Zeitschrift: Armee-Logistik : unabhängige Fachzeitschrift für Logistiker = Organo indipendente per logistica = Organ independenta per logistichers = Organ indépendent pour les logisticiens

Herausgeber: Schweizerischer Fourierverband

Band: 89 (2016)

Heft: 11-12

Rubrik: Im Blickpunkt

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften auf E-Periodica. 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. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen sowie auf Social Media-Kanälen oder Webseiten ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Mehr erfahren

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. La reproduction d'images dans des publications imprimées ou en ligne ainsi que sur des canaux de médias sociaux ou des sites web n'est autorisée qu'avec l'accord préalable des détenteurs des droits. En savoir plus

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. Publishing images in print and online publications, as well as on social media channels or websites, is only permitted with the prior consent of the rights holders. Find out more

Download PDF: 16.07.2025

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

Bericht 2. Forum der Militärküchenchefs in Thun

Am Montag, 12. September 2016 trafen wir uns auf Einladung des Kdo Kü C LG und des VSMK zum 2. Forum der Militärküchenchefs auf dem Wpl Thun.
Das würdige Rahmenprogramm fand einen sehr guten Anklang. Es fanden sich über 200 Interessierte aus dem zivilen und militärischen Bereich zum Gedankenaustausch ein. Interessant waren die Referate und Einblicke von Div Daniel Baumgartner (Kdt Heer) und Br Guy Vallat (Kdt LVb Log) zur Weiterentwicklung der Armee (WEA) und Zukunft der Ausbildung der Verpflegungsfunktionäre der Armee.
Alte und neue Einsichten sowie Ausblicke in die Zukunft wurden durch Herr Dominik Flammer (Public History, Zürich) aufgezeigt. Die Zukunft erläuterte dann Prof. Dr. André Bernaud (Institut für Mikro- und Nanotechnologie, Buchs) mit grossem Potenzial für die kommende Generation in der Zubereitung der Gemeinschaftsverpflegung.
In den Podiumsgesprächen wurde eifrig über die Zusammenarbeit von zivilen und militärischen Verbänden und Organisationen debattiert.
Ein grosser Dank gilt Oberst Jörg Hauri und seinen Mitarbeitern des Kdo Kü C LG. Ohne deren Unterstützung dieses Forum in dieser Weise nicht möglich wäre.
Dank auch den Partnern aus dem Handel und der Wirtschaft für die grosszügige Unterstützung.

Wir sehen uns am 23. Oktober 2017 zum 3. Forum wieder in Thun.

Kpl H.-P. Würmli
Co Zentralpräsident VSMK

Bilder auf der Umschlagseite 2

Die Podiumsdisskussion

Oberst Hauri im Gespräch

Badge VSMK neu

80 Jahre Fachkurse für Küchenchefs, Unteroffiziersschule für Küchenchefs und Küchencheflehrgang 1936–2016

Vorgeschichte

Gemäss Dienst-Reglement für die Schweizerischen Truppen von 1896, Ziffer 127, hat die Mannschaft Anspruch auf ausreichende Verpflegung durch die Fürsorge der Kriegsverwaltung. Für den Haushalt der Truppeneinheit erwähnt die Ziffer 139 folgendes:
«Zur Besorgung der Küche ernennt der Kommandant der «Truppeneinheit» einen Küchenchef, welchem aus der Mannschaft die nötigen Köche beigegeben werden. Der Küchenchef ist für den Küchendienst verantwortlich. Er sorgt für gute und rechtzeitige Zubereitung der Speisen und hält strenge auf Reinlichkeit und Ordnung.»

Die Anleitung für die Zubereitung der Speisen im militärischen Haushalte, vom 20. März 1902, bildet den Ausgangspunkt einer langen Reihe von Kochrezepten für die Militärküche.

Bereits in der Ziffer 321 der Felddienst-Ordnung für die Schweizerische Armee von 1904 wird bestimmt: «Die Truppenkommandanten sind für die Verpflegung ihrer Truppen verantwortlich. Sie geben die auf die Verpflegung bezüglichen Befehle und Instruktionen.»

Im Vorentwurf des schweizerischen Militärdepartements von 1904 zur Militärorganisation der schweizerischen Eidgenossenschaft ist im Bestand der Infanteriekompagnie unter den Unteroffizieren und Soldaten kein Küchenchef vorgesehen. Die Truppenordnung 1911, in Kraft am 1. Januar 1912, erwähnt in den Sollbeständen der Kompagnien der Infanterie, der Batterien der Artillerie, der Kompagnien der Verpflegungstruppen und weiterer Einheiten einen Küchenchef, für welchen der Grad Gefreiter, Korporal oder Wachtmeister vorgesehen ist, der jedoch in der Kolonne Gefreite, Soldaten aufgeführt ist. Bei der Kavallerie und diversen technischen Einheiten ist noch kein Küchenchef vorgesehen.

Die Ernennung eines Küchenchefs und von Köchen aus der Mannschaft einer Truppeneinheit durch den Kommandanten kann nicht befriedigen; das kommandierte Küchenpersonal ist zum grossen Teil nicht vom Fach, wenig geeignet und einem steten Wechsel unterworfen. Die Rekrutierung und Instruktion der Küchenchefs lässt zu wünschen übrig. Dieser Zustand dauert bis in den 1. Weltkrieg hinein. Im Sommer 1915 befiehlt der Armeekriegskommissär aufgrund von Klagen eine vermehrte Aufmerksamkeit bei der Speisenzubereitung. Als Folge davon werden Kochkurse für Küchenchefs in allen Divisionen durchgeführt. Die angeprangerten Zustände verbessern sich wesentlich.

In der Zwischenkriegszeit erfolgt die Ausbildung der Küchenchefs auf den Waffenplätzen ab Mitte der 1920er Jahre durch angestellte Zivilküchenchefs, was weiterhin zu Klagen Anlass gibt, da die Ausbildung nicht einheitlich ist. Es können im Übrigen nicht genügend Küchenchefs den Einheiten zur Verfügung gestellt werden. Teilweise muss immer noch der Kommandant einen Küchenchef und das Personal auslesen und ausbilden. Oft wird beim Einrücken irgendein Unteroffizier, Gefreiter oder Soldat als Küchenchef bezeichnet, ein Ersatzkoch mit wenig Ahnung vom militärischen Küchendienst.

Erst seit 1931 werden die Küchenchefs der Infanterie durch Küchenmeister, die den Unteroffiziersschulen zugeteilt sind, speziell ausgebildet. In der anschliessenden Rekrutenschule erfolgt das Abverdienen als Küchenchef unter der Aufsicht der Zivilküchenchefs. Auch diese Lösung kann nicht ganz befriedigen. Aufgrund einer Verfügung des Eidgenössischen Militärdepartements (EMD) vom 1. Januar 1933, Küchendienst in Schulen und Kursen, wird jedem Divisionskreis (und dem Waffenplatz Thun) ein Küchenmeister zugeteilt, welchem die Ausbildung der zum Küchenchef vorgeschlagenen Kochgehilfen in einem besonderen Küchenchef-Fachkurs von 3 Wochen obliegt. Gemäss dem Bundesratsbeschluss vom 20. November 1935 über die Schulen und Kurse für die besondere Fachausbildung von Unteroffizieren und Soldaten erhalten nicht nur die Küchenchefs sondern auch die Küchenordonnanzen eine besondere Fachausbildung.
Mittlerweile dringt aber die Einsicht durch, dass eine vollwertige Ausbildung der Küchenchefs nur in besonderen Schulen möglich sei.

Fachkurs für Küchenchefs

Das EMD verfügt am 26. Dezember 1935, auf Antrag des Oberkriegskommissärs, die Einführung von besonderen Fachkursen für Küchenchefs (FK Kü C) mit einer Dauer von 27 Tagen. Die Organisation und Durchführung dieser Kurse wird dem Oberkriegskommissär übertragen; damit kann die Ausbildung zum Küchenchef in der ganzen Armee zentral und zielgerichtet erfolgen. Als Instruktoren (Fachlehrer) amten die besten Divisionsküchenmeister unter der Leitung von Oberst Suter, dem Kommandanten der Fourierschulen, der gleichzeitig auch das Kommando der Fachkurse für Küchenchefs ausübt.

Der Ausbildungsgang für die künftigen Küchenchefs ist bereits in der Nummer 4, des Militäramtsblattes 1935 festgelegt worden. Aus den Weisungen ist folgendes ersichtlich:
«Die Vorschläge für die Einberufung der Küchenchef-Aspiranten haben durch den Einheits-Kommandanten zu erfolgen. In erster Linie sind Köche, Metzger, Käser, Konditoren, bei besonderer Eignung auch Soldaten aus anderen Berufen, zu berücksichtigen. Vor allem aber ist es notwendig, dass die Anwärter Freude am Kochen haben und sich durch gutes soldatisches Auftreten auszeichnen.»

Damit kann anfangs 1936 der erste Fachkurs I/36 in Thun starten; unterrichtet werden in 4 Klassen 42 Schüler. Berufliche Zusammensetzung der Schüler: 19 Köche, 12 Metzger, 3 Konditoren, 2 Käser und je ein Barman, Landwirt, Schneider, Drogist, Elektriker und Schmied.

Der angehende Küchenchef absolviert 42 Tage in der Rekrutenschule und 27 Tage Dienst als Küchenordonnanz in der Rekrutenschule; anschliessend wird er entlassen. Danach besteht er den Fachkurs für Küchenchef von 27 Tagen und bei Eignung wird er am Schluss des Kurses zum Korporal Küchenchef befördert.

Anschliessend verdient er seinen Grad in einer Rekrutenschule ab und leistet dann Wiederholungskurse mit seiner Einteilungseinheit. Die Beförderung zum Wachtmeister ist Sache des Einheitskommandanten in einem Wiederholungskurs.

Mit der Einführung der zentralen Fachkurse für Küchenchefs der Armee erhält der Fourier einen kompetenten Berater im Truppenhaushalt und für die Ausbildung der Kochgehilfen.

Die Fachkurse bewährten sich in der Folge, insbesondere die Auszugseinheiten profitierten von besser ausgebildeten Küchenchefs. Für die Küchenchefs der Landwehr-, Landsturm- und HD-Einheiten, die nicht befriedigen, werden Weiterbildungskurse angeboten.

Unteroffiziersschule für Küchenchefs

Die Fachkurse für Küchenchefs werden 1943 in Unteroffiziersschule für Küchenchefs (UOS Kü C) umbenannt. Ab diesem Jahr werden jährlich 6 Fachkurse zu je 20 Tagen, mit einem durchschnittlichen Bestand von 50 Teilnehmern und 8 Unteroffiziersschulen zu je 27 Tagen durchgeführt.

Die UOS für Küchenchefs wird ab 1948 auf sechs Wochen verlängert; die Küchenchefanwärter werden dabei 14 Tage vor dem Ende der Rekrutenschule zu einem zweiwöchigen Vorkurs für die UOS entlassen.
Das neue Ausbildungsprogramm enthält neben dem erweiterten fachtechnischen Programm vermehrte Übungen im Felde, Kartenleseübungen, Patrouillenläufe und Schiessübungen.

In der Folge können die UOS für Küchenchefs auf 5 bis 6 pro Jahr reduziert werden. Mit einem Bestand von 100 und mehr Anwärtern pro Schule werden jedoch mehr Küchenchefs ausgebildet. Neben der UOS für Küchenchefs werden noch Kaderkurse für HD Küchenchefs und FHD Chefköchinnen durchgeführt.

Mit einer Gründungsversammlung am 5. Dezember 1953 in Bern wird die Gründung eines Militärküchenchefverbandes in die Wege geleitet, der in der Folge den Namen Verband Schweizerischer Militärküchenchefs (VSMK) trägt.

