

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

Herausgeber: Schweizerischer Fourierverband

Band: 61 (1988)

Heft: 10

Artikel: Erfahrungen mit dem 'Zentralen Kurs für Ausbildungsleiter im Küchendienst (ZAK)'

Autor: Furrer, Faustus / Steger, H.P.

DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-519395>

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: 17.05.2025

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

Erfahrungen mit dem «Zentralen Kurs für Ausbildungsleiter im Küchendienst (ZAK)»



Seit 1987 findet unter dem Kommando der Unteroffiziersschule für Küchenchefs in Thun der «Zentrale Kurs für Ausbildungsleiter im Küchendienst (ZAK)» nach neuem Konzept statt. Wir berichteten im «Der Fourier» vom Oktober 1986 (Nr. 10, Seiten 387 bis 392) über die Einführung, die organisatorischen Formalitäten und die Ausbildungsprogramme, welche bis zum Jahre 1992 festgelegt sind. Bereits sind zwei dieser Kurse durchgeführt worden. Wir möchten nun in Form eines Interviews mit dem Kommandanten des «ZAK» und der Unteroffiziersschule für Küchenchefs, Major i Gst Faustus Furrer, über die gemachten Erfahrungen berichten.

Hat sich die Neukonzeption, nach Durchführung der ersten Ausbildungsserie 87/88, bewährt?

Die Verlängerung des Ausbildungskurses auf drei Tage hat sich bewährt und wird von den Teilnehmern nur positiv beurteilt. Der eingeschlagene Weg erweist sich als richtig und sollte beibehalten werden.

Erfüllen die Teilnehmer die gewünschten Voraussetzungen und ist die Motivation jedes Einzelnen spürbar?

Wir achten darauf, dass jeder Teilnehmer die von uns gestellten Voraussetzungen erfüllt, denn nur unter diesen Umständen ist eine fruchtbare und erfolgreiche Aus- und Weiterbildung möglich. Motivationsprobleme kennt keiner unserer Teilnehmer, im Gegenteil. Gemäss einer Umfrage bewerten alle den «ZAK» als positiv.

Entspricht das Stoffprogramm, welches bis 1992 bekannt ist, den Erwartungen?

Grundsätzlich ja. Das Programm kann natürlich stets verbessert werden. Dazu trägt die aktive Mitarbeit der Teilnehmer bei. Flexibilität wird gewahrt. Im Programm werden auch Neuerungen sowie Versuche eingebaut.

Wie können Sie mögliche Änderungen im Verpflegungsbereich der Armee, welche eine möglichst rasche Umsetzung in die Ausbildung voraussetzen, im Jahre voraus fixierten Ausbildungspro-

gramm noch berücksichtigen (z. B. die Einführung neuer Reglemente, wie «Truppenhaushalt»)?

Änderungen im Verpflegungsbereich stellen uns vor keine Probleme. In jedem Kurs werden die Leitgedanken verfolgt. Wünsche und Anregungen aus der Mitte der Schüler sind sehr willkommen, denn nur durch aktives Mitmachen jedes Einzelnen können die Ausbildungsziele erreicht werden. Wir von der Kommandostelle müssen den Spielraum schaffen, den es braucht, damit Neuerungen problemlos ins Kursprogramm eingebaut werden können.

Haben Sie schon ein Echo über die Durchführung von Weiterbildungskursen im Truppenverband, welche von Absolventen Ihres Kurses geleitet wurden, gehört?

Ja. Natürlich sind wir erfreut, wenn wir hören, dass der «ZAK» für Ausbildungsleiter von grossem Nutzen war. Es ist für uns interessant zu hören, wie die Kursteilnehmer das Gelernte weitergeben und welche Erfahrungen sie damit gemacht haben. Viele Anregungen können uns in der Gestaltung des Kursprogrammes nützlich sein.

Wie setzt sich der Teilnehmerkreis (Alter und zivile berufliche Tätigkeit) zusammen?

Wir hatten im letzten Kurs einen Totalbestand von 62 Teilnehmern. Es waren dies 1 Oberstleutnant, 2 Fouriere, 41 Wachtmeister und 18 Korporale.

Nach Berufen aufgeteilt war der Kurs aus 40 Köchen, 10 Metzger, 5 Bäcker-Konditoren, 1 Bankangestellter, 1 Reallehrer, 1 Lehrer, 1 dipl. Maschineningenieur, 1 Betriebsfachmann und 1 Elektromonteur zusammengesetzt.

