

Anregungen zum Thema Küchendienst

Autor(en): **Wenger, E.**

Objektyp: **Article**

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

Band (Jahr): **25 (1952)**

Heft 10

PDF erstellt am: **22.07.2024**

Persistenter Link: <https://doi.org/10.5169/seals-517092>

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Inhalten der Zeitschriften. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern. Die auf der Plattform e-periodica veröffentlichten Dokumente stehen für nicht-kommerzielle Zwecke in Lehre und Forschung sowie für die private Nutzung frei zur Verfügung. Einzelne Dateien oder Ausdrucke aus diesem Angebot können zusammen mit diesen Nutzungsbedingungen und den korrekten Herkunftsbezeichnungen weitergegeben werden. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Die systematische Speicherung von Teilen des elektronischen Angebots auf anderen Servern bedarf ebenfalls des schriftlichen Einverständnisses der Rechteinhaber.

Haftungsausschluss

Alle Angaben erfolgen ohne Gewähr für Vollständigkeit oder Richtigkeit. Es wird keine Haftung übernommen für Schäden durch die Verwendung von Informationen aus diesem Online-Angebot oder durch das Fehlen von Informationen. Dies gilt auch für Inhalte Dritter, die über dieses Angebot zugänglich sind.

Ein Kommandant vergibt sich seinen Untergebenen gegenüber sicher nichts, wenn er ihnen das verdiente Lob aufrichtig ausspricht. Aber wieviel Unrecht wird leider in dieser Hinsicht den Leuten getan! Jegliche Freude, jeder gute Wille wird durch das Weglassen einer kleinen Anerkennung in seinen Ansätzen vernichtet.

Auf unserem 100 km-Marsch wurden auf dieser Basis bedeutende Leistungen vollbracht. Über die Höhen der Langenegg und des Napfes erreichten wir von Thun aus das Städtchen Willisau. Geschickt eingeflochtene Übungen, teils fachtechnischer, teils allgemein militärischer Art, sorgten dafür, dass neben dem Körper auch der Geist eingesetzt werden musste. Die vernünftige und interessante Gestaltung dieser Leistungsprüfung trug viel zum ausgezeichneten Ergebnis bei.

Ich hoffe, dass viele junge Männer ihre Aspirantenschule unter solchen Umständen absolvieren dürfen.

Anregungen zum Thema Küchendienst

von Lt. E. Wenger, Bern

Fourier Th. Wirth hat in seinen „Gedanken zum Thema Küchendienst“* Tatsachen gestreift, an denen in Wirklichkeit im allgemeinen unser heutiger jüngerer Fourierbestand krankt. Wenn ich dem Satz „Die Kontrolle des Küchendienstes ist auch in den meisten Fällen für den Rechnungsführer etwas schwierig, da er mit dieser Materie zu wenig vertraut ist“ auf den Grund gehe, so komme ich im Vergleich mit dem Berufsleben zum Schluss, dass es sich um einen Vorgesetzten handelt, dem die notwendigen Branchenkenntnisse abgehen und der dennoch an Untergebene Befehle erteilen sollte. Das Resultat liegt auf der Hand und wird in der Praxis so aussehen, wie der obgenannte Verfasser weiter schreibt: „Es ist deshalb für einen jungen Fourier manchmal schwer, sich bei einem älteren, routinierten Küchenchef durchzusetzen. Die Abhängigkeit ist deshalb vielfach offensichtlich.“

Ein solches Abhängigkeitsverhältnis führt zu keinem Erfolg. Jeder pflichtbewusste Fourier sollte es sich zur Ehre machen, sich auf dem Gebiet des Küchendienstes so viel Kenntnisse anzueignen, dass er gegenüber dem Küchenchef wirklich als branchenkundiger Vorgesetzter auftreten kann. Mit meinen nachfolgenden Zeilen möchte ich den Weg zeigen, wie ein Fourier während dem Gradabverdienen und auch später im WK, falls er dies nicht schon lange so durchführt, seine in der Fourierschule erworbenen theoretischen Kenntnisse im Ressort Küchendienst festigen und erweitern kann. Besonderen Wert lege ich hier auf die praktische Weiterbildung der Fouriere während des Abverdienens durch den Quartiermeister. Hier hat es der Vorgesetzte in der Hand, den jungen Fourier soweit zu erziehen, dass er sich nach und nach vom Bürodienst löst und den grössten Teil seiner Arbeitszeit dem Hauptgebiet, der Verpflegung, zuwendet. Unter diesem Hauptgebiet verstehe ich u. a.:

* „Der Fourier“, August 1952, Seite 191.