Vom 14. Mai bis 21. Juni 1954 findet in Bern die HOSPES Schweizerische Fremdenverkehrs- und internationale Kochkunstausstellung statt. Die Armee ist an der HOSPES durch eine Militärküche, eine thematische Schau und mit der mobilen Feldbäckerei vertreten. In der Militärküche werden während 40 Tagen 3 verschiedene Mittagsmenüs zubereitet, die in den Wirtschaftsbetrieben konsumiert werden können. Diese Militärmenüs werden durch 120 Militärküchenchefs im täglichen Wechsel auf der Basis eines Wettbewerbs hergestellt. Die Wettbewerbsbedingungen können beim Kommando UOS für Küchenchefs in Thun bezogen werden.

Anlässlich der HOSPES, am 9. Juni 1954, treffen sich die Militärküchenchefs zu ihrer 1. Tagung. Die 1. Zentralsitzung findet am 14. August 1955 in Olten statt und die 1. Delegiertenversammlung wird am 23. Oktober 1955 ebenfalls in Olten durchgeführt. Das Fachorgan Der Militärküchenchef erscheint in einer ersten Nummer April/Mai 1956 und mit einer letzten Nummer Dezember 2004.

In der Verfügung des EMD betreffend Abgabe von Auszeichnungen vom 30. September 1954 ist auch eine Auszeichnung für gute Küchenchefs enthalten. Ein Anwärter der die genannten Bedingungen erfüllt ist am Ende des WK dem OKK zu melden. Nach bestandener Prüfung beim Kommando UOS für Küchenchefs in Thun erhält er vom Einheitskommandanten die Auszeichnung.

Während von 1936 bis 1960 zwei Kommandanten in den Küchenchefschulen, beide mit einer längeren Amtsdauer, für Kontinuität in der Ausbildung der Küchenchefs verantwortlich sind, ändert sich die Situation in den folgenden Jahren markant.
Von 1961–1964 werden die einzelnen Küchenchefschulen von 7 verschiedenen Kommandanten, vom Hauptmann bis zum Oberst, in beliebiger Reihenfolge kommandiert. Erschwerend kommt hinzu, dass die Kommandanten zum grössten Teil in Doppelfunktionen, wie z.B. Kommandanten von Vsg Trp UOS/RS oder von Beamten des OKK, die als Milizoffiziere eingesetzt sind.

Der Oberkriegskommissär erkennt 1965, dass es eines vollamtlichen und während längerer Zeit im Amte verbleibenden Kommandanten bedarf, um den Bedürfnissen dieser UOS, die sich von einer anderen UOS vollständig unterscheidet, gerecht zu werden. Mit dem Wegzug der Versorgungstruppenschulen auf andere Waffenplätze, verbleibt nur noch die Küchenchefschule als Aussenseiter in Thun. Nach verschiedenen untauglichen Lokalitäten wird das Kommando der Küchenchefschulen 1971

im ehemaligen Gebäude der Schiessversuche seiner Bedeutung entsprechend untergebracht. Die Küchenchefschule hat erst seit 1971 einen vollamtlichen Administrator.

Das Kommando Küchenchefschulen ist auch an der Ausarbeitung von Reglementen massgeblich beteiligt, z.B. am Reglement 60.12, Der Benzinvergaser; bei seiner Einführung existierte kein solches Reglement, sondern nur eine technische Anleitung. Auch das Reglement 60.6, Kochrezepte für die Militärküche, wird im Verlauf der Zeit mehrere Male überarbeitet und verbessert. Es stellte sich heraus, dass dieser Reglement bei der zivilen Gemeinschaftsverpflegung in Kantinen, Anstalten usw. verwendet wird, weil darin Normalmengen für 100 Mann berechnet sind. Das Reglement Kochrezepte für die Militärküche bleibt bis auf den heutigen Tag ein Bestseller, da es als einziges Reglement der Schweizer Armee täglich in der Schweiz wie auch im Ausland von zivilen Benutzern verwendet wird.

Die Ausbildung und Organisation in Schulen wird 1980 überarbeitet und die Ausbildungsziele in der ganzen Armee neu festgelegt. In den Schulen muss ab dem 1. Januar 1981 nach den neuen Zielen ausgebildet werden. Das Programm der UOS für Küchenchefs wird wie folgt beeinflusst: Die Anwärter für Küchenchefs kommen neu als ausgebildete Kochgehilfen, mit 5 Wochen Fachausbildung in der Rekrutenschule, in die UOS und es sind zum grössten Teil Leute aus der Lebensmittelbranche. Auf diesen guten Grundkenntnissen kann aufgebaut werden, d.h. das Schwergewicht der fachtechnischen Ausbildung ist auf die Verpflegungszubereitung unter militärischen Verhältnissen und vor allem auch auf den Einsatz als Chef und Organisator zu legen.

Die Basis ist das Richtziel des Oberkriegskommissärs. Der Küchenchef soll
- sicher und soldatisch auftreten
- Initiative zeigen und bereit sein, Verantwortung zu übernehmen
- seine Stellung, Pflichten und Rechte als Vorgesetzter erklären
- eine Militärküche selbständig einrichten, deren Betrieb organisieren, leiten und sich dabei an die Grundsätze der Hygiene halten
- in fest eingerichteten wie in feldmässigen Küchen eine einwandfreie Verpflegung zubereiten
- den Fourier in Fragen des Küchendienstes beraten
- über die Beschaffung der Verpflegungsmittel orientiert sein
- die Kochgehilfen führen, fachtechnisch ausbilden und sich für die Sicherung und Verteidigung der Küche einsetzen
- die Vorschriften zur Unfallverhütung erklären, anwenden und durchsetzen, sowie die Massnahmen zum Schutz der Umwelt treffen.

Von der ganzen UOS für Küchenchefs von 41 Tagen stehen nur 32 Tage für die effektive Ausbildung zur Verfügung; dies ergibt ein Total von 311 Lektionen für die diversen Stoffgebiete.

Die Ausbildung zum Militärküchenchef ist wie folgt aufgebaut:
Hauptaufgabe der UOS für Küchenchefs ist es, Kochgehilfen zu militärischen Chefs auszubilden.
- Rekrutenschule: 10 Wochen Grundausbildung zum Einzelkämpfer
- Spez. Ausbildung: 5 Wochen Ausbildung zum Kochgehilfen
- UOS: 6 Wochen Ausbildung zum Küchenchef
- Abverdienen des Kpl-Grades in einer RS: 17 Wochen
- 8–10 Wiederholungskurse (WK) zu je 3, 5 Wochen

Nach der UOS ist die Ausbildung der Küchenchefs nicht abgeschlossen; sie ist erst ein Grundstein für den Beginn der Tätigkeit als Chef. Deshalb wird 1982 das Rahmenprogramm für die Ausbildung der Küchenchefs beim Abverdienen geschaffen, das einen integrierenden Bestanteil der Ausbildung der Küchenchefs bildet.

Über die Kaderschulen und damit auch über die UOS für Küchenchefs äussert sich das Dienstreglement 1980 (DR 80) in Ziffer 264 wie folgt:
«In Kaderschulen erhalten Offiziere und Unteroffiziere die grundlegenden Kenntnisse für ihre kommenden Aufgaben. Damit sie später auch unter schwierigen Bedingungen als Führer und Ausbilder bestehen können, muss ihnen vor allem Vertrauen in ihre Fähigkeiten als Vorgesetzte und die Kraft vermittelt werden, in jeder Lage initiativ, selbständig und verantwortungsbewusst zu handeln.»

Das Ausbildungskonzept der UOS für Küchenchefs kann im 50. Jahrgang ihres Bestehens 1986 in vier Teilbereiche gegliedert werden:
1. Küchenchef: Er ist zuerst Unteroffizier der Armee und nicht einfach Militärkoch
2. Fachmann: Er ist in der Lage auch unter schwierigen Verhältnissen einwandfreie Verpflegung zuzubereiten
3. Spezialist: Er ist im Verpflegungsdienst Berater des Fouriers im Truppenhaushalt.
   Der Fourier hört bei der Planung der Verpflegung und beim Einkauf der Lebensmittel auf den Rat des Küchenchefs
4. Ausbilder der Kochgehilfen: In der Rekrutenschule und den Truppendiensten hat der Küchenchef die wichtige Aufgabe als Ausbilder der Kochgehilfen zu erfüllen.
   Die Milizarmee hat sich selber auszubilden.

Der Ausbildungsstoff umfasst Gefechts- und Waffenausbildung, Schiessen, Turnen, Wehrsport, Verpflegungs- und Küchendienst, Felddienstübungen und Allgemeine Ausbildung.

Die UOS bildet Kader für die ganze Armee aus und erlebt einen beeindruckenden Querschnitt durch alle Waffengattungen; Dienstauffassung, Ausbildungstand und körperliche Leistungsfähigkeit können dabei stark von der Norm abweichen. Deshalb sind Repetitionen der Grundausbildung unerlässlich.
Auch im Jubiläumsjahr 1986 hat die UOS für Küchenchefs mit Schwierigkeiten zu kämpfen. Hemmend sind die unzähligen Auflagen für die Kochmöglichkeiten. Eine Schule von rund 100 Küchenchefs muss die Gelegenheit haben, kochen zu können und ist auf das Gastrecht bei anderen Schulen angewiesen.

Von Mitte der 1960er Jahre bis Mitte der 1980er Jahre folgen sich im Wesentlichen vier Kommandanten im Kommando der Küchenchefschulen (und einige zusätzliche), was für die Kontinuität in der Ausbildung nur förderlich ist.

Der Verpflegungsdienst ist auf seine Aufgabe gut vorbereitet.
Materiell verfügt jede Einheit der Armee über ihr Küchenkorpsmaterial. Ohne dieses Material wäre es im Felddienst, ohne moderne Kasernen- und Gemeindeküchen, nicht möglich die Truppe gut zu verpflegen.
Personell sorgen die Funktionäre des Kommissariatsdienstes auf allen Stufen mit ihren Pflichtenheften dafür, dass die Truppe gut verpflegt wird.
Finanziell steht der Truppe für die Verpflegung ein bestimmter Betrag pro Mann und Tag zur Verfügung, der Verpflegungskredit, welcher vom Oberkriegskommissariat (OKK) festgelegt wird.
Kriegsvorräte: Die Armee verfügt über ein grosses Sortiment an Verpflegungsmitteln für den Ernstfall.

Seit dem Beginn der Küchenchefschule ist bis 1990 viel erreicht worden. «Aus einem zweitklassigen, schlecht ausgebildeten Gelegenheitskoch, der eintönige, fade und wenig ansprechende Mahlzeiten servierte, wurde im Verlauf der Zeit ein vielseitiger Unteroffizier und
- ein militärischer Chef, der in der Lage ist, seine Gruppe auch im Einsatz zu führen und der sich nicht scheut, Verantwortung zu übernehmen

- ein Spezialist der Militärküche, der mit Freude Mahlzeiten zubereitet und dadurch auf angenehme Art für das Wohl der Truppe sorgt; ein Fachmann aber auch, der im Gefecht eine Küche einrichten, betreiben und vor Überraschungen schützen und sichern kann
- ein Gruppenführer, der methodisch richtig seine unterstellten Kochgehilfen ausbilden kann und seine Untergebenen durch sein persönliches Beispiel zu besseren Leistungen anspornt.

Die besondere Stellung eines Küchenchefs in einer Einheit darf durchaus hervorgehoben werden; kein anderer Unteroffizier hat heute schon dreimal täglich «Ernstfall», ohne dabei je die Möglichkeit zu haben, eine Gruppenübung erst «trocken» vorzuüben und bei Versagen nochmals durchzuspielen. Seine Arbeit wird erst noch von oft über 100 Angehörigen seiner Einheit – alles verwöhnte Gourmets – einer gestrengen Kritik unterzogen. Allzuschnell heisst es dann: «Übung nicht erfüllt! Jeder militärische Führer wird zustimmen, der Küchenchef nimmt in einer Einheit eine Schlüsselposition ein.» (Pressemappe für die Besucher, UOS für Militärküchenchefs 4/1990)

Von Interesse ist die Aufteilung der Anwärter in die diversen beruflichen Kategorien, wobei eine markante Zunahme der Köche und eine grosse Abnahme aller anderen Berufe festzustellen ist.

