

Zeitschrift: Allgemeine schweizerische Militärzeitung = Journal militaire suisse =
Gazetta militare svizzera

Band: 69=89 (1923)

Heft: 11

Artikel: Unsere Truppenküchenchefs

Autor: Bolliger, Fritz

DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-2585>

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: 31.01.2025

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

Notre service d'échange des périodiques a aussi été modifié. La Bibliothèque Militaire Fédérale, sous la direction du Major de Vallière, a eu l'obligeance de se charger de la réception des publications étrangères et de leur répartition aux différents camarades qui veulent bien les traduire et en rendre compte. Ce système a donné d'excellents résultats.

La crise économique que nous subissons toujours se fait sentir bien durement pour les annonces. La Société Publicitas, fermière de la publicité de nos publications, nous a demandé, de nouveau, une réduction de sa garantie. Le Comité Central n'a pas cru devoir faire droit à cette demande, car cela aurait entraîné un bouleversement impossible à supporter par la caisse centrale.

Pour le Comité Central:

Major *P. E. Martin*, Secrétaire.

Unsere Truppenküchenchefs.

Von Oberstleutnant *Fritz Bolliger*, Sektionschef am O. K. K., Bern.

Es ist eine unbestreitbare Tatsache, daß richtige Verpflegung und rationeller Haushalt der Truppe zum guten Teil von der Geschicklichkeit, Tüchtigkeit, Gewissenhaftigkeit und vom Sparsinn der Küchenorgane abhängen. In dieser Beziehung waren die Erfahrungen im Aktivdienste, wenigstens in der ersten Ablösungsperiode, recht ungünstige. Damals haben sich zahlreiche Küchenchefs zum großen Nachtheile der Truppe und des Fiskus als ungenügend erwiesen. Solche ungünstige Erfahrungen werden auch heute wieder, insbesondere in den Wiederholungskursen, häufig gemacht. Es wird aus der Truppe aber auch wieder viel über ungenügende Verpflegung geklagt. Geht man diesen Klagen auf den Grund, so findet man die Mängel weniger in der Unzulänglichkeit der gesetzlich bewilligten Mittel, als vielmehr in der ungeschickten und unrationellen Verarbeitung und Verwertung derselben durch die Organe des Verpflegungs- und Kochdienstes. Aus diesen Unstimmigkeiten resultieren also berechnete Klagen, die wir nicht übergehen dürfen, wie diejenigen, die über den Rahmen der Einfachheit und Genügsamkeit hinausgehen und sich auf allerlei Begehrlichkeit, Verfeinerung und Luxus stützen.

Der Wehrmann hat ein Recht auf eine andauernd genügende, einwandfrei reinlich und schmackhaft zubereitete, bekömmliche Verpflegung. Dieses Maß und diese Qualität Verpflegung braucht er aber auch, wenn wir ihn gesund, wohl und munter und in allen Situationen arbeitsfreudig und leistungsfähig erhalten wollen. Hiezu kann der gutgeführte Kochdienst unendlich viel beitragen, und deshalb ist nicht gleichgültig, was für einen Mann wir an die Spitze dieses eminent wichtigen Dienstzweiges stellen. Wahrhaftig, hiefür braucht

es einen saubern, anstelligen und diensteifrigen Mann, mit einwandfreiem Charakter, der in geschickter und sparsamer Wirtschaft richtig und gut zu kochen und zu haushalten versteht. Nur solchen Elementen dürfen wir die so wichtige Zubereitung der Verpflegung und den wertvollen Küchenhaushalt unserer Truppe anvertrauen. Dann werden die berechtigten Klagen und die oft bittere Mißstimmung über mangelhafte oder gar schlechte Verpflegung verschwinden und die gesetzlich bewilligten Mittel auch reichlich genügen. Wollen wir das Ziel einmal erreichen, so müssen wir das bisherige Verfahren für die Rekrutierung unserer Küchenchefs ändern und ihre Ausbildung auf andere Fundamente stellen.

