

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

Herausgeber: Schweizerischer Fourierverband

Band: 60 (1987)

Heft: 11

Artikel: Bundeswehr-Feldwebel kochen achtgängige Menüs

Autor: Schauer, Hartmut

DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-519307>

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: 15.05.2025

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

Bundeswehr-Feldwebel kochen achtgängige Menüs

Die Zeitsoldaten in der Bundeswehr verpflichten sich für eine Anzahl von Jahren freiwillig zum Dienst in der Bundeswehr und kehren anschliessend wieder in das zivile Erwerbsleben zurück. Viele Soldaten nutzen die zahlreich angebotenen Möglichkeiten zur beruflichen Weiterbildung, nicht nur im Hinblick auf ihre militär-fachliche Qualifikation, sondern auch für den weiteren Berufsweg.

Die Lehrküche des «Küchenmeisterlehrgangs Heer» in Dortmund kann sich mit Hotelküchen der gehobenen Klasse messen: Gorgonzola auf Williamsbirne, Medaillons von gefüllter Lachsroulade oder Gratin von exotischen Früchten stehen auf dem Speise-, oder besser gesagt auf dem «Dienstplan».

Der Lehrgang dauert neun Monate und wird mit dem Meisterbrief belohnt. Ein Vierteljahr kochen die angehenden Küchenmeister in der Lehrküche ein achtgängiges Menü, dann arbeiten sie die gleiche Zeit in verschiedenen Dortmunder Restaurants. Natürlich kommt die Theorie nicht zu kurz: Drei Monate sind Lehrlingsausbildung, Menschenführung, Recht, Buchhaltung und Kochtheorie an der Reihe.

Organisiert wird die Ausbildung gemeinsam vom Berufsförderungsdienst der Bundeswehr

und der örtlichen Industrie- und Handelskammer. Nach der Ausbildung ist eine Restdienstzeit von mindestens zwei Jahren in der Truppe zu absolvieren.

In der Truppenküche können die erworbenen Fähigkeiten später allerdings nur teilweise angewendet werden. Die Herstellung von 800 Portionen bei einer Mahlzeit und nur fünf DM Verpflegungsgeld pro Soldat und Tag – das sind keine optimalen Voraussetzungen. So konzentrieren sich viele der frischgebackenen Küchenmeister auf die Zeit nach der Entlassung aus der Bundeswehr und möchten dann als Koch weiterarbeiten.

Dabei erhöht die genossene Ausbildung beim «Bund» die Chancen auf eine Stelle beträchtlich.

Hartmut Schauer, D-8716 Dettelbach

Bild: Statt Eintopf einmal Hecht mit Krebschwänzen ...

