

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

Herausgeber: Schweizerischer Fourierverband

Band: 64 (1991)

Heft: 1

Artikel: Zur Pensionierung von Adj Uof Walter Kuchen

Autor: [s.n.]

DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-519629>

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: 06.02.2025

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

Zur Pensionierung von Adj Uof Walter Kuchen

Ende 1990 wurde ein Instruktionsunteroffizier in einen weiteren Lebensabschnitt entlassen, welchen wir Pensionierung oder Ruhestand nennen. Eigentlich eine Fehlbezeichnung, besonders für Adj Uof Walter Kuchen. Wir wünschen für den weiteren «Un-Ruhestand» und neuen Lebensabschnitt alles Gute und bedanken uns für die vielen Impulse und persönlichen Kontakte im militärischen Alltag der Versorgungstruppschulen.

1985 publizierten wir die erste Folge einer Artikelreihe unter dem Titel «Militär als Hobby», in welcher auch Adj Uof Walter Kuchen vorgestellt wurde. Daraus drucken wir den von Major Hannes Stricker verfassten Text «Brot wie Kuchen» nochmals ab.



Brot wie Kuchen

(s) Von der Redaktion aus besuchten wir alle Interviewpartner an ihrem Arbeitsplatz. Dieses mehrtägige Recherchieren führte von Bern über Belp nach Thun und endete zuhinterst im Simmental. Dort war *Adjutant Kuchen* mit einem Teil der Vsg Trp RS in der Verlegung stationiert. Bis Ende April produzierten die Bäcker das bekannte Frischhaltebrot. Dieser Besuch war mit Abstand der interessanteste.

Begonnen hat die ganze Geschichte des Frischhaltebrotes eigentlich mit der Mehlallergie des Bäckermeisters und Fachlehrers Kuchen in Belp. Schweren Herzens musste er den Beruf aufgeben. Noch bevor er zur Instruktion kam, hatte Adj Kuchen sein Verfahren zum einzigartigen Frischhaltebrot entwickelt. Dieses erlaubt im Gegensatz zum Dosenbrot nach Däne eine Konservierung, bei welcher die Brotkruste erhalten bleibt, Geschmack und Gehalt des Brotes einwandfrei bleiben. Die Brotfabrikation erfolgt normal und ohne chemische Zusätze. Im zweiten Arbeitsgang wird das Brot unter sehr hohen hygienischen Anforderungen durch eine leicht alkoholische Lösung haltbargemacht.

Diese hat eine Mehrfachfunktion: Sie verzögert die Alterung, verhindert Schimmelbildung und Brotkrankheit, sie tötet Keimlinge und Sporen ab, die bei der Brotproduktion ins Brot gelangen. Die Haltbarkeit des Frischhaltebrotes be-

trägt zwei Jahre und kennt bis heute noch keine Konkurrenz auf dem Weltmarkt.

Vor allem das feine Fruchtebrot müsste eigentlich zu Ehren seines Erfinders längstens in «Frischhaltebrot» umbenannt werden.

Mit dem Austüfteln des Verfahrens war natürlich das Problem nicht gelöst. Adj Kuchen konnte den Auftrag des OKK, eine Brotkonserve zu schaffen. Doch die Verindustrialisierung und Verautomatisierung boten noch viele Probleme. Viel Freizeit, viele technische Zeichnungen und auch Modelle investierte er, um der Lösung näher zu kommen. In enger Zusammenarbeit mit der Gruppe für Rüstungsdienste, dem OKK und der Privatwirtschaft gelang es ihm, folgende Maschinen zu erfinden:

Da ist fürs Frischhaltebrot der Konservierungsapparat und die Verpackungsanlage mit einer durchschnittlichen Stundenleistung von 1500 Packungen. Die Rekruten produzieren nach fünfwöchiger Ausbildung bereits Frischhaltebrot für die Kriegsreserve (sogenannte B-Bäcker). Seit Adj Kuchen aber bei der Instruktion ist (1958), half er, weitere Maschinen zu entwickeln. Da ist die mobile Mühle 1970, welche in der Lage ist, ein Backmehl mit einer 90 bis 100 prozentigen Ausmahlung herzustellen. Das ergibt ein sehr dunkles Ruch- bis Vollkornmehl mit einer Stundenleistung von 700 kg. Auch in die zweite

und dritte Serie der mobilen Bäckereien investierte Adj Kuchen unglaublich viel Freizeit. Dies wohlverstanden neben einer 50-Stunden-Woche. Es sei oft nicht einfach gewesen, nach dem Erarbeiten des Modells und der Projektstudie Neuem zum Durchbruch zu verhelfen.

