.2025

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

Reminiszenzen an 50 Jahre Küchenchefschulen

Von Oberst Erb, ehemaliger Kommandant der Küchenchefschulen (aus der zum Jubiläum erschienenen Festschrift).

Einleitung

In den 50 Jahren Küchenchefschulen war nicht alles Geleistete und Erreichte einem ruhigen und gleichmässigen Wachstum zuzuschreiben. Vieles musste hart, zum Teil unter Umgehung des «Dienstweges», erkämpft werden, und es ist nur dem unermüdlichen Einsatz aller in den Küchenchefschulen Tätigen zu verdanken, dass diese Schule sich im Jubiläumsjahr mit stolzer Freude zeigen darf.

Nach jahrzehntelangem Schattendasein musste mühsam ein Platz an der Sonne erkämpft werden und, weil im Gesamtrahmen der Armee nur ein winziges Rädchen darstellend, manches Vorurteil bei Truppe, Verwaltung und Behörden überwunden werden.

Es ist üblich, an festlichen Anlässen nur Lorbeeren zu verteilen. Ohne die Festfreude trüben zu wollen, will ich einige Müsterchen aufzeichnen in der Hoffnung, dass der Weg zum hundertsten Jubiläum weniger dornenvoll sein wird.

Die Kommandoverhältnisse

In den fünfziger Jahren war der Waffenplatzkommandant von Thun auch Kommandant der Küchenchefschulen oder, je nach Blickwinkel und Gewichtung, der Kommandant der Küchenchefschulen auch Waffenplatzkommandant. Ende 1960 wurde der letzte «hellgrüne» Waffenplatzkommandant / Küchenchefschulkommandant pensioniert und das Waffenplatzkommando von einem «Gelben» vollamtlichen Stelleninhaber übernommen. Der erste stand sogar im Range eines Brigadiers.

In den Jahren 1961–1964 wurden nun die Küchenchefschulen durch 7 verschiedene Kommandanten vom Hauptmann bis zum Oberst in kunterbunter Reihenfolge kommandiert, zum grössten Teil in Doppelfunktionen, z. B. von Kommandanten von Vsg Trp UOS/RS oder von Beamten des OKK, die als Milizoffiziere eingesetzt waren. 1965 erkannte der Oberkriegskommissär, Brigadier Juilland, dass es einen vollamtlichen und während längerer Zeit im Amte verbleibenden Kommandanten bedarf, um den Bedürfnissen dieser sich von einer andern UOS vollständig unterscheidenden Schule gerecht zu werden. Der mit der Technisierung bedingte Aufschwung der mechanisierten und leichten Truppen liess die Versorgungstruppenschulen auf andere Waffenplätze auswandern und drängte die einsam in Thun zurückgebliebenen Küchenchefschulen in die Rolle des noch knapp geduldeten Aussenseiters.

Das Schulbüro

Bis zum Jahre 1970 befanden sich die Büros der Küchenchefschule in der Offizierskaserne. Es waren 2 Räume: Ein kleines Kommandantenbüro. In diesem wurde noch ein Teil der Reglemente untergebracht. Beim Betrieb der Abwaschmaschine des Kantiniers musste das Fenster sofort geschlossen werden, da der Dampfabzug direkt davor endete und das Büro sonst mit seinem Dampfnebel in ein türkisches Dampfbad verwandelte.

Ein grösseres, aber schmales Büro war bestimmt für Kp Kdt, Four, Fw, Büroordonnanz, Administrator (im Nebenamt durch Klassenlehrer gespielt) und 6 Instr Uof. Diese 11 Mann mussten sich in 5 Pulte teilen. Die älteren Instruktoren hatten drei, die anderen zwei und der jüngste eine Schublade für ihre Unterlagen zur Verfügung. Wenn alle Personen anwesend waren, mussten einige auf herausgezogenen Schubladen oder auf Pultecken sitzen. Der Hauptteil der Reglemente und des Büromaterials sowie der Vervielfältigungsapparat (ein vorsintflutliches Monstrum) und ein Umdruckapparat vervollständigten die Büroeinrichtung. Zusätzlich diente dieses Büro als Garderobe für die Instruktoren und das Büropersonal. Wenn ein Uneingeweihter dieses «Schulbüro» betrat, wusste er nicht recht, ob er sich am Karneval von Rio oder in einem persischen Bazar befand.