Bis jetzt macht sich die Sache allgemein wie folgt:

In der *Rekrutenschule* wird der Rekrut 1—2mal für je 1 Tag als Aushilfe für Rüst- und Reinigungsarbeiten in die Küche kommandiert. Diese Kommandierung erfolgt ohne Prüfung auf besondere Eignung für Arbeiten des Küchen- und Kochdienstes. Eine Vormerkung für eine spätere Ausbildung zum Truppenküchenchef wird hier nicht genommen. Die Rekrutierung hiefür erfolgt in den Wiederholungskursen und in den Unteroffiziers-Schulen.

In den *Wiederholungskursen* macht sich diese auf verschiedene Weise. Der einsichtige und vorsorgliche Einheitskommandant wird sich rechtzeitig um Ersatz für seinen Küchenchef kümmern. Der ihm hiefür geeignet scheinende Mann wird zur Probe zum alten Küchenchef kommandiert. Ein solcher Einheitskommandant wird mit aller Sorgfalt darauf achten, daß die Wahl für die zukünftige Leitung und Besorgung des Kochdienstes auf einen saubern, tüchtigen, leistungsfähigen und seriösen Mann fällt, der schon aus seiner beruflichen Tätigkeit eine besondere Eignung für den Kochdienst aufweist (Koch, Käser, Metzger, Confiseur u. a. m.). Für viele bleibt der Wiederholungskurs die einzige Gelegenheit, sich im Truppenkochdienst zu orientieren und zu üben. Hat sich der bisherige Küchenchef als seriöser und geschickter Kochleiter bewährt, so ist zu erwarten, daß er alles tun wird, um den Nachfolger für seine zukünftige wichtige Aufgabe bestmöglichst vorzubereiten. Für den Lehrling wird aber der fachtechnische Gewinn immer ein bescheidener sein, weil die Wiederholungskurszeit für die gründliche Ausbildung im Truppenkochdienst nicht ausreicht. Mit einem Mißerfolg wird diese Probe- und Lehrzeit überall da abschließen, wo der alte Küchenchef nicht auf der Höhe seiner Aufgabe steht und auch sonst nicht als gutes Vorbild dienen konnte. Ganz ungünstig gestalten sich die Verhältnisse da, wo nicht rechtzeitig für Ersatz des Küchenchefs vorgesorgt worden ist, wo der bisherige Küchenchef aus irgend einem Grunde nicht einrückt. Bei der großen Masse, wie bei der Infanterie, wird die Schwierigkeit nicht so groß sein, einen Mann zu finden, der etwas vom Kochen versteht. Bei den Spezialwaffen ist dies all-

gemein ein seltener Fall. Vielleicht steht ein Hotelkoch zur Verfügung, der aber erfahrungsgemäß noch lange kein gut brauchbarer Truppenkoch ist und es in den meisten Fällen auch nie wird. Vielleicht meldet sich freiwillig ein Soldat, Gefreiter oder Unteroffizier als Küchenchef. Nach meinen Erfahrungen sind es nicht selten Drückeberger, die den strapaziösen Frontdienst gerne mit dem Küchendienst wechseln möchten, in der Hoffnung, bei den Fleischtöpfen ein leichteres, freieres und angenehmeres Leben führen zu können.

Ebenso schlimm gestalten sich die Verhältnisse da, wo sich der Einheitskommandant um den Küchen- und Kochdienst zu wenig kümmert, die Bedeutung desselben unterschätzt und bei der Auswahl des Küchenchefs auf einen Mann greift, der ihm für den Frontdienst zu wenig tauglich, für den Küchendienst aber gut genug erscheint. So kommt es, daß wir bei den Truppen oft Küchenchefs aus Berufsarten antreffen, welche auch gar keine Beziehungen zum Verpflegungs- und Kochdienst aufweisen. Es muß hier allerdings bemerkt werden, daß die Spezialwaffen oft gezwungen sind, auf solche Leute zu greifen, weil in ihren geringen Effektivbeständen und mit Rücksicht auf die Rekrutierung der Waffe solche aus der Lebensmittelbranche fehlen und Küchenchefs aus andern Waffengattungen bis jetzt nicht abkommandiert wurden.

Wie gestalten sich nun die Verhältnisse in den *Unteroffiziersschulen* und später in den *Rekrutenschulen*?