	1943	1989
Köche	26%	79,5%
Metzger	28%	9%
Bäcker	14%	6,5%
Käser kund andere Berufe	32%	5%

(Pressemappe für die Besucher, UOS für Militärküchenchefs 4/1990)

In der Armee 61 (A 61,1962–1994) und in der Armee 1995 (A 95, 1995–2003) behält die UOS für Küchenchefs ihren bisherigen Namen bei. Bis am 31. Dezember 1995 ist die Küchenchefschule dem OKK und dem Instruktionschef der Versorgungstruppen unterstellt.
Mit der Reorganisation des EMD ab 1. Januar 1996 entsteht im Heer das Bundesamt für Logistiktruppen (BALOG); unterstellt ist unter anderen die Abteilung Versorgungstruppen (AVSG) mit der UOS für Küchenchefs (nebst anderen Schulen).
Das BALOG und die AVSG werden am 31.12.2003 aufgelöst.

Küchencheflehrgang

Mit der Armee XXI (A XXI), ab 1. Januar 2004, entsteht die Logistik XXI. Der Teilstreitkraft Heer sind verschiedene Lehrverbände unterstellt, unter anderen der Lehrverband Logistik 2 (LVb Log 2). Der LVb Log 2 umfasst vier Fachbereiche mit je einem Ausbildungschef. Dem Fachbereich Nachschub/Rückschub (FB Ns/Rs) sind unter anderen mit neuem Namen die Küchencheflehrgänge (Kü C LG) unterstellt. Ende 2005 werden die vier Fachbereiche mit Ausbildungschef aufgelöst und ab dem 1. Januar 2006 sind alle Schulen direkt dem Kommandanten LVb Log 2 unterstellt, so auch die Kü C LG.

Das Kommando Küchencheflehrgang (Kdo Kü C LG) in Thun ist bereits heute die zentrale Ausbildungsstätte der Armee im Bereich der Küche. 1936 gegründet, bildete das Kommando seither sämtliche Truppenköche und Küchenchefs der Schweizer Armee aus. Aktuell stellen 13 Mitarbeiter den Kursbetrieb und die prozessorientierte Ausbildung in sämtlichen Gefässen sicher.
Das Kdo Kü C LG kann dabei auf einen reichen Fundus an Fachwissen zurückgreifen, der in gleicher, konzentrierter Form in der Schweiz einzigartig ist. Das Wirkungsfeld geht über die Armee hinaus, wo die Mitarbeiter als Prüfungsexperten angehenden Eidg. dipl. Küchenchefs, Chefköchen oder Köchen die Prüfungen abnehmen und in verschiedenen zivilen Ausbildungsgefässen nebenamtlich tätig sind.

Ausbildung

Am Kdo Kü C LG erhalten Truppenköche und Küchenchefs eine fachlich hochstehende, praxisorientierte und anspruchsvolle Ausbildung. Die Teilnehmer erwartet eine fordernde und vor allem Mehrwert generierende Aus- und Weiterbildung in den Bereichen Gemeinschaftsverpflegung, Führungstechnik und Ausbildungsmethodik.
Für die Ausbilder steht die Erweiterung der Fach-, Sozial- und Selbstkompetenz der Teilnehmer im Vordergrund. Falls die Teilnehmer die Anforderungen für eine Kaderausbildung erfüllen, werden schwergewichtig die Führungs- und Ausbildungskompetenz von erprobten Experten entwickelt und praktisch geschult. Die Teilnehmer werden in Sachen Handlungskompetenz weitergebracht.

Küchenchef

Ausbildung auf dem Waffenplatz Thun und in Gemeindeküchen. 3 Lehrgänge pro Jahr, Dauer 8 Wochen.
Der Küchenchef trägt die Verantwortung für die Zubereitung der Bedarfsverpflegung. Er führt und leitet die Küchenequipe. Der rekrutierte Truppenkoch durchläuft nach erhaltenem Vorschlag eine 8-wöchige Ausbildung am Küchencheflehrgang. Während des Lehrgangs wird der Küchenchefanwärter im Bereich Führung und Ausbildung seiner Equipe geschult. Nach Abschluss der Ausbildung ist der Küchenchef befähigt, den Fourier in den Prozessen der Verpflegung fachtechnisch zu unterstützen. Guten Küchenchefanwärtern wird ausserdem die Möglichkeit geboten, den Ausweis für Berufsbildungsverantwortliche (ehem. Lehrmeisterkurs) zu erlangen.

Truppenkoch

Ausbildung auf dem Waffenplatz Thun, 9 Fachkurse pro Jahr, Dauer 5 Tage.
Der Truppenkoch ist für die selbständige Zubereitung der Bedarfsverpflegung eines Zuges verantwortlich. Er absolviert während der Grundausbildung einen 5-tägigen Fachkurs am Küchencheflehrgang. Hier wird er auch am mobilen Verpflegungssystem (MVS) ausgebildet. Nach Abschluss dieser Ausbildung kann er das MVS unter Anleitung bedienen. Während der Fachkurse wird der Truppenkoch auf seine Eignung zur Weiterausbildung als Küchenchef beurteilt. Der Rekrutenschule des Truppenkochs wird eine Empfehlung zur Vorschlagserteilung abgegeben.

Zielsetzungen

Die Bedarfsverpflegung auf Stufe Zug in stationären- oder Feldverhältnissen sicherstellen. Das mobile Verpflegungssystem unter Anleitung bedienen können.

Swiss Armed Forces Culinary Team

Das Swiss Armed Forces Culinary Team (SACT), die Schweizer Nationalmannschaft der Armeeköche, wurde 1999 gegründet, umfasst heute 15 Mitglieder und hat den Auftrag, die Schweizer Armee an nationalen und internationalen Wettkämpfen zu vertreten. Im Rahmen internationaler Wettkämpfe trat das SACT mehrmals erfolgreich in der Kategorie Streitkräfte an. Das Team ist beste Werbung in welcher die vielen Seiten der Armee und ein modernes Bild der Truppenverpflegung positiv in Szene gesetzt werden. Das SACT trägt dazu bei, die Armee als weltoffen und nützlich wahrzunehmen und fördert somit die Akzeptanz in der Gesellschaft.
Bisherige Erfolge des SACT:
Weltmeister 2002 und 2006 an der Koch-WM in Luxemburg
Olympiasieger 2008 und 2012 an der Koch-Olympiade in Erfurt
Vize-Weltmeister 2010 und 2014 an der Koch-WM in Luxemburg.

Mit dem 2. Forum der Militärküchenchefs vom 12. September 2016, organisiert vom Kommando Küchencheflehrgang in Zusam-

menarbeit mit dem Verband Schweizerischer Militärküchenchefs auf dem Waffenplatz Thun, kann 1986 der Küchencheflehrgang sein 80 jähriges Jubiläum feiern (1936–2016), ein Grund genug seine Geschichte Revue passieren zu lassen. Auch in Zukunft wird der Küchencheflehrgang im Rahmen der Weiterentwicklung der Armee (WEA) für die Ausbildung im Bereich Küche kompetent verantwortlich sein.

«Die Leistungsfähigkeit einer Truppe hängt in hohem Masse von deren Ernährung ab.
Nur ein richtig genährter Mann ist den Anforderungen gewachsen, welche das Kriegshandwerk an Leib und Seele stellt.
Unter mangelhafter Ernährung leidet vorab das körperliche Wohlbefinden, schliesslich aber auch die ganze soldatische Tüchtigkeit des Mannes.
In seiner Wirkung auf die gesamte Truppe summiert, nimmt dieser nachteilige Einfluss sehr bald Dimensionen an, welche deren Schlagfertigkeit in Frage stellen können.

Die Obsorge für richtige Verpflegung der Truppe ist deshalb nicht minder wichtig als diejenige für deren militärische Ausbildung.»
Schweizerische Armee, Anleitung über die Zubereitung der Speisen im militärischen Haushalte, vom 20. März 1902, Einleitung, S. 3.

Die Zuteilung der Kommandanten zu den einzelnen Küchenchefschulen ist in zahlreichen Jahren mit mehreren Kommandanten im Nachhinein nicht mehr möglich.

Logistik

«Operatives Wollen bedingt logistisches Können». Wer immer diesen Leitsatz prägte, hat die Wichtigkeit der Logistik erkannt und begriffen. Und da ein Prozess nicht abläuft ohne Menschen die ihn umsetzen, spielt der Logistiker eine entscheidende Rolle.
Der Militärküchenchef als Logistiker hat dreimal täglich Ernstfall; seine Arbeit wird von allen zu Verpflegenden kritisch beurteilt.

Kommandanten FK Kü C, UOS KüC und Kü C LG von 1936 bis 2016

Oberst Edwin Suter	1936–1946
Oberstlt/Oberst Rudolf Mühlemann	1947–1960
Oberst Edouard Béguelin	1961
Maj Edmund Müller	1962
Oberst Miro Bernasconi, Hptm Franz Kesselring, Hptm Eduard Erb	1963
Oberst Miro Bernasconi, Oberst Ernst Lehmann, Oberst Johann Messmer, Maj Hansruedi Zahnd	1964
Hptm Eduard Erb	1965
Maj Eduard Erb, Oberstlt Hansruedi Zahnd	1966
Maj Eduard Erb, Oberst Hansruedi Zahnd	1967
Maj Eduard Erb	1968
?	1969
Maj Eduard Erb, Maj Roland Müller	1970
Maj Eduard Erb, Maj Roland Müller	1971
Maj Roland Müller, Maj Eduard Erb	1972
Maj Roland Müller, Oberstlt Eduard Erb, Oberst Hansruedi Zahnd	1973
Maj Roland Müller	1974
Oberst Eduard Erb	1975
?	1976
Oberst Eduard Erb, Oberst Urs Amiet	1977
Oberst Urs Amiet, Maj Purtschert, Maj Stephan Jeiziner	1978
Oberst Urs Amiet	1979
Oberst Urs Amiet, Oberst Franz Kesselring, Hptm Kurt Ramseyer	1980
Maj Paul Hänni, Oberstlt i Gst Hans Schlup, Oberstlt Küng	1981
Maj Paul Hänni, Cap EMG Jean-Jacques Chevalley	1982
Maj Paul Hänni	1983
Maj Paul Hänni, Oberstlt i Gst Franz Jäggi, Maj Fritz Kohler, Maj Kurt Ramseyer	1984
Maj i Gst Markus Rusch, Oberstlt i Gst Franz Jäggi, Oberstlt Paul Hänni	1985
Hptm i Gst Faustus Furrer, Oberstlt i Gst Markus Rusch, Cap EMG Pierre-André Champendal	1986
Maj i Gst Faustus Furrer, Maj EMG Pierre-André Champendal	1987
Maj i Gst Faustus Furrer, Maj EMG Pierre-André Champendal	1988
Maj EMG Pierre-André Champendal, Maj i Gst Faustus Furrer	1989
Maj EMG Pierre-André Champendal	1990–1992
Oberst Charles Pillevuit	1992–1994
Oberstlt/Oberst Urs Bessler	1995–1997
Oberstlt i Gst/Oberst i Gst Jürg Berger	1997–2003
Oberstlt i Gst/Oberst i Gst Alois Schwarzenberger	2003–2007
Oberstlt/Oberst Marcel Derungs	2008–2011
Oberst Jörg Hauri	seit 2011

Quellen:
Schweizerische Armee, Anleitung über die Zubereitung der Speisen im militärischen Haushalte, vom 20. März 1902
50 Jahre UOS für Küchenchefs in Thun, 1936–1986, hrsg. vom Kommando der UOS für Küchenchefs, Thun 1986
Pressemappe für die Besucher, Besuch der Unteroffiziersschule für Militärküchenchefs 4/1990 vom 18. September 1990; Hrsg. Kommandant der Unteroffiziersschulen für Militärküchenchefs, Maj i Gst Pierre-André Champendal
Der Fourier 1928–1998, Armee-Logistik 1999–2016
Der Militärküchenchef 1956–2004
www.he.admin.ch, Lehrverband Logistik, Kommando Küchencheflehrgang

Oberst Roland Haudenschild

Worauf
es beim
Inserieren
ankommt?
Auf die
richtige
(Fach-)Zeitung!
ARMEE-LOGISTIK

Aktuelle Themen der Armee

Im Rahmen des Forums für Militärküchenchefs vom 12. September 2016 informierte der Kommandant Heer und TPL Kdo Ausb WEA, Divisionär Daniel Baumgartner, die Teilnehmer über aktuelle Themen der Armee. Als Richtschnur erwähnt er aus dem Dienstreglement (DR 04) die Ziffer 32:
«Ziel der militärischen Ausbildung und Erziehung ist die Fähigkeit zur Auftragserfüllung im Krieg und in anderen Krisensituationen, auch unter Einsatz des Lebens.»