Altersmässig wiesen die Teilnehmer Jahrgänge zwischen 1953 und 1965 auf. Die Jahrgänge 1960 und 1961 mit 13 bzw. 14 Teilnehmern waren am stärksten vertreten.

Wieviele Teilnehmer können pro Kurs berücksichtigt werden?

Aus personellen und materiellen Gründen können höchstens sieben Klassen ausgebildet werden. Um einen gründlichen, methodisch einwandfreien Unterricht durchführen zu können und vor allem um jedem Teilnehmer praktischen Einsatz zu ermöglichen, sollte der Bestand der Klassen acht, maximal zehn Mann betragen.

Wer erteilt den Unterricht im «ZAK»?

Den Unterricht erteilen alles bestausgewiesene Instruktoren. Teilweise lassen wir die Schüler im Sinne einer praktischen Ausbildung unterrichten, dies im Hinblick auf den Kadervorkurs.

Könnten Sie unseren interessierten Lesern einige spezielle Erfahrungen im Zusammenhang mit dem «ZAK» weitergeben?

Ja, speziell interessiert sind die Quartiermeister, Fouriere und Küchenchefs natürlich an unserer Dokumentation «ZAK». Die darin aufgeführten Unterrichtslektionen für den KVK/WK sind eine praktische Hilfe für die Versorgungsfunktionäre und werden oft angefordert. In diesem Jahr haben wir 150 Ausbildungshefte versandt.

Haben Sie einen Wunsch an unsere Leser, welche sicher teilweise auch mit der Auswahl und dem späteren Einsatz der Teilnehmer zu tun haben?

Was wir uns wünschen wären vermehrt Anregungen aus der Mitte der hellgrünen Funktionäre, damit die Programme optimal auf den praktischen Einsatz ausgerichtet werden können.

Wir bedanken uns für die Beantwortung der Fragen und hoffen, dass die Fouriere und Quartiermeister, bzw. alle angesprochenen Hellgrünen, weiterhin für gute Besetzung und Umsetzung besorgt sind.

Interview: Hptm H.P. Steger

Auszug aus den Weisungen des Oberkriegskommissärs für die «Zentralen Kurse für die Ausbildungsleiter im Küchendienst» (ZAK)

Zweck der Kurse

Die Kurse bezwecken die Ausbildung von fachtechnischen Ausbildungsleitern zur Unterstützung der Quartiermeister bei der Durchführung von Instruktionstagen für Versorgungsfunktionäre im Truppenverband im KVK oder WK/EK.

Auswahl der Teilnehmer

Die Quartiermeister sind für die Auswahl der Teilnehmer verantwortlich und orientieren diese vorgängig über Sinn und Zweck des Kurses.

Die Auswahl hat im Interesse der Sache mit grösster Sorgfalt zu erfolgen. Es sind in erster Linie Küchenchefs (Wm oder Kpl) mit Erfahrungen aus mindestens drei WK aufzubieten. Ausnahmsweise können, wenn die notwendige fachtechnische Fähigkeit vorhanden ist, auch Fouriere sowie geeignete Anwärter aus Landwehrformationen gemeldet werden.

Die Kandidaten sollen folgende Voraussetzungen aufweisen:

- geistige Beweglichkeit
- gereifte Persönlichkeit
- gute Führungseigenschaften
- sehr gute fachtechnische Fähigkeiten
- evtl. Ausbildungserfahrung aus der zivilen Tätigkeit.

Achtung:

Es dürfen keine direkten Anmeldungen erfolgen! Der Dienstweg ist strikte einzuhalten (über den vorgesetzten Quartiermeister und/oder den Einheitskommandanten an die zuständige Heeresseinheit).

Durchführung der Kurse

Die Kurse werden durch das Kommando der Unteroffiziersschule für Küchenchefs in Thun durchgeführt.

Platzzuteilung

Die Truppe hat die Möglichkeit, die Teilnehmer im Turnus von zwei Jahren aufzubieten. Reihenfolge:

Jahre mit ungerader Zahl (19 89/91):

FAK 1, Geb AK 3, FF Trp, AHQ Rgt 1, MED. Warnrgt 1.

Jahre mit gerader Zahl (19 90/92):
FAK 2, FAK 4, BAUEM, BATT, MFD.

Es besteht die Möglichkeit, pro 1–2 Bat/Abt einen Absolventen aufzubieten.