In die Unteroffiziersschulen rücken eventl. Soldaten und Gefreite ein, die von den Einheitskommandanten hiefür mit dem Hinweis auf zukünftige Verwendung als Küchenchef vorgeschlagen sind. Nicht selten wird diesem Vermerk keine Beachtung geschenkt und werden dort oft andere und auch ungeeignete Leute zum Kochdienst kommandiert. Auf alle Fälle wird in der Unteroffiziersschule das Hauptgewicht auf die soldatische Ausbildung verlegt. Das ist begreiflich, weil das Unterrichtsziel dieser Schule auf die bestmögliche Ausbildung für den Frontdienst gerichtet ist. Dabei gewinnt der für eine Woche oder abwechslungsweise für 2—3 Tage in die Küche kommandierte Unteroffiziersschüler in der Ausbildung zum Küchenchef wenig. Der Mann hat dem Kasernenkoch in der Hauptsache Handlangerdienste zu leisten, Reinigungs- und Rüstarbeiten zu besorgen.

Die nachfolgende Rekrutenschule ist dann die Zeit, in der der Unteroffizier zum selbständigen Küchenchef ausgebildet werden soll. Hier begegnen wir den nämlichen Zufällen, Mängeln und Unzulänglichkeiten wie in den Wiederholungskursen. Da sehen wir neben geeigneten Leuten aus der Lebensmittelbranche solche aus technischen Berufen, die gewöhnlich nie richtig kochen lernen, solche mit etwelcher Erfahrung im Kochdienst aus den bisherigen Diensten und solche, die noch gar keine Vorkenntnisse besitzen.

Immerhin sollte man hoffen können, in der Zeit von ca. 2 Monaten in der Ausbildung der Küchenchefs günstige Resultate zu erreichen. Im allgemeinen befriedigt diese Ausbildung aber nicht und erhalten wir auch aus den Rekrutenschulen nicht Küchenchefs, wie wir sie haben sollten. Gehen wir den Ursachen auf den Grund, so stoßen wir in vielen Fällen auf mangelnde Eignung der Zivilküchenchefs der Kasernen als Kochlehrer. Diese sind bekanntlich nicht in Jahresstellung, sondern mittelst Vertrag, nur für die Dauer der Schulen und Kurse, durch die betreffenden Kommandanten angestellt. Gegenwärtig kann einem solchen Zivilküchenchef für den Kasernendienst zu freier Verpflegung und Unterkunft per Tag eine Entschädigung von Fr. 6.— mit Zulage von Fr. 2.— für Ledige und Fr. 4.— für Verheiratete ausgerichtet werden. Durch den Anstellungsvertrag wird der Zivilküchenchef verpflichtet, den Küchenbetrieb nach den Befehlen der Kommandanten und entsprechend den bestehenden Vorschriften zu leiten. Insbesondere ist er verantwortlich für die fachgemäße Ausbildung der ihm unterstellten Truppenküchenchefs und allfälliger anderer Gehilfen, ferner für die sorgfältige und schmackhafte Zubereitung der Speisen und Getränke nach den für den Truppenhaushalt geltenden Regeln und Vorschriften, für Sparsamkeit im Verbrauch von Lebensmitteln und Feuerungsmaterial, für Ordnung und Reinlichkeit in der Küche, sowie für die Instandstellung des Inventars. Diese Verpflichtungen sind alle zutreffend; ob sie aber erfüllt werden, ist eine andere Frage.