Die Kernpunkte der WEA sind 1. Höhere Bereitschaft, 2. Bessere Kaderausbildung, 3. Vollständige Ausrüstung und 4. Regionale Verankerung.
Daraus folgt der Entschluss für die Ausbildung: «Ich will:
- Eine intensive, effiziente und auf erfolgreiche Armeeeinsätze ausgerichtete Ausbildung, in welcher Disziplin, korrektes Auftreten sowie Ordnung selbstverständlich sind
- Eine Ausbildung, die durch auf höchstem Niveau geschulte Kader geführt wird, welche einen positiven Umgangston fördern und pflegen.

Unsere Bürger wollen Dienst leisten und sich bei der Armee weiterbilden lassen, weil unsere Ausbildung wichtig ist, Sinn macht, fordernd und gut ist!»

Das Ausbildungssystem Kader wird anhand einer Übersicht dargestellt.

Ausbildungsgutschrift in CHF: Je Ausbildungswoche/Woche im praktischen Dienst sind für die höheren Unteroffiziere/Zugführer 300.00 und für die Kompaniekommandanten/Offiziere der Trp Kö Stäbe 600.00 vorgesehen. Dies ergibt folgende Gutschriften: Höh Uof max. 12'900.00, Zfhr max. 13'500.00, nicht kumulativ; Hptm/Einh Kdt max. 14'400.00, Fhr Geh (Trp Kö) max. 4'200.00, kumulativ.

Mit der Berner Fachhochschule (BFH) ist ein Pilotprojekt abgeschlossen worden.
Waldwissenschaften: Fkt der G und Rttg: 2 Monate (Fahr: 1 Monat)
Lebensmittelwissenschaften: Trp Koch: 2 Monate, Kü Chef: 3 Monate
Die Anrechenbarkeit ist ab sofort wirksam.

Verantwortung der Verpflegungsfunktionäre (inkl. Four/Qm)
Ach-tung. Essen fassen. Ohne Mampf kein Kampf. Ein leerer Bauch marschiert nicht gern. Im Militär ist das Essen darum fast das Wichtigste für die Motivation.

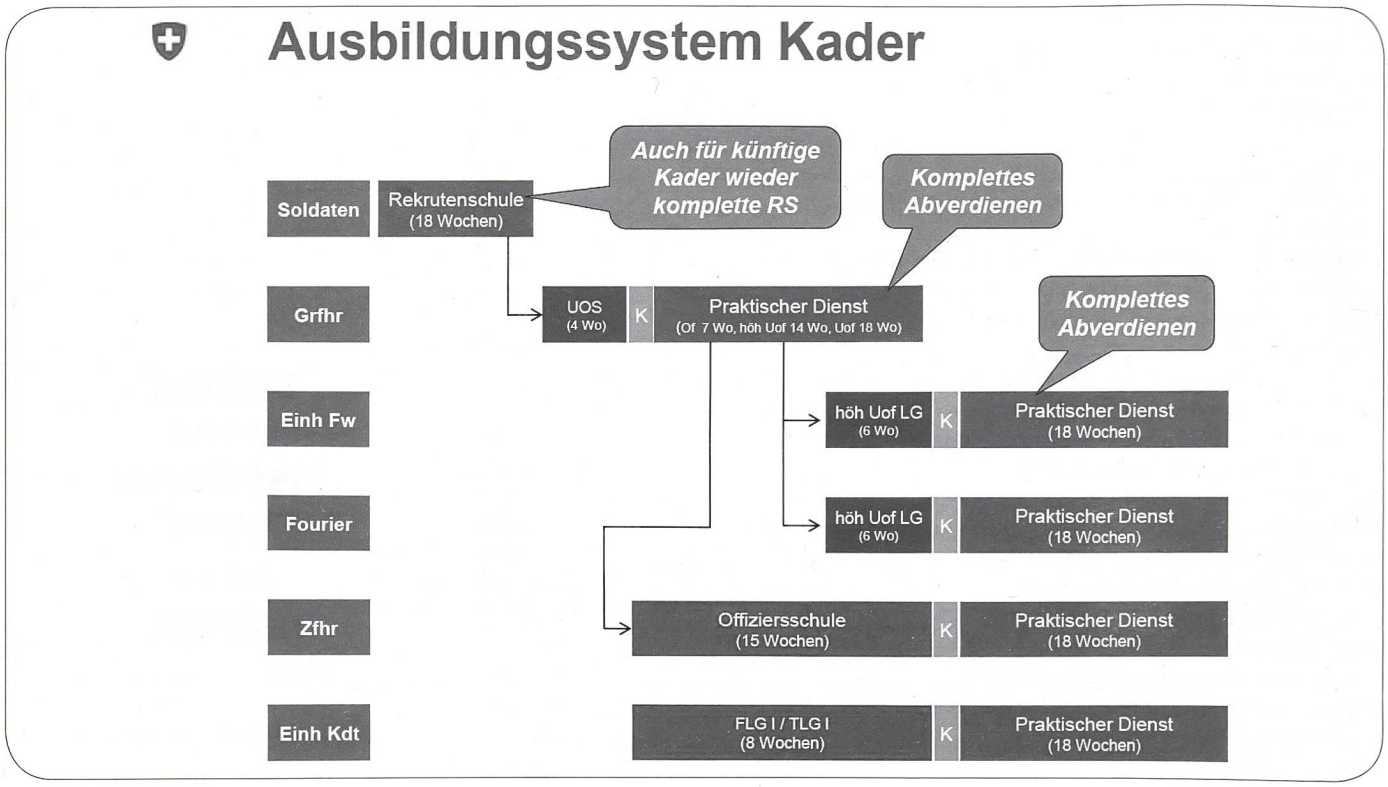
Mehrwert für die Privatwirtschaft
- Ausgebildete Berufsbildner
- (Zertifizierte) Führungspersönlichkeiten mit praktischer Erfahrung
- Schweizer Verpflegung für Schweizer Bürger
- Netzwerk in der «Lebensmittel-Landschaft»
- Ausbildung durch «Beste Köche der Welt».

Bildungs- und Kompetenznachweis
Für folgende Funktionen ist ein Bildungs- und Kompetenznachweis erstellt:
- Einheitskommandant
- Quartiermeister
- Zugführer
- Einheitsfeldweibel
- Einheitsfourier
- Gruppenführer
- Küchenchef
- Truppenkoch.

Der entscheidende Erfolgsfaktor ist der «Paradigmenwechsel Berufsmilitärs».
- Umsetzung der Ausbildungsstrategie
- Neue Rollendefinition der Berufsmilitärs (vom Ausbilder zum Coach)
- Kaderausbildung auf allen Stufen durchsetzen.

«Erfolg beginnt bei uns!»

Oberst Roland Haudenschild



Weiterentwicklung der Armee im Lehrverband Logistik (2)

Der Kdt LVb Log hat sich zu Jahresbeginn für eine Projektorganisation WEA innerhalb des Stabes LVb Log entschieden.
Die Projektgruppe hat zum Ziel: Die Doktrin der LBA (Logistikführung und Sanität), die Vorgaben des Kommandos Ausbildung für die künftige Ausbildung und des Kommandos Operationen im Bereich Bereitschaft und Eigenschutz zusammenzufassen, zu analysieren und in einem Befehl für die Ueberführung (TRASFERIMENTO LVb Log) zusammenzutragen.

Projektorganisation

(Organigramm siehe unten)

Arbeitsweise im Projekt

Das Projektteam arbeitet eng mit den Vertretern der direktunterstellten Kommando
S/LG/Komp Zen zusammen. In monatlichen Workshops und Seminaren werden die Vorgaben aufgearbeitet und im Befehl für die Überführung eingepflegt.
Dem Kdt LVb Log ist die transparente und zeitgerechte Kommunikation ein wichtiges Anliegen. Mit dem periodischen Einbezug aller Kommandos wollen wir sicherstellen, dass die Umsetzung von allen getragen wird und die laufenden Informationen via die Vertreter zeitnah zu den Mitarbeitern aller Standorte sichergestellt sind. Parallel zur Projektarbeit werden die Schulkommandanten in den Rapporten des Kdt LVb Log jeweils durch den Kdt LVb Log und den PL WEA LVb Log über den Stand der Arbeiten informiert.

Arbeitsschritte

Im September wurde der Befehl LVb Log 2017 vom Kdt LVb Log unterzeichnet und verteilt.
Die DU Kdt LVb Log haben bis zum Start WEA parallel zur Ueberführung die geforderten Leistungen (Ausbildung A XXI) ohne Einschränkungen zu erbringen.
Im November 2016 wird der Befehl für die Überführung WEA LVb Log unterzeichnet und als Auftrag den bestimmten Verantwortungsträgern befohlen. Der Befehl für die Ueberführung des LVb Log in die WEA «TRASFERIMENTO» bildet das Bindeglied zwischen dem Befehl LVb Log 2017 und dem Befehl LVb Log 2018.
Im April 2017 wird der Befehl LVb Log 2018 erlassen.
Der Kdt LVb Log will im Sommer 2017 in einem Gesamtrapport mit allen Mitarbeitern des LVb Log den Kickoff für den Start WEA lancieren.

Ablauf der RS im 2017

Die Armeeführung hat entscheiden, dass im 2017 auf den 3. RS Start verzichtet wird.

Bugwelle

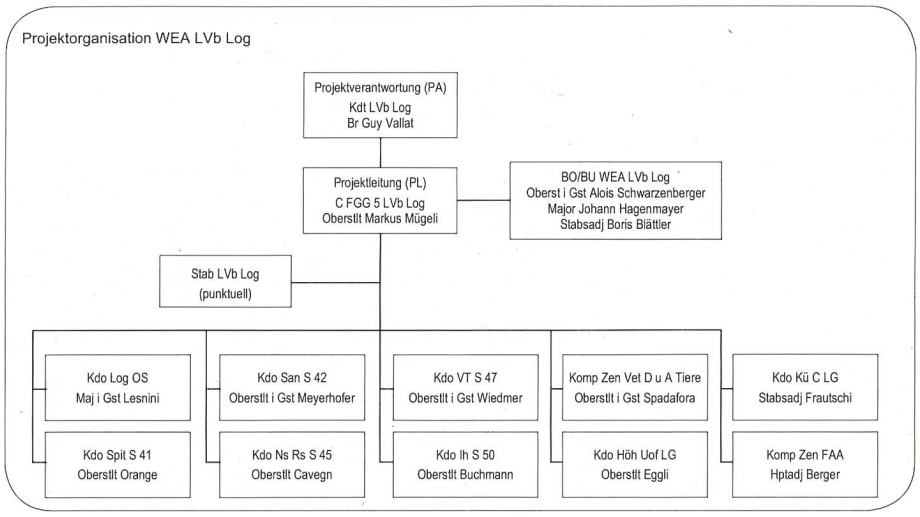
Die Rekruten des 3. Startes werden nach Möglichkeit der verfügbaren Ausbildungskapazitäten der einzelnen Schulen in den Start 1 oder 2/ 2017 oder später in der WEA aufgeboten. Dabei sind die Ressourcen an Unterkunft, Ausbildungsinfrastruktur, Lehrpersonal und Systeme zu berücksichtigen.