Nach verschiedenen erfolglosen Gesuchen wurde 1968 die Kasernenverwaltung in einem deutlichen Brief um Abhilfe dieser unmöglichen Zustände ersucht. Noch heute wird dieser Brief dort als «Rarität» aufgehoben. Aber er wirkte und die Instruktoren wurden in zwei

eigene Büros umquartiert. Seit 1971 sind das Kommando und die Instruktoren standesgemäss und grosszügig im ehemaligen Gebäude der Sektion für Schiessversuche untergebracht. Seit 1971 hat die Schule auch einen vollamtlichen Administrator.

Das Reglement 60.12:
Der Benzinvergaserbrenner

Der Benzinvergaserbrenner ist trotz seiner Einfachheit ein technisches Wunderwerk, das in keiner Armee der Welt nur annähernd Ähnliches aufzuweisen hat. Bei seiner Einführung war kein Reglement vorhanden, sondern nur eine durch die Kriegsmaterialverwaltung (KMV) erstellte «Anleitung».

Nach langer praktischer Erfahrung drängte sich eine Erneuerung der «Anleitung» auf. Denn besonders im Bereiche des Unterhaltes, der Störungsbehebung und der Sicherheitsvorschriften fehlten wichtige Elemente.

Vorstösse zur Behebung dieser Lücken wurden von «oben» lange aus unerfindlichen Gründen abgelehnt. Endlich konnten die GRD, die KMV und die Küchenchefschulen gemeinsam das hängige Problem angehen.

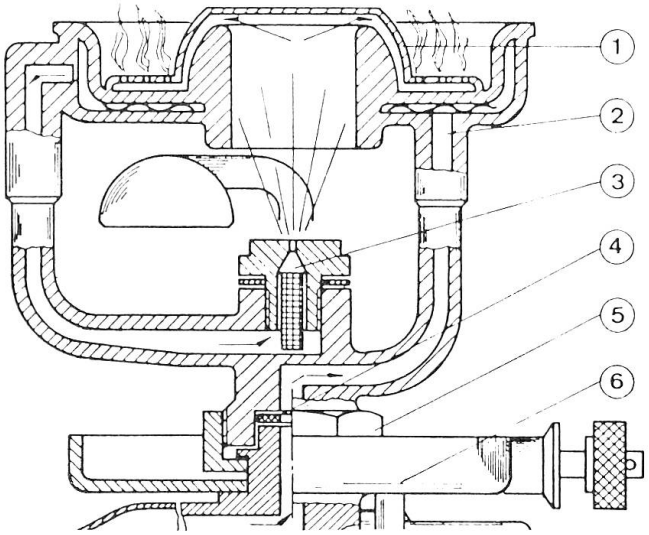
Da es sich um ein technisches Reglement handeln würde, glaubten wir, dass eine technische Stelle dieses Reglement schaffen würde. Dem war nicht so: Da die Küchenchefschule die «Anleitung» bemängle, habe sie auch das neue Reglement herzustellen. Dazu kam vom OKK der Befehl, dass dieses Reglement ausser den Druckkosten nichts kosten dürfe, da man sparen müsse. Kapitelreihenfolge und Text waren uns klar. Doch wie sollten wir es illustrieren? Ein technisches Reglement mit Schnittzeichnungen und Fotgrafien, das auch für die Organe der Wartung in den Zeughäusern und bei den Reparaturtruppen bestimmt war?

Dank der guten Beziehungen zum Hersteller der Kochkisten, den Konstruktionswerkstätten Thun, konnten dort die Fotografien hergestellt werden. Aber die technischen Zeichnungen? Unter Umgehung des Instanzenweges half uns ein Adjutant der Fliegertruppen in Dübendorf, der mit der Herstellung technischer Reglemente für die Fliegertruppen betraut war. Dieser hatte Erbarmen mit uns Laien.