In früheren Jahren machte man mit diesen Zivilküchenchefs recht üble Erfahrungen. Dies durfte nicht verwundern, wenn man bedenkt, daß sich die meisten dieser Küchenchefs aus dem Milieu verkrachter und verbummelter Existenzen rekrutierten. Heute mögen die Verhältnisse besser sein. Aber dennoch hört man heute noch die Kritik, daß unsere Küchenchefs-kandidaten, auch die gut rekrutierten und geeigneten, unter den Zivilküchenchefs der Kasernen nicht richtig ausgebildet werden. Die Richtigkeit dieser Behauptung wird aus Kreisen der letztern selbst zugegeben. Dabei wird geltend gemacht, daß es beim gegenwärtigen Anstellungsverhältnis, das ein Jahresengagement ausschließt, immer noch schwer halte, die geeigneten Leute zu finden, die hinsichtlich Charakter, fachtechnischer Befähigung und Lehrgeschick die im Anstellungsvertrag vorgeschriebenen Pflichten erfüllen können. Damit, daß man den Küchenchefaspiranten nur so obenhin mitteilt, welches Quantum Ware, welche Zutaten und wieviel Kochzeit man für die Zubereitung dieser oder jener Speise verwendet, ist für die Ausbildung der genannten eben zu wenig getan. Die meisten dieser Zivilküchenchefs sind aber auch bei gutem Willen nicht in der Lage, auf dem Gebiete der Lebensmittelkenntnis, -behandlung und -verarbeitung als Lehrer richtig erzieherisch zu wirken. Wir sehen die Küchenchefaspiranten, die in allen Teilen des theoretischen und praktischen Kochdienstes aus-

gebildet werden sollten, mehr nur Handlangerdienste leisten. Der Gewinn, den sie aus dieser Kochschule davon tragen, ist zu gering. Geradezu schlimm ist das Ergebnis dieser Kochlehrzeit, wenn der betreffende Zivilküchenschef in bezug auf Charakter und Moral, Pflicht- und Diensterfüllung nicht einwandfrei ist und Küchenchefaspiranten so lange Zeit unter dem verderblichen Einfluß eines untauglichen Lehrmeisters gestanden haben.

Mit diesen Darlegungen ist wohl genügend auseinandergesetzt und bewiesen, daß die bisherige Rekrutierung und Ausbildung der Leiter des so eminent wichtigen Kochdienstes unserer Truppe mehr dem Zufall überlassen ist und nicht genügt und befriedigt. Es sei mir nun gleich gestattet auszuführen, wie nach meiner Meinung die Rekrutierung und die Ausbildung der Küchenchefs verbessert und auf sorgfältigere und zuverlässigere Grundlage gestellt werden könnten.

Vorerst möchte ich mich nur über die Rekrutierung aussprechen.

Nach meiner Auffassung sollte diese schon mit der Aushebung der Wehrpflichtigen beginnen, in der Weise, daß die Aushebungsoffiziere im Dienstbüchlein diejenigen, die zufolge beruflicher und persönlicher Eignung voraussichtlich zur Ausbildung als Küchenchef in Frage kommen könnten, als Aspiranten für den Kochdienst vormerken. In ähnlicher Weise werden ja auch andere Spezialisten (Hufschmiede, Büchser, etc.) vorrekrutiert. In den Rekrutenschulen sollten dann diese Leute anläßlich ihrer Kommandierung zum Küchendienst auf Geschicklichkeit und Eignung für diesen Dienstzweig besonders beobachtet werden. Eine solche Kontrolle würde auch noch auf andere geeignete Leute führen, die bis jetzt noch nicht vorgemerkt waren. Alle diese Küchenchefaspiranten sollten dann am Schlusse der Rekrutenschulen mit besondern Verzeichnissen an die zuständigen Dienstabteilungen des eidg. Militär-Departements geleitet werden. Solche Verzeichnisse wären auch in den Wiederholungskursen zu erstellen und an die genannten Dienststellen weiterzuleiten. Die letztern hätten dann über die Aufgebote zur fachtechnischen Ausbildung zu entscheiden. Grundsätzlich sollten hiefür nur Leute in Frage kommen, die zufolge ihrer zivilen Tätigkeit zum vorneherein eine gewisse Eignung für den Kochdienst aufweisen. Ebenso sehr muß aber die Auswahl auch auf die moralische Eignung Rücksicht nehmen. In dieser Beziehung wird von Truppenkommandanten aus verschiedenen Gründen gefehlt, nicht selten aus Mangel an richtiger Einschätzung der Bedeutung des Küchenchefs für Truppe und Fiskus. Die Aufgaben des Küchenchefs sind zu wichtig und der Schaden, der bei ungeeigneter Besetzung dieser Charge entsteht, so groß, daß in jedem Falle notwendig ist und sich auch lohnt, die Rekrutierung dieses wichtigen Funktionärs als ernstes Dienstgeschäft zu behandeln.