Zusätzlicher Start im Kdo VT Schule 47

Um den Bedarf der Motorfahrer für den Nachwuchs in der Armee und die Mobilität in den und bevorstehenden Rekruten- und Kaderschulen sicherzustellen, führt das Kdo VT Schulen 47 im Herbst 2017 einen zusätzlichen RS Start mit zwei Ausbildungskompanien nach WEA durch.

Kaderselektion

Entscheidend für den erfolgreichen Start WEA des LVb Log ist die quantitative und qualitative Verfügbarkeit an Kadern für den praktischen Dienst. Im Start 2 / 2017 müssen die künftigen Kader nach neuer Regellaufbahn WEA mit den entsprechenden Auflagen (Diensttage, Beförderungszeitpunkt und Ausbildungsgutschrift) selektioniert werden.



Reduktion der Betr Det A+S Sdt

Die Anzahl der Betr Det Ausbildung & Support werden praktisch halbiert. Die verbleibenden 937 AdA werden primär den Kaderschulen zugeteilt. Das hat für die Rekrutenschulen zur Konsequenz, dass künftig verschiedene Aufgaben durch Rekruten wahrgenommen werden müssen.

Anpassung aller OTF – Funktionen

Die Anzahl der Aushebungsfunktionen werden angepasst und teilweise zusammengefasst. Neu wird durch den LVb Log für jede Aushebungsfunktion ein Lehr- und Stoffplan erstellt und durch den Kdt LVb Log bewilligt.

Ausbildung WEA

Die allgemeine Grundausbildung (AGA) wird durch das Kommando Ausbildung festgelegt und ist armeeweit die identische Einzelausbildung aller AdA. Es wird unter Pist- und Stgw Träger unterschieden.
Mit der AGA werden dem AdA die Fertigkeiten in folgenden Bereichen vermittelt:
- Savoir – être;
- Bereit sein;
- Sich schützen;
- Kommunizieren;
- Bewegen;
- Schiessen.

Die **erweiterte Grundausbildung** (EGA) umfasst die Fähigkeiten zur Auftragserfüllung bis Stufe Binom / Trupp. Im Zentrum stehen der Wachtdienst, der Eigenschutz des Verbandes / Einrichtung und die gefechtstechnischen – taktischen Verfahren.
Die **Fachgrundausbildung** (FGA) umfasst die individuelle Fertigkeit für die OTF – Funktion. Der AdA muss befähigt werden, seine Leistung zur Erfüllung der Aufträge Stufe Gruppe / Zug auch unter erschwerten Bedingungen zu erbringen.
Die **Verbandsausbildung** im Grundausbildungsdienst (RS) umfasst die Verbandsausbildung Stufe Gruppe / Zug. In erster Priorität kommen für die praktische Schulung der Verbände Einsatzübungen im Rahmen «Kämpfen – Schützen – Helfen» zum Tragen.

Massnahmen im Bereich Material

Sämtliche Materialetats wurden auf die neuen Bedürfnisse durch die LBA in Zusammenarbeit

Fortsetzung auf Seite 10 unten

Der Lehrgang für Hauptfeldweibel- und Four-Anwärter heute

Das Kommando Höhere Unteroffizierslehrgänge in Sion ist die anerkannte Organisation für die Aus- und Weiterbildung der Höheren Unteroffiziere. Dabei sollen zukünftige Chefs ausgebildet werden, welche vorbildlich und mit Stolz auftreten, über eine hohe Sozial- und Fachkompetenz verfügen und sich durch eine hohe Leistungsbereitschaft auszeichnen.

Die Ausbildungsinhalte richten sich an folgende Funktionen:

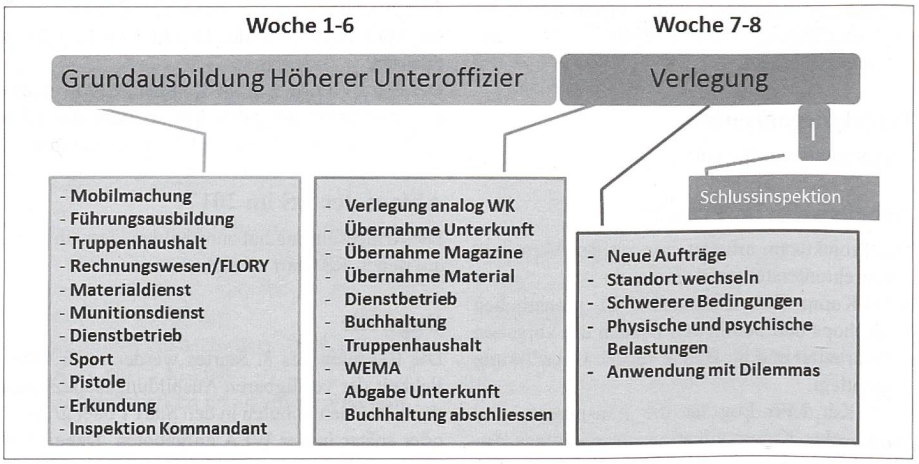
Fachbereich Fourier
Four (Einheitsfourier)
Qm (Quartiermeister)
Trp Buchh (Truppenbuchhalter)
Leiter Kom D
Betreuer Fourier (Berufsmilitär)

Fachbereich Feldweibel
Hptfw (Einheitsfeldweibel)
Adj Uof Miliz (Logistikzugführer)
Stabsadj Miliz (Führungsgehilfe Bat)
Betreuer Hptfw (Berufsmilitär)

In den folgenden Ausführungen liegt der Fokus in der Ausbildung der Hauptfeldweibel und Fourier Anwärter.

Nach nur gerade 7 Wochen in der Rekrutenschule stehen Anwärter wie Ausbildner vor der grossen Her-ausforderung, in knapp 8 Wochen Lehrgang auf die Tätigkeiten des Fouriers oder Hauptfeldweibels vorbereitet zu werden. Diese Aufgabe ist schwierig, da die Anwärter über keine Erfahrungen im Bereich Führung von Unterstellten verfügen und sie praktisch in allen Inhalten Neuland betreten. Diese Ausbil-dung findet ihre Fortsetzung im Praktischen Dienst. Ziel muss sein, die Anwärter für den selbständigen Einsatz im WK fit zu machen.

Woche 1–6: Grundausbildung
Woche 7: Praxis in der Verlegung
Woche 8: Inspektion/WEMA



mit den Schulen/LG/Komp Zen angepasst. Damit die LBA alles Material, Munition und Fahrzeuge neu zuteilen und entsprechend einlagern kann, wird auf den 3. Start 2017 verzichtet und alles Material in die Log Zentren zurückgeschoben.

Information der Mitarbeiter

Die Information der Mitarbeiter liegt dem Kdt LVb Log besonders am Herzen. Er informiert jeden seiner Mitarbeiter in einem persönlichen Gespräch über seine neue Aufgabe und Funktion in der WEA.

Die Stellenbewirtschaftung für Berufsoffiziere und –unteroffiziere wird durch die Einsatz- und Laufbahnsteuerung vorgenommen.

Mitarbeiter welche vom Stellenabbau betroffen sind, werden (wenn sie einverstanden sind) in einem zentralen Stellenbewirtschaftungspool erfasst und durch HR – Mitarbeiter begleitet. In der Uebergangsphase werden sämtliche vakanten Stellen zuerst V – intern ausgeschrieben. Somit wird dem eigenen Personal die Chance geboten, sich ohne externe Konkurrenz zu bewerben.

In der WEA wird mit wenigen Ausnahmen auf die Zeitmilitärs verzichtet. Die Aufgaben werden durch die Milizkader im praktischen Dienst (Abverdienen über die Dauer einer RS) übernommen.

Weiterausbildung der Mitarbeiter

Die Ausbildungsbedürfnisse für die Einführung neuer Reglemente, Bereitschaft, Eigenschutz, Führungsausbildung usw. werden erfasst und die Ausbildungsblöcke für die Mitarbeiter für 2017 geplant.

Ausbildungs- und Militärdienstpflicht

Gradgruppe	Grad	A XXI DT (Altersgrenze)	Übergang DT (Altersgrenze)	Planung WEA 6x3 DT (Altersgrenze)
Mannschaft	Soldat/Gefreiter	260 (30-34)	245 (10 Jahre)	245 (10 Jahre)
	Durchdiener	300 (30-34)	300 (7 Jahre)	??? (7 Jahre)
Unteroffiziere	Wachtmeister	400 (30-34)	400 (10 Jahre)	440 (10 Jahre)
	Oberwachtmeister	430 (30-34)	430 (10 Jahre)	450 (10 Jahre)
	Feldweibel (Tech Uof)	450 (36)	450 (36)	510 (36)
	Hauptfeldweibel und Fourier	500 (36)	500 (36)	650 (36)
	Adjutantunteroffizier	620 (36)	620 (36)	680 (36)
	Stabsadjutant	630 (42)	630 (42)	120-240 nach Bef[3] (42)
	Hauptadjutant und Chefadjutant	730 (50)	730 (50)	120-240 nach Bef[3] (50)
Offiziere	Subalternoffizier	600 (36-40)	600 (36-40)	680 (40)
	Hptm (i Gst)	Verweildauer[1] (42)	Verweildauer[2] (42)	120-240 nach Bef[3] (42)
	Major (i Gst)	Verweildauer[1] (50)	Verweildauer[2] (50)	120-240 nach Bef[3] (50)
	Oberstlt, Oberst (i Gst)	Verweildauer[1] (50)	Verweildauer[2] (50)	120-240 nach Bef[3] (50)
	Fachoffizier	300 ADF (50)	300 ADF (50)	300 nach Ernennung (50)

[1] Dauer der Ausübung einer Funktion nach Artikel 50 Verordnung über die Militärdienstpflicht, MDV.
[2] Das "Aufgebot nach Bedarf" findet Einschränkung durch die Anzahl Höchsttage innerhalb von zwei Jahren und die Altersgrenzen für die Militärdienstpflicht sowie eventuell einer Verweildauer.
[3] Zu leistende Anzahl Diensttage nach Beförderung (unter Berücksichtigung der bisherigen Laufbahn).

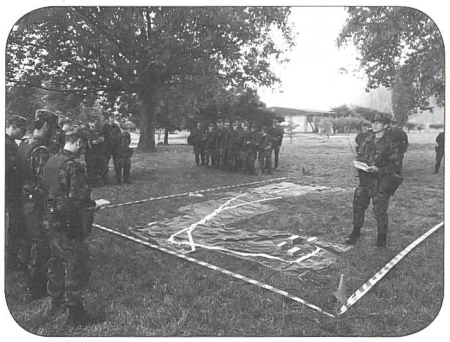
Kommandobezeichnungen

Im Rahmen der WEA wurden die Bezeichnungen der Kommandos angepasst:

Kommandobezeichnungen A XXI	Kommandobezeichnungen WEA	
LVb Log	Lehrverband Logistik	LVb Log
Log OS	Logistik Offiziersschule 40	**Log OS 40**
Spit S 41	Spitalschulen 41	Spit S 41
San S 42	Sanitätsschulen 42	San S 42
Ih S 50	Instandhaltungsschule 43	**Ih S 43**
Ns Rs S 45	Nachschubschulen 45	**Ns S 45**
Komp Zen Vet u A Tiere 57	Kompetenzzentrum Veterinärdienst und Armeetiere	Komp Zen Vet+A Tiere
VT S 47	Verkehrs- und Transportschulen 47	VT S 47
Kü C LG	Ausbildungszentrum Verpflegung	**Ausb Zen Vpf**
Höh Uof LG	Höhere Unteroffizierslehrgänge 49	**Höh Uof LG 49**
Komp Zen FAA	Kompetenzzentrum Fahrausbildung Armee	Komp Zen FAA

Oberst i Gst Alois Schwarzenberger, BO WEA, LVb Logistik

Mobilisierung


Führung Geländemodell

Verpflegung Küche

Mobilisierung

Der Lehrgang startet mit einer Übung im Stil Mobilmachung. Ziel ist es, den Prozess der Mobilisierung der Truppe möglichst realitätsnah zu schulen. Die Teilnehmer rücken mit öffentlichen Verkehrsmitteln an einem Bahnhof ausserhalb von Sion ein. Dabei erleben die Anwärter ein erstes Mal den Prozess, in welchem Sie zukünftig einen Teil der Verantwortung übernehmen müssen.
Nach der Überprüfung der Identität und der Korpsvisite wird die Einsatzbereitschaft erstellt.