Leider konnte er nicht alle zeitraubenden Zeichnungen übernehmen. Wir liessen nun einen WK-Absolventen aufbieten, der Zeichner von Beruf war. Als dieser unser armseliges Zeichenmaterial sah, erklärte er uns, dass er die verlangte Arbeit mit diesen Steinzeitwerkzeugen nicht ausführen könne. Und wieder wurden verschlungene Pfade eingeschlagen.

Der Zeichner wohnte zufälligerweise in Dübendorf und arbeitete dort in einer modernen amerikanischen Firma. Er erklärte uns, dass er in der Firma alle nötigen Zeichengeräte hätte und dort natürlich auch die Zusammenarbeit mit den Fliegertruppen besser sei. Der Kuhhandel hatte sich gelohnt:

Nach drei Wochen brachte der Mann nicht nur die technischen Zeichnungen, sondern sogar die druckfertigen Unterlagen, deren Herstellung sehr teuer ist. Kosten? – Keine, vor allem deshalb, weil sein Patron, ehemaliger US-Offizier im Koreakrieg, Bewunderung und Interesse für den Benzinvergaserbrenner und dessen dreisprachiges (!) Reglement zeigte.



Der Benzinvergaserbrenner

Brennerelemente

1 Flammenverteilersieb
2 Brennerelement mit Zuleitung
3 Düse mit Düsenfilter und Dichtung aus Asbest
4 Dichtung aus Asbest-Kautschuk
5 Überwurfmutter
6 Vorwärmeteller

(aus Reglement 60.12)

Aufteilung der 311 Lektionen auf 6 UOS-Wochen							
Stoffgebiet:	1. Wo	2. Wo	3. Wo	4. Wo	5. Wo	6. Wo	Total
Allgemeiner Unterricht DR/VA	1	2		1	1	1	6
Gesamtverteidigung	1	1			1	1	4
Heereskunde			1		1		2
Innerer Dienst, Dienstbetrieb, DR-Unterricht, praktischer Unterricht							
Soldatische Formen	2	1	1	1	1	1	7
Kriegsmobilmachung						2	2
Kartenlesen, Orientierung im Gelände	6						6
Melde- und Rapportwesen	1						1
Waffenausbildung	2	1	2	2		2	9
Gefechtausbildung *	2	3	1	4		1	11
Wehrsport	2	2	3	2	2	1	12
Marschtüchtigkeit *	3	4		3		6	16
Menschenführung	2		2	2	2		8
Ausbildungsmethodik	1	1		1	1		4
AC-Schutzdienst	3	2	1			1	7
Weiterausbildung					1		1
Ausserdienstliche Tätigkeit						1	1
Versorgung				1	1		2
Verpflegungsdienst * 20 Hygiene * 2 Küchendienst * 172	12	30	44	60	32	16	194
Felddienstübungen	*) hier bereits enthalten						
Wasserversorgung			1	1			2
Feldprediger (Armee-Seelsorge)			1				1
Sozial-psychologischer Dienst	1						1
Tests (exkl. AC)		1	1	1	1		4
Tonbildschauen / Filme	2	2	2	1	1	2	10
Total aller Lektionen:							**311**

Die Einheitsküchenkiste

Die Beschaffung dieser Kiste hing nach jahrelangem Einsatz aller Beteiligten an einem dünnen Faden . . .

Im Jahre 1978 wurde der aus dem ersten Weltkrieg stammende und zum Teil noch mit älterem Material ausgestattete Einheitsküchenkorb aus Weidengeflecht durch eine mit modernem, zweckmässigem und vor allem auch in hygienischer Sicht einwandfreiem Material ausgerüstete Einheitsküchenkiste aus Leichtmetall ersetzt. Für den Küchenchef hat dieser Ersatz den gleichen Stellenwert wie für den Artilleristen der Wechsel von der pferdegezogenen 7,5 cm Kanone zur 15,5 cm Panzerhaubitze auf Selbstfahrlafette. Der Unterschied besteht jedoch darin, dass die Einheitsküchenkiste mit minimalen Änderungen noch im Jahre 2050 ihren Dienst leisten wird, während die Artillerie dannzumal 2 bis 3 Umrüstungen erlebt hat oder sogar durch etwas Neues ersetzt worden ist.