Ort und Zeit der Kurse

Diese Kurse von drei Tagen finden in der Regel im Monat April in Thun statt und werden an die WK- bzw. EK-Pflicht angerechnet. Die Teilnehmer sind dementsprechend im Laufe des Truppendienstes gemäss Weisungen des Einheitskommandanten früher zu entlassen.

Vom 18. bis 20. April 1989 für die oben erwähnten Teilnehmer der Jahre mit ungerader Zahl.

Dokumentation

Der Kursteilnehmer erhält eine detaillierte Dokumentation. Diese Anleitung dient zur Vorbereitung und Durchführung von Weiterbildungskursen im Truppenverband während zwei Jahren.

Die Dokumentation wird auf Verlangen allen interessierten Quartiermeistern zugestellt. Allfällige Bestellungen sind direkt an das Kommando UOS für Küchenchefs, Kaserne, 3602 Thun, zu richten.

Anleitung für die Ausbildung im Truppenverband

1. Allgemeines

Zielsetzung des zentralen Vorbereitungskurses 1989/1990.

Der Teilnehmer soll mit Hilfe dieser Anleitung und entsprechender Vorbereitung:

- die Grundsätze der Ausbildungsmethodik aufzählen
- selbständig die Lektionenpläne erstellen
- den unter Pt. 6 – 10 aufgeführten Stoff vollständig und methodisch richtig vermitteln können.
(Anmerkung der Redaktion: Aus Platzgründen können wir diese Punkte nicht abdrucken).

Diese Anleitung dient der Vorbereitung und Durchführung von Weiterbildungskursen für Küchenchefs im Truppenverband (Kaderkurse). An diesen Kursen können auch Fouriere, Fourier- und Kochgehilfen teilnehmen.

Damit die Kurse das Ziel erreichen, ist es notwendig, dass die Quartiermeister in der Eigenschaft als Kurskdt rechtzeitig die notwendigen Vorbereitungen an die Hand nehmen, die Befehle erteilen und den Kursen *persönlich* vorstehen.

2. Zeitaufwand für die Durchführung des Arbeitsprogrammes

2.1. Benzinvergaserbrenner

Aufwand 4 Stunden

- Materialkenntnis und Funktion
- Betriebsbereitschaft, Sicherheitsvorschriften
- Tagesparkdienst inkl. Funktionskontrolle
- Grossparkdienst

2.2. Kochen in Kochkisten

I. Teil: Zubereitung von Fleischgerichten

Aufwand 5 1/2 Stunden

- Blanquette
- Kutteln an Tomatensauce

II. Teil: Zubereitung von Desserts und Beilagen

Aufwand 3 Stunden

- Hagenbuttertee
- Haselnusscrème
- Caramelcrème
- Saucenkartoffeln
- Salzkartoffeln
- Kartoffelstock (Konserve)

2.3. ACSD im Verpflegungsdienst	<i>Aufwand</i>	2	<i>Stunden</i>
– Kriegsküche und Notkochplatz			
– Schutz von Lebensmitteln stationär			
– Schutz von Lebensmitteln auf dem Transport			
– Anlegen von Wasservorräten			
2.4. Küchendienst in Feldverhältnissen	<i>Aufwand</i>	1/2	<i>Stunde</i>
– Feldküche			
– Anhängerküche			
– Feldhygiene			
2.5. Verpflegungsplanung	<i>Aufwand</i>	2	<i>Stunden</i>
– Grundsätzliches			
– Menüvorschläge			
– Preisberechnung			
2.6. Pflichtkonsumartikel und deren Verwendungsmöglichkeiten	<i>Aufwand</i>	2	<i>Stunden</i>
Zeit für praktischen Unterricht	<i>total</i>	19	<i>Stunden</i>

3. Zielsetzung für die Ausbildung

Der Kursteilnehmer im Truppenverband soll:

3.1. Ausbildungsmethodik

- Die Grundsätze der Ausbildungsmethodik aufzählen
- Selbständig einen Lektionenplan erstellen
- Den im Programm aufgeführten Stoff vollständig und methodisch richtig vermitteln

3.2. Benzinvergaserbrenner

- Die Bestandteile des Benzinvergaserbrenners gem. Regl. auswendig benennen
- Die Funktion aller Bestandteile des BVB auswendig und fehlerfrei erklären
- Den Benzinvergaserbrenner fehlerfrei in Betrieb setzen und ablöschen
- Den Tagesparkdienst inkl. Funktionskontrolle richtig durchführen
- Die Sicherheitsvorschriften auswendig aufzählen und beachten
- Den Grossparkdienst korrekt erklären und durchführen