Führungsausbildung

Die Führungsausbildung beinhaltet sechs Module, welche unsere zukünftigen Kader auf die Tätigkeiten als Chef vorbereiten. Nach der Vermittlung der Grundlagen werden die Themen 1:1 im Tagesgeschäft sowie mit den Erfahrungen in der Verlegung besprochen.

Die Führungsausbildung beinhaltet folgende Module:
- Selbstkenntnis
- Persönliche Arbeitstechnik
- Kommunikation und Information
- Konfliktmanagement
- Führen der Gruppe
- Führen von unterstellten Führungspersonen

Ziel ist es, die Inhalte der Führungsausbildung möglichst in die tägliche Ausbildung in den verschiedensten Bereichen zu integrieren und die Module nicht isoliert zu betrachten (praxisnahe Ausbildung).

Administration – Four

Neben dem Aufbau und dem Betrieb des Kommandopostens übernehmen die Führungsgehilfen des Kompaniekommandanten auch administrative Tätigkeiten. Dabei stehen die Informatikmittel zur Verfügung (KP-Netz, Miloffice, FLORY sowie die auch im zivilen verwendeten Office Produkte).

Verpflegung – Four

Die Basis für die Verpflegung bildet das Reglement Truppenhaushalt.

Der Fourier verantwortet die Planung, den Einkauf von Lebensmitteln, die Lagerung, die Produktion sowie die Verteilung der Speisen. Dabei steht ihm der unterstellte Küchenchef mit seinen Truppenköchen zur Verfügung.

Die Einhaltung der Vorschriften im Lebensmittelgesetz haben oberste Priorität. Der Verpflegungskredit kann mit dem System FLORY täglich nachgeführt werden. Dieser beträgt aktuell 8.75 Franken pro besoldeten AdA und Tag.

Rechnungswesen/FLORY – Four

Der Anwärter soll die Abläufe und die Verantwortlichkeiten im Kommissariatsdienst erklären, das Verwaltungsreglement und das System Miloffice/FLORY selbständig anwenden können.

Die FLORY Ausbildung beinhaltet folgende Module:
- Dienst erstellen
- Geldströme/Buchungen
- Kassen
- Mutationen
- Unterkunft
- Verpflegung
- Abschlussarbeiten

Nach dem Erhalt der Grundlagen wird eine Musterbuchhaltung erstellt. Die praktische Anwendung erfolgt in der Verlegungswoche. Im praktischen Dienst sowie im Wiederholungskurs übernimmt der Truppenbuchhalter die Funktion des Rechnungsführers.

Material- und Munitionsdienst – Hptfw

Der angehende Hauptfeldweibel muss über Kenntnisse in den fünf Logistikprozessen verfügen. Im Bereich Materialdienst plant er die Mat Fassung und Abgabe an seine Einheit. Während dem Dienst erstellt er die Materialkontrollführung und bewirtschaftet das Materialmagazin. Es ist entscheidend, die Anwärter zu sensibilisieren, mit dem ihnen anvertrauten Material sorgfältig umzugehen. Unstimmigkeiten sollen rasch erkannt, gemeldet und entsprechende Massnahmen definiert werden. Nachlässigkeiten seitens der Truppe müssen rigoros geahndet werden. Im Bereich Materialverluste muss der Hptfw eng mit dem Rechnungsführer zusammenarbeiten, da der Four für die Führung der Materialverlustkasse verantwortlich ist.

Der Munitionsnach- und rückschub für die Einheit muss jederzeit sichergestellt werden. Die Grundlagen im Umgang, bei der Lagerung und

Fortsetzung auf Seite 12 unten

Verpflegung Grabenfeuer

Rechnungswesen FLORY

Materialdienst

SOLOG in Finnland, 11.–18.09.2016

Reisebericht vom Montag, 12.09.2016

0900 – 1030 **Das Logistik Kommandos der Finnischen Verteidigungskräfte** durch Oberst Timo Saarinen, Inspekteur der Logistik und gleichzeitig Präsident der Logistiikkaupseeri

Oberst Timo Saarinen empfängt die Delegation der SOLOG im neuen Gebäude der MILLOG in Tampere und betont seine Freude über unsere gegenseitigen traditionellen Besuche.

In seinem Eintrittsreferat erläutert er die neue Organisation der Logistik und deren Ziele. Eine Organisation für die gesamte Logistik der Finnischen Verteidigungskräfte für Heer, Luftwaffe und Marine sowie die internationalen Operationen der UN wurde in den letzten zwölf Jahren geschaffen und einsatzfähig. Dafür wurden die beiden Organisationen des Logistik Kommandos der Verteidigungskräfte und der Industriebasis zusammengeführt und sind seit einem Jahr in Tampere unter einem Dach, sprich in einem Gebäude.
Der **Auftrag** des Logistik Kommandos lautet:

1. Stellt alle Logistikdienstleistungen
2. Besorgt Material und Dienstleistungen
3. Verwaltet die Lebensdauer des Materials
4. Organisiert die medizinische Versorgung
5. Verwaltet die Immobilien und organisiert die Einrichtungen
6. Stellt technisches Fachwissen zur Verfügung

1030 – 1130 **Präsentation der MILLOG** durch Dir Heikki Härtsiä

Direktor Heikki Härtsiä erläutert die Entstehung von MILLOG
(Militär Logistik Organisation).

---

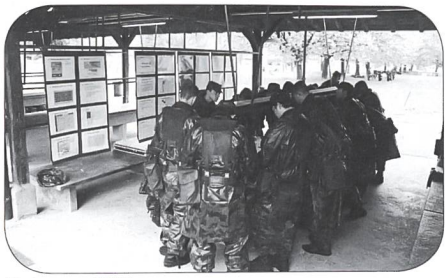
beim Transport der Munition werden geübt und in der Verlegung angewendet. Es wird eine Munitionskontrollführung gemäss Vorgaben erstellt. Im Munitionsdienst ist das rechtzeitige Erkennen und Melden von Unstimmigkeiten noch viel stärker zu gewichten, um entsprechende Massnahmen umgehend zu definieren. Die Anwärter müssen über die aktuellsten Vorgaben informiert sein und konsequent Kontrollen durchführen. Dem Bereich Sicherheit wird ein besonderer Augenmerk zugemessen.

Dienstbetrieb – Hptfw

Der innere Dienst stellt hohe Anforderungen an alle Kader. Neben der Bestandeskontrollführung beim Antritts- sowie beim Abendverlesen soll der Hptfw Kommandierungen erstellen. Am Dienstrapport findet die Koordination mit dem Kp Kdt und dem Fourier statt. Im Bereich der Führung des Dienstbetriebes ist es wichtig, die Mitverantwortung der Zugführer zu erkennen. Diese bleiben für die Führung ihrer Züge auch in diesem Bereich verantwortlich.

Verlegung

Die Anwärter verfügen heute über keine Erfahrungen aus vergangenen Diensten. Deshalb muss die Thematik Erkundung und Verlegung durch erfahrene Kl L ausgebildet werden. Dies erfolgt unter Anwendung der Führungstätigkeiten (Beurteilung der Lage) praktisch im Gelände, idR am geplanten Verlegungsstandort während des Lehrganges.



Verlegung AVOR

Als Vorbereitung auf die Verlegung werden die Unterstützungsrapporte Einheit durchgeführt. Dabei werden die Vorgaben Stufe Bat zur Planung und Vorbereitung befohlen. Die Erkundung erfolgt kompa-nieweise am Verlegungsstandort mit dem zuständigen Ortsquartiermeister. Die Klassenlehrer nehmen dabei die Rolle des Kp Kdt wahr.

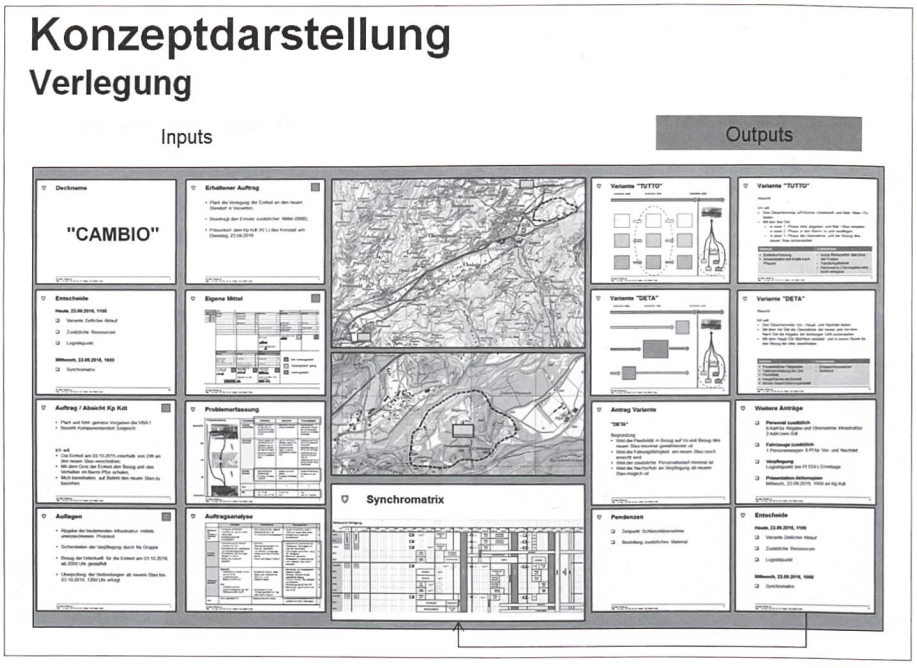
Die zukünftigen Hauptfeldweibel und Fouriere erstellen ein Konzept für die Verlegung, welches durch den Kp Kdt bewilligt wird, redigieren einen Erkundungsbericht und befehlen Verschiebung und Bezug direkt an die Det C.

In der Verlegungswoche werden möglichst alle Aufgaben der künftigen Hptfw und Fouriere im Rahmen der täglichen Arbeiten Stufe Einheit wahrgenommen. Im Sinne der Auftragstaktik organisieren die Anwärter selbständig den Dienstbetrieb und bereiten auch Mahlzeiten zu. Die künftigen Kader übernehmen die Verantwortung in Anlehnung an die Aufgaben in einem WK. In dieser Phase coachen die Kl L die Anwärter, führen als Kp Kdt Dienst- und Kp Rapporte durch und schliessen als Ausbilder noch vorhandene Lücken.

Die Anforderungen an einen Hptfw und Four Anwärter im aktuellen Ausbildungssystem sind sehr hoch. Die Berufskader sind in hohem Masse gefordert, die Ihnen anvertrauten Kaderanwärter zum Erfolg zu führen.

In der nächsten Ausgabe wollen wir einen Ausblick über die Grenzen des 01.01.18 wagen und die Ausbildung der höheren Uof mit der Weiterentwicklung der Armee aufzeigen.

