

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

**Band:** 29 (1956)

**Heft:** 7

**Artikel:** Anregung für den Kadervorkurs mit Küchenchefs

**Autor:** Mühlemann

**DOI:** <https://doi.org/10.5169/seals-517242>

### **Nutzungsbedingungen**

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. 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. [Siehe Rechtliche Hinweise.](#)

### **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. [Voir Informations légales.](#)

### **Terms of use**

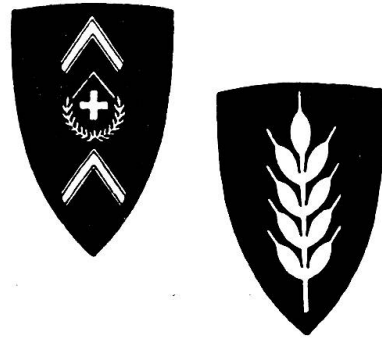
The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. [See Legal notice.](#)

**Download PDF:** 06.10.2024

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

# Der Fourier

Offizielles Organ des Schweizerischen Fourierverbandes und des  
Verbandes Schweizerischer Fouriergehilfen



---

Amtlich beglaubigte Auflage: 6333 Exemplare

## **Anregungen für den Kadervorkurs mit Küchenchefs**

*Von Oberst Mühlemann, Thun*

Verschiedene Anfragen von Quartiermeistern und Fourieren aber auch von Küchenchefs geben mir Anlass stichwortweise folgendes festzuhalten:

Küchenchefs beklagen sich etwa, dass man mit ihnen in den KVK nichts anzufangen wisse; andere melden, dass sie nur für ein Detachement kochen müssten, sie jedoch die Ausbildung an den Waffen vorziehen würden. Umgekehrt gibt es solche, die es vorzögen von Waffenübungen befreit zu sein, um fachdienstlich ausgebildet werden zu können. Alle Anregungen beweisen jedenfalls, dass es sich hier um ein *Problem* handelt, das berücksichtigt sein will.

Wir haben einigermaßen Mühe, dem Küchenchef beizubringen, dass seine Dienste Vorbereitungen für den Kriegseinsatz bedeuten. Er ist ja nicht nur Küchenchef, sondern auch Unteroffizier. Es ist daher unseres Erachtens sehr wichtig, dass der Küchenchef in kleinen, einfachen waffentechnischen und taktischen Übungen mit seiner Aufgabe als Kämpfer vertraut gemacht wird, damit er das Erlernte seinen Untergebenen vermitteln kann. Taktische Übungen z. B. (Angriffe auf mobile und stabile Küchenfahrzeuge, respektive Küchen) müssen genauestens vorbereitet werden. Sonst schaut nicht viel heraus. Zugführer kombattanter Waffen finden hier ein dankbares Betätigungsfeld. Die verantwortlichen Kommandanten werden entsprechende Gesuche sicher bewilligen. Wohl erhalten die Küchenchefs in unserer UOS und im Küchenchefverband einige Grundlagen. Diese müssen aber vertieft, oder wenigstens wiederholt werden. Dies gilt also von KVK Übungen in taktischer Beziehung.

Für den *Fachdienst* seien folgende Anregungen genannt:

- a) Besprechung des Einsatzes des Kücherkorpsmaterials gemäss Etat bei kriegs-  
starken Beständen. Unsere WK-Bestände geben ein absolut falsches Bild. Ein Menu  
für 70 Mann sieht anders aus, bedarf anderer Dispositionen, als ein solches für 170  
Mann!
- b) Überlegungen, Dispositionen, Improvisationen bei Ausfall oder Verlust von  
zugeteiltem Korpsmaterial (die Truppe muss auf jeden Fall trotzdem verpflegt wer-  
den können);
- c) Massnahmen des Küchenchefs für den folgenden Tag auf Grund gegebenen  
Nachschubes (im Krieg keine Bestellungen — die Vpf. Kp. liefert was sie hat im  
Rahmen der offiziellen Tagesportion);
- d) Organisation der Arbeit, z. B. unter folgenden Voraussetzungen: Etablieren der  
Feldküche nach Einbruch der Dunkelheit. Abgabe der Hauptmahlzeit, Übernahme  
des Nachschubes für die Verpflegung vom folgenden Tag, Bereitstellung der Brot-  
sackverpflegung während der Nacht, Bereitstellung des Frühstücks vor Tages-  
anbruch, Vorbereitung der Abendmahlzeit, wenn dazu tagsüber keine Möglichkeit  
bestehen wird.
- e) Übungen im Gelände: Kochbetrieb, Einrichten der Küche, Wasserbeschaffung  
usw., Brennstoffbeschaffung, Bereitstellen und Abgabe der Verpflegung an Fass-  
mannschaften usw. unter erschwerten Verhältnissen.
- f) Verpackung, Bereitstellen, Magazinierung der frischen und gekochten Lebens-  
mittel bei schlechten Witterungsverhältnissen im Freien.
- g) Erklärungen, Erläuterungen des Verpflegungsnachschubes im Kriege A. Vpf.  
Mag., Verpflegungs-Abteilung — Fpl. — Verteilplatz — Küche. Vorarbeiten des Kü-  
chenchefs für die Bereitstellung des Rückschubes.
- h) Instandhaltung des Korpsmaterials. Übernahmekontrollen, Vorbereitungen für  
die Rückgabe ans Zeughaus.
- i) Abfassen von Rapporten und Meldungen. Besprechungen von Protokollen bei  
Übernahme von Zivilküchen.
- k) Kartenlese- und Kompassübungen bei Tag und Nacht.
- l) Kochdienstinstruktionen z. B.: Zweckmässige Vorbereitungen für das Koch-  
kistenkochen; «Mise en place»; Benützung der Kochkistenbratpfannen; Benützung  
der Benzinvergaser; Zubereitung von Spaghettis, von Reis und Frühstücksgetränken  
in Kochkisten (damit können vordienstlich alte Praktiker, z. B. Berufsköche, oder  
kürzlich aus der RS entlassene junge Chefs beauftragt werden).