- a) **Aufstellung eines Menuplanes:** Der Fourier soll vor der definitiven Festlegung des Menuplanes denselben mit dem Küchenchef besprechen. Diese Besprechung fördert das Interesse des Küchenchefs einerseits und gibt dem Fourier andererseits Gelegenheit, krasse Fehler im Aufstellen des Menuplanes, in bezug auf die Zusammensetzung und Abwechslung, zu vermeiden. Zudem können hier einige neue, der Truppe bisher noch nie vorgesetzte Menus wie sie z. B. im Organ „Der Fourier“ unter der „Ecke des Küchenchefs“ in der letzten Zeit erschienen sind, besprochen werden.
- b) **Tägliche Besprechung der Menus und der Gesamtbedarfs-Meldung des Küchenchefs an den Fourier für den folgenden Tag:** Der Küchenchef bespricht mit dem Fourier die Menus des folgenden Tages und zwar:
1. Entsprechen die Menus, gemäss dem früher aufgestellten Menuplan, der zurzeit herrschenden Witterung? Sind die Menus dem vorgesehenen Tagesbefehl angepasst? Sind die Menus den Vorräten im Magazin angepasst? Sollten evtl. Einsparungen vorgenommen werden infolge festgestellter Tages-Unterbilanz? Auswechslung von Menus infolge günstigem Angebot z. B. von Gemüse?
 2. Was für Mengen werden für die vorgesehenen Menus benötigt? Fragen über die Kochdauer und Art der Zubereitung können hier zwischen Küchenchef und Fourier abgeklärt werden.
- c) **Tägliche Küchenkontrolle durch den Fourier:** Darunter verstehe ich weniger die periodisch durchzuführenden Sauberheitskontrollen der Schränke, Geschirr- und Kochgefässe etc., auch nicht eine bloss repräsentative Pflicht, sondern:
1. Z. B. kurze Lektion des Küchenchefs an den Fourier über die Art der Zubereitung des vorgesehenen Menus. Es schadet sicherlich keinem Fourier, wenn er hin und wieder unter der Anleitung des Küchenchefs selbst eine einfachere Mahlzeit zubereitet.
 2. Wird z. B. das Fleisch rechtzeitig angebraten, damit es zur Fassenszeit wirklich gar gekocht ist? Wird das Gemüse für den folgenden Tag am Vorabend fertig gerüstet? Wird der Käse wirklich erst am Morgen in Portionen geschnitten, ebenso das Kaffeepulver erst am Morgen zubereitet? Tragen die Küchenordnonnanzen saubere Überkleider und Schürzen etc.?
 3. Qualitätsbeurteilung der fertig hergestellten Mahlzeit.
 4. Tägliche Kontrolle der Essensverteilung, des Fassens, des Nachfassens durch den Fourier. Werden die Fasskessel zur Zeit bereit gestellt (aber nicht so, dass die Speisen anlässlich der Fassung bereits kalt sind)? Sauberkeit auf den Tischen, nachdem die Fassmannschaft die Speisen verteilt hat? Jeder soll zuerst etwas bekommen, bevor wieder nachgefasst wird. Rundgang in den verschiedenen Essräumen, Abklärung evtl. vorgebrachter Reklamationen. Sehr aufschlussreich ist nach der Zurückfassung eine Kontrolle der Schweinetränke, die je nachdem über Verschiedenes Aufschluss geben kann.
 5. Übernahme und Kontrolle der täglich eintreffenden Waren durch den Fourier: Durch diese Kontrolle evtl. zusammen mit dem Küchenchef, wird der Fourier

nach und nach für die verschiedenen Warengattungen eine zutreffende Qualitätsbeurteilung vornehmen können.

Für die Fouriere habe ich hier mit meinen Ausführungen Selbstverständliches behandelt. Falls aber darin für den einen oder anderen Fourier doch etwas enthalten ist, das er für gut findet und er bis heute noch nicht angewendet hat, so ist der Zweck meiner Anregungen erfüllt. Vielleicht besitzen sie einen ausgezeichneten Küchenchef, bei dem sie sich ein wenig mit dem Küchendienst befassen müssen. Es könnte aber auch einmal zutreffen, wie es mir ergangen ist, dass ich z. B. während des Abverdienens als Fourier 7 Tage infolge Ausfall des Küchenchefs selbst kochen musste. Wie war ich froh darüber, als ich anschliessend im nächsten WK einen unerfahrenen Küchenchef (noch nicht abverdient!) zugeteilt erhielt, der meistens mit dem Rezeptbüchlein hilflos vor dem Kochkessel stand und dem ich durch meine erworbene Küchenerfahrung tatkräftig beistehen konnte!

Orientierung über die Vorschriften betr. Schuhwerk in der Armee

zusammengestellt von Oblt. F. A. R u f e n e r, Zürich

Wie unsere Leser bereits durch die Tagespresse erfahren haben werden, wurde kürzlich ein Bundesratsbeschluss sowie eine Verfügung des EMD über die Ausrüstung des Heeres mit Schuhwerk erlassen. Die nachstehenden Ausführungen umfassen die wichtigsten Verfügungen und Aenderungen. Obschon verschiedene Bestimmungen bereits bekannt sind, haben wir sie der Vollständigkeit halber gleichwohl aufgenommen, indem immer wieder festgestellt werden muss, dass sowohl Kdt. als auch Rechnungsführer über das „Schuhproblem“ nicht genügend orientiert sind. Im VR wird in dieser Beziehung ja nur auf die im „Anhang“ enthaltenen Angaben verwiesen und dort sind lediglich die nun bereits wieder abgeänderten Verfügungen aufgezählt.

I. Allgemeines

1. Der Dienstpflichtige hat das für den Militärdienst erforderliche Schuhwerk aus eigenen Mitteln zu beschaffen, im Gegensatz zur Bewaffnung und persönlichen Ausrüstung. Den Rekruten aber wird diese Pflicht zur Anschaffung abgenommen, indem ihnen der Bund zwei Paar Ordonnanzschuhe kostenlos zur Verfügung stellt. Alle weiteren Schuhe, die der Wehrmann zur Erfüllung seiner Dienstpflicht benötigt, hat er selbst zu besorgen und auch deren Unterhalt aus eigenen Mitteln zu bestreiten. Die Dienstpflichtigen sind für Unterhalt und Aufbewahrung dieses Schuhwerks persönlich verantwortlich und haben es möglichst lange in feld-diensttauglichem Zustand zu erhalten (Haltepflicht).