Kommando Höh Uof LG, Sion, 27.09.2016



Im Jahre 2004 entstand die Idee im Hauptstab der Verteidigungskräfte auf der Basis des Weissbuches mit Horizont 2015 die Logistische Führung an einem Standort zusammenzufassen und gesamtheitlich zu reorganisieren. Es folgte die Detailplanung, Konsultationen und Gespräche mit zivilen Experten. Detailstudien zu den verschiedenen Teilgebieten wurden an Experten in Auftrag gegeben und bis 2007 erstellt. In der Umsetzungsphase wurden die Strukturen, Prozesse und Abläufe definiert. Ab 2009 bis 2014 wurde die neue Organisation der Millog sukzessive operationell und konnte im Jahre 2015 das neue Gebäude mit allen Abteilungen in Turku beziehen.
Aus den Auslandeinsätzen wie z.B. Afghanistan oder Libanon schöpft Millog die Erfahrungen und Erkenntnisse für die Schulung des Personals für Krisen und Kriegszeit sowie deren Anwendung im Inland. Und damit für den technischen Support der gesamt Armee in Übungen und im Einsatz mit und bei der Truppe.

Von finnischen Logistikoffizieren ist bekannt, dass viele erfahrene Offiziere nach deren Pensionierung von Millog für fachspezifische Lösungsfindungen angestellt wurden.
Just in der rush hour der Mittgaszeit begaben wir uns zum Lunch in die neuzeitlich eingerichtete Kantine der Millog und wurden da verköstigt.

Es folgte ein kurzer Transfer mit dem Bus zum Internationalen Flughafen von Pirkkala.

1300 – 1400 **Internationaler Flughafen von Pirkkala**
Hptm Jukka Tola, Chef FINNSC, Finnisch National Support Center

Die Dynamik der kleinen Equipe um Hptm Jukka Tola, welche den Betrieb des FINNSC, Finnisch National Support Centre sicherstellt, wird schon durch ihren fast «quirlig» erscheinenden Chef bildhaft.
In kurzen und groben Zügen orientiert er über seinen Auftrag, die finnischen Truppen in den Auslandeinsätzen logistisch zu unterstützen.
Es sind dies:
- Lieferkettenmanagement für alle internationalen militärischen Einsätze und Übungen
- Koordination und Führung aller logistischen Vereinbarungen und deren Umsetzung im Bereich Logistiksupport ab zentraler Basis
- Der Terminal erfüllt Fracht- und Passagier-Dienste für alle kooperierenden Nationen
- Koordination und Steuerung des täglichen logistischen Nachschubes durch die Sachbearbeiter auch für alle Partnernationen (Schweden, Estland, Dänemark und Weitere nach Anfragen)

1415 – 1630 **Präsentation der Satakunta Fliegerbasis**
Oberstlt Tuure Lehtoranta, Stabs Chef
Ing Oberstlt Harri Saarinen, Stabs Of

Erstmals heisst es, aus Geheimhaltungsgründen, Kameras und Handys bitte im Bus lassen.

Auf der Basis der erhaltenen Informationen über die finnische Logistik orientiert Oberstlt Tuure Lehtoranta über die Spezialitäten für den Bereich der Luftwaffe. Dabei hebt er die Zusammenarbeit mit Millog und der Industrie hervor, welche für die Instandhaltung der im Dienst stehenden Flugzeugtypen von entscheidender Bedeutung sind.

1800 – 2100 **Sauna in Sivikkala und anschliessend Abendessen**

In dem sehr schön gelegenen Blockhaus der Reservisten der Logistikoffiziersvereinigung Tampere wurden wir herzlich empfangen.
Eine sehr gelungene Degustation von «Schweizer Käse» in Finnland wurde uns von Peter Dörig, Käsermeister, wohnhaft mit seiner finnischen Ehefrau, seiner Familie und seinem Käsereibetrieb in Sastamala, offeriert. Seine vier präsentierten Käse, zwei Weichkäse (Camembert) und zwei Hartkäse (einer davon Appenzeller) mit den dazu auserlesenen Weinen und Cidre waren für uns alle eine tolle und gelungene Überraschung.

Das anschliessende Abendessen bot eine reiche Auswahl finnischer Spezialitäten. Es war dies auch eine gute Gelegenheit mit unseren Tagesbegleitern, finnischen Reserve Offizieren der Logistik, ins Gespräch zu kommen. Sie haben dieses Abendessen in ihrem Lokal für uns zubereiten lassen und offeriert.
Die abschliessende Sauna nutzten einige, um sich von einem ersten, anstrengenden Besuchstag zu erholen.

Rapport journalier du mardi 13.09.2016

0800 – 0900 **PAROLANNUMMI: Brigade blindée**
Colonel Järvi

Cette deuxième journée de visite des forces armées finlandaises a commencé par la présentation de la brigade blindée (Panssariprikaati) à PAROLANNUMMI par le commandant de la brigade blindée: Colonel Järvi. La brigade blindée compte 650 militaires professionnels, 1500 employés en comptant les partenaires et 3000 conscris. C'est la plus grande brigade des forces armées finlandaises et aussi celle qui a eu les meilleures résultats au test de tir 2016. Elle est articulée de la façon suivante:

0900 – 1100 **PAROLANNUMMI: Bataillon logistique de la brigade blindée**
Lieutenant-colonel Laine

Après la présentation de la brigade blindée, nous avons été remis entre les mains du lieutenant-colonel Laine, commandant du bataillon logistique de la brigade blindée, pour la présentation de son bataillon. Sa mission est d'assurer la logistique et le support logistique de la brigade. La formation des conscrits se déroule en plusieurs étapes. Tout d'abord, ils suivent 5 à 8 semaines d'instruction basique (l'instruction de base générale chez nous). Puis, ils reçoivent une instruction spécifique à leur fonction, allant de 3 à 16 semaines (la logistique par exemple), centralisée au niveau du bataillon logistique. Finalement, ils retournent dans leur unité de base pour mettre en application leur formation. Une fois cette présentation terminée, nous avons fait le tour des infrastructures à PAROLANNUMMI. Nous avons été surpris de constaté qu'ici en Finlande, un conscrit est équipé de la tête au pied et à la différence de la Suisse il reçoit même ses chaussettes, chaussures de sport, de sortie, tenue de sport ou encore maillot de bain.

1330 – 1700 **HÄLVÄLÄ: Visite des exercices logistiques dans le terrain**
Lieutenant-colonel Laine

Après un repas de midi copieux dans le mess des militaires professionnels, où l'on a appris que le buffet bien que très riche, ne changeait que toutes les 6 semaines, nous nous sommes déplacés avec notre car vers HÄLVÄLÄ pour observer les exercices dans le terrain du bataillon logistique.
Tout d'abord, nous avons rencontré le capitaine Järvinen qui entrainait une section au chargement et à la livraison de munition, tout en protégeant son environnement et en évitant de se faire surprendre. C'est la 3ème semaine du cours d'instruction à la fonction, l'entraînement a lieu sans force adverse, afin d'entraîner les mécanismes.
Suite à cela, nous avons fait la connaissance du lieutenant Salonen pour voir le domaine sanitaire. Au premier emplacement, nous avons pu voir le travail d'un «first responder», un spécialiste sanitaire, présent dans chaque section, équipé d'une poche sanitaire à la jambe contenant: 1 guedel, 1 pansement protecteur pour les poumons, 2 pansements protecteurs individuels, 1 tournique de combat et une couverture isolante. Au deuxième emplacement, nous avons vu un «medical point». C'est un poste de secours sanitaire avancé, exploité par un groupe sanitaire (2 docteurs, 2 spécialistes et 4 sanitaires). Il peut être monté en moins de

30' et est attribué aux compagnies des troupes combattantes (1 poste par compagnie).
Puis, nous avons visité le cours pour cuisinier. Ils étaient en train de cuisiner notre souper, à l'aide de petites cuisines mobiles, installées à l'intérieur et à l'extérieur, fonctionnant au feu de bois.
A HÄLVÄLÄ avait lieu en même temps l'instruction pour les sous-officiers (NCO Non-commissioned officer). Un capitaine, militaire professionnel, exerçait sa classe à l'établissement d'une position défensive. L'instruction a lieu en deux phases. Premièrement, dans une salle de théorie, à l'aide de la simulation par ordinateur. Puis, dans le terrain, avec des exercices durant plusieurs jours.
Le dernier cours en exercice que nous avons visité était le cours de maintenance des spécialistes armes. L'exercice consiste à monter et exploiter une tente de maintenance. Cette tente est exploitée par 4 soldats qui peuvent faire des réparations basiques sur les fusils, mitrailleuses et mortiers.
Pour terminer cette visite sur le terrain, nous avons mangé (à 1640), le repas préparé dans le terrain par le cours pour cuisinier: du poulet avec des pommes de terres, du pain et du salami. Après le repas, le Lieutenant-colonel Laine a dû nous quitter pour retourner à son travail.

1830 – 2120 **LAHTI: Visite du casino des officiers et repas du soir Major Lemminki**

Après une petite halte en ville pour que certains puissent acheter un souvenir bien finlandais (un puukko, le couteau traditionnel), nous nous sommes rendus au casino des officiers de LATHI (Lahden Upseerikerho). Dans ce ce club des officiers, nous pouvons suivre le développement et les personnalités qui ont marqué l'histoire des forces armées finlandaises. Une décoration particulière, la plus renommée de Finlande est la croix de Mannerheim, nommée d'après le maréchal-baron Mannerheim, commandant en chef des forces finlandaises durant la 2ème guerre mondiale, puis président après la guerre.
Finalement, nous nous sommes rendus dans le très charmant restaurant affilié au casino des officiers (Kesäravintola Myllysaari), situé en bord de lac, pour partager ensemble un second souper avant de retourner en car pour nos cantonnements.

Tagesbericht vom Mittwoch, 14. September 2016

Pünktlich um 08.00 Uhr nahm die Reisegruppe den Weg nach Riihimäki in Angriff, um den auch bei uns Schweizern bekannten Werkzeughersteller Würth zu besuchen. Würth ist seit 16 Jahren (strategischer) Partner der Finnish Defence Forces und erbringt zahlreiche Dienstleistungen und Material für den Unterhalt der militärischen Infrastruktur. Nach einer Einführung durch den Personalchef Mirja Rantanen lernten wir die Geschichte sowie die Logistik von Würth kennen. Mit über 1'000 Mitarbeitern erwirtschaftet Würth in den unterschiedlichsten Sparten einen Umsatz von über 256 Millionen Franken. Um der Kundschaft einen raschen und effizienten Nachschubservice anbieten zu können, hat Würth 170 Verteilzentren in ganz Finnland aufgebaut. Inskünftig wird Würth als third-level-partner noch näher in die Bestellprozesse der Armee eingebunden und in die elektronische Bestellsysteme eingebunden. Anschliessend führte uns die Logistikchefin durch die 38'000 m² grosse Lagerhalle, welche zur Zeit fast vollständig automatisiert wird. Damit können die über 40'000 Produkte, welche Würth im Sortiment führt, noch effizienter abgefertigt werden. Täglich verlassen rund 100 Tonnen die Lagerhallen des Unternehmens, was ca. 16'000 bis 20'000 Bestellungen entspricht. Abgeschlossen wurde der Besuch mit einem feinen Mittagessen in der hauseigenen Kantine.
Weiter führte uns die Reise zur Logistikschule in Riihimäki. Dort wurden wir vom gleichnamigen Oberstleutnant empfangen. Nebst dem obligaten Kaffee und Kuchen durften wir einiges über die Organisation und Entwicklung der Schule in Erfahrung bringen. So beispielsweise, dass die beiden Departemente Advanced $tudies and Research & Development sowie Supplement Education mit einem Budget von 1.2 Millionen Euro operiert.