3.3. Kochen in Kochkisten

Fleischgerichte

- Gekochte und gedünstete Fleischgerichte mit dem Regl. selbständig zubereiten

Teegetränke

- Fehlerfreie Zubereitung von Teegetränken

Süßspeisen

- Crêmen in Kochkisten unter Berücksichtigung der Anbrenngefahr zubereiten

Kartoffelgerichte

- Drei in der Art, Form und Präsentation verschiedene Kartoffelgerichte zubereiten

3.4. Verpflegungsplan in erschwerten Verhältnissen

- Die Zusammenstellung von Menüs unter Berücksichtigung des zur Verfügung stehenden Küchenkorpsmaterials für die einheits- oder zugweise Abgabe selbständig vornehmen und berechnen
- Den Fourier bei der Verpflegungsgestaltung in erschwerten Verhältnissen fachtechnisch richtig beraten

3.5. Pflichtkonsum

- Die Neuerungen im Armeeproviantsortiment aufzählen und deren Verwendungsmöglichkeiten nennen

3.6. ACSD im Küchendienst

- Die Anforderungen an eine Kriegsküche und deren Notkochplatz erklären
- Die Beurteilung eines Kellers anhand der im Programm aufgeführten Kriterien vornehmen
- Das Verhalten auf dem Notkochplatz bei den AC-Bereitschaftsgraden interpretieren
- Die Schutzmöglichkeiten von Verpflegungsmitteln, Trinkwasser, Küchenkorpsmaterial und Brennstoffen für die Lagerung aufzählen und für den Transport richtig anwenden
- Die Verwendung sowie den Unterhalt von Wassersäcken beschreiben und den Gebrauch von Wasserdesinfektions- und Entchloringstabletten durchführen
- Improvisierte Wasservorräte anlegen

3.7. Felddienst

- Die Vorteile einer Feldküche und einer Anhängerküche aufzählen und beurteilen
- Die Verantwortung als Küchenchef im Zusammenhang mit Hygiene in Feldverhältnissen aufzählen

(Auszug aus Dokumentation 89/90 «ZAK»)

Küchenplanung

Eine neue Publikation des Schweizerischen Instituts für Hauswirtschaft SIH

Der Einbau einer funktionstüchtigen, optimal auf die Bedürfnisse ihrer Eigentümer abgestimmten Küche zählt nach wie vor zu den anspruchsvollsten Planungs- und Einrichtungsaufgaben im Wohnungsbau. Zumeist sind dabei die Resultate umso befriedigender, je besser die Auftraggeber und künftigen Benützer über die entsprechenden Möglichkeiten und Probleme Bescheid wissen und je besser sie ihre Wünsche zu artikulieren vermögen.

Ganz im Zeichen dieser Spezialdisziplin der Architektur und Innenarchitektur steht die jüngste, als Sondernummer erschienene Ausgabe der SIH-Verbraucherzeitschrift «Auf Nummer Sicher». Unter dem Titel «Küchenplanung» vermittelt das Heft im Rahmen seines Hauptbeitrags eine Vielzahl von Informationen, Hinweisen und Anregungen für die Planung und Optimierung der Küche.

Neben diesen umfassenden Planungsinformationen, einer praxisorientierten Checkliste und einem «Fehlerkatalog» zur Vermeidung unliebsamer Planungs-Überraschungen enthält die Ausgabe ein – erstmals in dieser Breite und Vollständigkeit erarbeitetes – Materialien-Lexikon, welches über die Eigenschaften und Pflege

sowie die Vor- und Nachteile der im Küchenbau zur Verwendung gelangenden Materialien informiert.

Weitere Beiträge setzen sich mit der Entwicklungsgeschichte der Küche in unseren Breiten und der Optimierung bestehender Küchen auseinander.

Die Sondernummer «Küchenplanung» – ein unentbehrliches Informationsmittel für alle, die sich mit dem Gedanken eines Neubaus oder einer Erneuerung ihrer Küche tragen – ist zum Preis von Fr. 6.– erhältlich beim Schweizerischen Institut für Hauswirtschaft SIH, Haselstrasse 15, 5401 Baden, Telefon 056 20 14 01.