Was ihn besonders freute, war das grosse Verständnis im OKK und EMD sowie die gute Einführung des Frischhaltebrottes durch Quartiermeister und Fouriere bei der Truppe. Freude und Stolz erfüllen heute Adj Kuchen mit Recht, wenn er anlässlich der Produktion des Frischhaltebrottes seinen Maschinenpark, seine Arbeit begutachtet. Sein Grundsatz: Tragt Sorge zum Brot, es lebt und leidet wie wir! Im Moment befinden sich seine Maschinen und Apparate auf dem höchsten technischen Stand. Sein Endprodukt ist in der Qualität dem Brot aus der Privatwirtschaft nicht nur ebenbürtig. Im Gegenteil: In bezug auf Sauerteigbrot und Frischhaltebrot absolvieren die gelernten Bäcker in der Rekrutenschule eine Zusatzausbildung, die Gold wert ist. Die Maschinen zur Brotproduktion sind kriegstauglich und nicht computergesteuert.

Denn Adj Kuchen findet mit Recht, dass die Technik nur so weit geführt werden dürfe, dass sie auch in Notzeiten funktioniere. Mir scheint, dieses Argument gelte nicht nur für militärische Einrichtungen!

«Wer sich nicht fordert, fördert sich nicht». Nach diesem Motto bildete sich Adj Kuchen weiter als Müller, als Bäckereitechnologe, als Meisterprüfungsexperte. Im positiven Sinne führte er ein bewegtes Leben. Seine Arbeitszeit dauerte in der Regel über 12 Stunden. Jetzt versteht man vielleicht besser, dass er neben seinem Beruf noch in der Lehrmittelkommission bei den Bäckern arbeitete und dank seiner Erfahrung und seinem Wissen bei Meisterprüfungen auch als Experte tätig war. Sein Beruf, so versichert er glaubhaft, sei sein Hobby; Forschung, Entwicklung, Schulung und Betriebsplanung rund ums Brot sein Metier.

Den Ausgleich findet er bei seiner Familie und im Garten zu Hause vor allem in der Rosenpflege und seiner Papageienzucht. Seine freihandgespritzten Garnituren auf Berner Honiglebkuchen sind eigentliche Kunstwerke.

20 Nationen beten gemeinsam für den Frieden

33. Internationale Militärwallfahrt nach Lourdes, 23.–28. Mai 1991

Gegen Ende des Zweiten Weltkrieges pilgerten französische Soldaten nach Lourdes, um für den Frieden in der Welt zu beten. Nach und nach schlossen sich den Franzosen auch andere Nationen an, so auch die Schweiz. Heute pilgern alljährlich rund 20'000 Soldaten aus 20 verschiedenen Nationen am gleichen Wochenende nach Lourdes. Alle tragen die Uniform ihrer Armee und beten für den Frieden. Neben den religiösen Anlässen bleibt genügend Zeit für kameradschaftliche Treffen und Bekanntschaften über die Landesgrenzen hinaus. Die Reise wird mit der Bahn bewältigt; für die Unterkunft in Lourdes stehen eine gut eingerichtete Zeltstadt oder

Hotels zur Verfügung. Teilnahmeberechtigt in Uniform sind wehrpflichtige Männer und Frauen aller Grade sowie aus der Wehrpflicht Entlassene. Engste Angehörige sind auch willkommen.

Interessenten wenden sich für weitere Informationen an:

Hptm Qm Pio Cortella, 6807 Taverne,

Telefon 091 - 93 32 10

Adj Uof Alois Wyss, 5200 Brugg

Telefon 056 - 41 42 10.

Anmeldung bis 1. 3. 1991