Anschliessend wurden wir am Center for Military Medicine (CMM) durch Oberst Jouko Peltomaa empfangen. Auch er zeigte uns die Struktur seiner Institution auf. Diejenigen unter uns, welche bereits vor sechs Jahren an der Studienreise teilgenommen haben, konnten sich sicher noch an das Maritime Medical Center erinnern, welches ebenfalls Teil des CMM ist. Die grösste Sparte macht jedoch das Field Medicine Service Unit aus, welche 320 Mann umfasst. Die anschliessende realitätsnahe Gefechtsfeldevakuation, demonstriert in einer Simulationsanlage, war beeindruckend. Die Sanitäter zeigten uns, wie sie einen verwundeten Kameraden unter Feuerschutz zur Weiterbehandlung in Sicherheit brachten.

Zum Abschluss erhielten wir noch ein Referat über Leijona Oy, welche das Catering für die finnische Armee betreibt. Nach einem ersten Essen und der anschliessenden kurzen Fahrt, kehrten wir zum erneuten Mal im romantischen Restaurant beim Bahnhof von Turenki ein, wo wir unser wiederum ein hervorragendes Nachtessen geniessen durften. Mit einem guten Glas Wein im Magen konnte ein wiederum spannender Tag abgeschlossen werden.

Tagesprogramm vom 15. September 2016

Wetter: bewölkt, regnerisch, später sonnig.
Frühstück: 07.00 Uhr

Vor der Abfahrt nach Turku werden noch Geschenke (Schweizer Sackmesser und Militär-CD) an den Chauffeur abgegeben und einen Dank ausgesprochen. Das Reiseteam war sehr zufrieden mit seinen Fahrleistungen.

Abfahrt: 08.00 Uhr nach Turku
Ankunft: 10.30 Uhr in Turku

Präsentation 2. Logistik Regiment, Vortrag: Major Jussi Hietaniemi
Anschliessend an die Vorstellung, konnten wir eine Munitionsanlage der Marine und deren Inhalt besichtigen.
- Schiff-Schiff Raketen, 110 Km Reichweite,
- Diverse Kanonenmunition
- Anti Minenwerfer Granaten aus russischer Herstellung, Reichweite 1.5 Km.
- DM 16, programmierbare Seemine, Solar-, Geräusche oder Druckgesteuert.

Aus Sicherheitsgründen (Stadtnähe) sind die Boote der Finnischen Marine im Hafen von Turku nicht mit Munition bestückt. Zum Zeitpunkt unseres Besuches waren die meisten Boote der Marine auf See.

Mittagessen: 12.15 – 13.00 Uhr

Präsentation der Naval Systems-Abteilung von System Center,
Vortrag: Major James Mastriri
- Marine System Division, Turku
- Marine Programme 2013 – 2024
- Planung des Marineprojektes für die Zukunft, Konzept 2025
- Übersicht über die zugeteilten Ressourcen für die Beschaffung

Vortragsende 13.40 Uhr

Ab 14.00 Uhr Zimmerbezug auf dem **Schiff Bore** und freie Besichtigung in der Stadt Turku.

Nachtessen individuell
Nachtruhe je nach *Alter* und mit einem Schlummertrunk mit Hans ...

Finnland Studienreisebericht Freitag, 16.09.2016

von Four Christian Seonbuchner und Four Roger Seiler

- **07.00 Frühstück**
  Nach dem 1. offiziellen Ausgang in Turku

und einer Nacht auf dem Hotelschiff BORE nahmen wir das reichliche Frühstück ein.

- **08.00 Uhr Fahrt von Turku nach Pansio**
  Pünktlich trafen auch die letzten beim Bus ein, welcher uns in kurzer Fahrt nach Pansio fuhr

- 08.30 – 14.00 Uhr
  Besuch der Archipelago Fleet
  o **Generelle Präsentation Coastal Fleet**
  Bevor wir mit Schnellbooten weiterfuhren, gab es zuerst mal einen Kaffee mit feinem Gebäck zum interessanten Vortrag « Finnisch Naval Power» von Timo Heikkinen. Nach dem Tagesablaufplan erklärte er mit wenigen Folien stolz, was die Navy so hat und fährt. Mit rund 500 Festangestellten und jährlich 2 x 300 Rekruten wird die ganze Coastal Fleet inklusive den 4 Squadronen betrieben, bzw. auch ausgebildet. Verschiedenste Schiffstypen sind in Gebrauch, wie z.B. Minensucher, Minenleger, Kampfschiffe mit Lenkwaffen, Umweltschutzschiffe, Kabelleger, Truppen-/ und Transportschiffe.

  o **MILLOG Präsentation**
  Juha Reivolahti präsentierte im zweiten Kurzvortrag wie Millog mit Defence Forces zusammenarbeitet und was sie in den verschiedenen Bereichen und im Speziellen der NAVY für Services erbringen (siehe auch Bericht vom Montag, 12.09.2016 MILLOG-Vorstellung). Mit zwei Standorten in Pansio und Upinniemi sind sie das Kompetenzcenter für die Schiffe, Waffen und Raketen, Kampfmanagement und Feuerkontrollsysteme, Navigations-/ Unterwasser-/ Minen-/ Kommunikations-/ und Küstenüberwachungssystemen.

  o **Überfahrt nach Gyltö Fort**
  Mit zwei verschiedenen Schnellbooten (Träskö und Jurmo Klasse) flogen wir mit über 50 km/h übers Wasser, wo wir nach rund 1½ Stunden das 55 Kilometer entfernte Gyltö Fort erreichten. So eine Ueberfahrt gibt natürlich Hunger. Mittagessen gab es in der Festung rund 30 Meter unter Tage. Nach einem weiteren Gruppenfoto schauten wir uns noch ein grosses Turmgeschütz an (155mm) an, welches Ziele bis 40–45 Kilometer Entfernung bekämpfen kann.

  o **Rückfahrt nach Turku**
  Mit gewechselter Mannschaft, ging es dann wieder mit den beiden Schnellbooten in gewohnt hoher Geschwindigkeit nach Turku zurück. In der Nähe unseres Hotelschiffes wurden wir wieder sicher an Land abgesetzt.

- **14.30 – 19.00 Uhr**
  Diverse Besichtigungen in Turku
  o Burgbesichtigung
  Ein hübsches Burgfräulein erwartete uns zur einstündigen Besichtigung. Die Burg zu Turku geht auf das späte 13. Jahrhundert zurück und ist das grösste erhaltene mittelalterliche Gebäude Finnlands. Die Burg besteht in ihrer heutigen Form aus einer mittelalterlichen Hauptburg und einer Vorburg aus der Renaissance-Ära. Im zweiten Weltkrieg wurde v.a. die Hauptburg durch Bomben zerstört. Die Restaurierungen zogen sich bis 1961 hin, als sie dann für die Öffentlichkeit zugänglich gemacht wurde.

  o Besichtigung Forum Marinum
  Hierbei handelt es sich um eine grosse und sehr interessante Ausstellung zum Thema Zivil-/ und Militärschifffahrt. Ein Museumsführer gab uns einen kurzen Überblick bevor es dann zum Nachtessen im eigenen Restaurant ging.

19.00 – 21.00 Rückfahrt nach Parola
Nach dem feinen Nachtessen fuhren wir wieder nach Parola zurück. Im Car wurde es schnell ruhig und der eine oder andere übermannte der Schlaf. Nach 2¼ Stunden trafen wir wieder wohlbehalten in der Panzerkaserne ein.

17.09.2016 Samstag/Parola /Ltcol Mikael Laine, Ltcol Janne Hakaniemi)

Auf dem Weg zum Frühstück war es deutlich kühler als an den Tagen zuvor. Als wir pünktlich um 0900 zum Bus kamen, klärte uns Ueli Meyer auf, dass wir heute eine der «Jahreszeit entsprechende normal Temperatur» erleben. Bevor wir zum Armour museum abfuhren, verdankte unser Delegationsleiter Rolf Häfeli unseren Begleiter und Ansprechpartner Maj Juha Lemminki und überreichte ihm zum Dank, dass er stets für uns da war, einige Geschenke (Laterne, Logistik-Béret, Kirsch und Militärschokolade).

Das **Panssarimuseo (Armour museum)** in Parola zeigt die Geschichte der finnischen Panzer- und Panzerabwehrtruppen und bietet eine sehr grosse Auswahl verschiedenster Panzertypen beginnend mit dem Renault F.T. Modèle 1917 den die Finnische Armee 1919 angeschafft hatte. Unser Museumsführer hatte auch einige interessante Geschichten zu fast jedem einzelnen Panzer zu erzählen. Eindrücklich war auch auf dem Aussengelände ein recht gut erhaltener Panzerzug. Aufgefallen sind uns die auf den Panzern und dem Zug ersichtlichen finnische Hakenkreuze. Wie wir erfuhren, haben diese aber nichts mit den Nationalsozialisten zu tun. Das Hakenkreuz war in ganz Skandinavien ein Symbol für die aufgehende Sonne und das Glück. 1918, während des finnischen Bürgerkrieges, hatte der schwedische Graf Eric von Rosen den bürgerlichen Truppen ein Flugzeug geschenkt – das erste Kriegsflugzeug der finnischen Luftwaffe. Und an dessen Tragflächen hatte er ein aus seinem Familienwappen entnommenes, aufrechtstehendes blaues Hakenkreuz anbringen lassen. Ausser der Luftwaffe benutzte auch das Heer dieses Symbol. Von Panzern und Flugzeugen der finnischen Armee wurde das Zeichen nach 1945 entfernt.

Danach ging es zu SA KAUPPA (www.sakauppa.fi) einem von der Millog betriebenen Armee Liq-Shop. Einige Mitreisende wurden fündig und nahmen sogar ein Souvenir mit.

Das Mittagessen nahmen wir in der Kaserne (Panssariprikaati) in Parola ein, wo wir während dieser Woche auch unsere Unterkunft hatten.

Am Nachmittag fand unter Leitung von LtCol Mikael Laine und LtCol Janne Hakaniemi das Logistics meeting statt. Dazu gab es 8 gemischte Gruppen mit Finnen und Schweizern welche zusammen um die Hall of Armour School, der Coldhall und der Simulatorhall verschiedene Wettkämpfe in jeweils 15 Minuten bestritten. Dazu gehörten eine Präsentation der Panzer LEO2A6 + BMP-2MD, Distanz-Schätzen und Frisbee werfen, Identifikation von Panzerteilen, Schiesssimulator. Ebenfalls erhielten wir einen interessanten Einblick in das seit 6 Jahren von der Finnischen Armee verwendeten VBS2 supporting tool, mit welchem der Rekrut während zirka 25 Stunden am PC auf das Feldtraining vorbereitet wird. Der Höhepunkt für jede Gruppe war sicherlich das Mitfahren auf einem der Panzer (CV90+MTLB-V). Dazwischen gab es Kaffee und Munkki (finnisch für Berliner).

Den Abschluss dieses eindrücklichen Tages verbrachten wir mit unseren Freunden der Finnischen Offiziersgesellschaft im Old soldiers home in der Kaserne Parola. Das musikalische Rahmenprogramm gestalteten einige Mitglieder der «The Conscript Band of the Finnish Defence Forces» welche in Hattula, Parola ihre Basis haben und in der Region sehr bekannt sind. Nach der Verköstigung am Büffet mit vielen finnischen Köstlichkeiten fanden einige Verdankungen statt. Spannende Auszüge aus dem finnischen Winterkrieg und über den ursprünglich aus der Schweiz stammenden finnischen Generalleutnant Karl Lennart Oesch erhielten wir von Ueli Meyer. Als Krönung des Abends hielt Emil Lindenmann eine Laudatio auf unsere Delegationsleiter Rolf Häfeli und Thomas Christen und überreichte ihnen ein «singendes Ei».

Der Abend endete allerdings viel zu früh um 21.15 Uhr was einigen Teilnehmern ermöglichte das Nachtleben in Hämeenlinna kennenzulernen.