Derweil die Armee seit dem ersten Weltkrieg ihre ganze Ausrüstung fortlaufend den neuesten Erkenntnissen angepasst hat, blieb aus unerklärlichen Gründen der Einheitsküchenkorb praktisch unverändert. Es gab darin aber auch Artikel, die, weil unbrauchbar, gar nie verwendet wurden und nach 50 Jahren noch neu waren, wie z. B. die alte Knochensäge.

Anfangs der 60er Jahre vermehrten sich die von allen Seiten stammenden Anregungen und die Anträge für eine dringende Erneuerung und Vervollständigung des veralteten Küchenmaterials. Nach den notwendigen Eingaben konnten nach vielen Sitzungen und Versuchen Prototypen geschaffen werden, die in den Jahren 1971 und 1972 in Schulen und Kursen getestet wurden. Die Materialsektion des Stabes GGST, die KMV und die GRD, welche die dringende Notwendigkeit einer Erneuerung des veralteten Materials erkannten, unterstützten die Bemühungen der Küchenchefschulen. So wurde die endgültige Beschaffung beantragt.

Nun wurde es aber still um die Einheitsküchenkiste, während man zusehen konnte, wie andere Truppengattungen fortlaufend mit neuem Material ausgerüstet wurden.

Erst dem persönlichen Einsatz des Stadtpräsidenten von Thun, Herrn Nationalrat Eggenberg, ist es zu verdanken, dass das Geschäft nicht aus Abschied und Traktanden fiel. Als Mitglied und Präsident der Militärkommission trat er für die Bedürfnisse des kleinen Mannes und hintersten Soldaten ein und leitete die Beschaffung der Einheitsküchenkiste wieder ein.

Das Reglement 60.6:
Kochrezepte für die Militärküche

Seit dem Urreglement aus dem Jahre 1902 «Anleitung für die Zubereitung der Speisen im militärischen Haushalt» wurde ständig an Verbesserungen gearbeitet. So erschienen 1952 und 1956 Ausgaben, die offenbar weit über die Armee hinaus Verwendung fanden.

Als nämlich 1962 an einer neuen, verbesserten Auflage gearbeitet wurde, erkundigte man sich bei Kantinenbetrieben der Industrie, der Anstalten, Grossbaustellen, ja sogar Kochschulen, welche Unterlagen oder Kochbücher beigezogen würden für die Verpflegung grosser Bestände. Die Antworten waren für uns verblüffend, denn sie lauteten zu 90 %: nach dem Büchlein «Kochrezepte für die Militärküche»!

Da wir nun wussten, dass dieses Reglement durch die Militärküchenchefs im privaten Bereich Einzug gehalten hatte, wurde der bei militärischen Reglementen übliche Aufdruck «Nur für dienstlichen Gebrauch» gestrichen.

Als 1966 die Neuausgabe – mit neuen Normalmengen, neuen Rezepturen und erweitertem Menuangebot erschien, erwies sie sich als Bestseller. In Tausenden von Exemplaren wurde das Reglement «Kochrezepte für die Militärküche» an private Käufer – vom Grosskantinenleiter oder Hotelier bis zum Pfadilagerleiter – verkauft. Es ist das einzige Reglement der Schweizer Armee, das täglich in der Schweiz wie auch im Ausland (Bestellungen kamen aus aller Herren Länder) von zivilen Benützern verwendet wird.

Für alle diejenigen, die an der Erneuerung dieses Bestsellers mitgearbeitet haben, bedeutete der Erfolg schönster Dank für diese Arbeit.

Die Besonderheit der Wehrvorbereitung liegt darin, dass sie sich nicht gegen jemand richtet, sondern für eine Sache da ist: allein für die Erhaltung des Vaterlandes.

Edgar Schuhmacher