Was nun die Ausbildung der Küchenchefs betrifft, so sollte diese in einem eigentlichen, fachmännisch geleiteten Kochkurse erfolgen.

Ich stelle mir die Sache so vor, daß aus der Infanterie und den Spezialwaffen je ca. 20 Mann, die für die Unteroffiziersausbildung vorgeschlagen und als Küchenchefs vorgemerkt sind, an Stelle der Unteroffiziersschule in einen Armeekochkurs einberufen werden. Die Zahl solcher Kurse würde sich wie andere Spezialkurse (Fourierschulen, etc.) nach dem Bedarf an Ersatz von Küchenchefs richten. Diese Kochkurse sollten dann in Anlehnung an Militärschulen, empfehlenswert wären die Fourierschulen, durchgeführt werden. Als fachtechnischer Leiter wäre ein tüchtiger, erfahrener Berufsmann aus dem Kochdienst heranzuziehen. Die Wahl müßte auf einen zuverlässigen, charakterfesten Mann fallen, der befähigt wäre, den Kochdienst der Truppe theoretisch und praktisch mustergültig zu lehren. Das Lehrziel müßte sein, den Küchenchefaspiranten über die wichtigsten Grundsätze der menschlichen Ernährung aufzuklären und ihm auf Grund von Anschauung und Selbstbetätigung in allen Teilen der Lebensmittelbeurteilung, -behandlung, -verarbeitung und -verwertung die Basis zu einem tüchtigen Truppenküchenchef und sparsamen Haushalter zu schaffen. Dabei würde sich der Kochkurs in den Dienst einer Militärschule stellen und im praktischen Teil die Verpflegung für dieselbe zubereiten. Die Angliederung an eine Fourierschule würde dem Fourier viele ungemein nützliche Gelegenheiten zu praktischer Belehrung im Kochdienst schaffen. Unter den Fourieren selbst macht sich das Bedürfnis geltend, nach dieser Richtung noch mehr zu lernen, zu wissen und zu können. Aus diesem Bedürfnis heraus kommen ja auch die Gesuche der Fourierverbände, außerdienstlich und freiwillig, aber in Anlehnung an Militärschulen, Kochkurse durchführen zu dürfen. Auf diese Weise würde dann die Lücke, die die Fourierausbildung im praktischen Verpflegungs- und Kochdienst noch aufweist, vorteilhaft ausgefüllt.

Der Armeekochkurs hätte mit einer Prüfung abzuschließen. Dabei müßte sich jeder Teilnehmer über ein gewisses Maß theoretischer und praktischer Leistungen im Verpflegungs-, Küchen- und Kochdienst, in Anwendung der Kasernenküche, Fahrküche, Feldküche und Kochkiste, ausweisen. Nach erfolgreich bestandener Prüfung wäre der Mann zum *Korporal für den Kochdienst* zu befördern. Als solcher hätte er dann noch eine Rekrutenschule zu absolvieren. Hier müßte dann dafür gesorgt werden, daß der gut erzogene und fachtechnisch richtig instruierte Küchenchef neben dem Zivilküchenchef nicht verbummelt. Vielleicht wären die Zivilküchenchefs mit der Zeit gar nicht mehr nötig.

Es ist selbstverständlich, daß die soldatische Ausbildung des Mannes auch im Armeekochkurs durch tägliche soldatische Exerzitionen und durch Forderung strammer Disziplin bewahrt werden müßte; denn auch der Korporal für den Kochdienst muß in erster Linie und in allen Teilen Soldat sein. Seine militärische Ausbildung

darf zugunsten der Fachausbildung nur um das gekürzt werden, was wegen seiner zukünftigen Nichtmehrverwendung im Frontdienst wegfallen kann.

Nach meiner Ansicht sollte der auf diese Weise ausgebildete Korporal für den Kochdienst zu einer beliebigen Waffe eingeteilt werden können. So kämen wir endlich dazu, die Misère der Spezialwaffen zu beheben, indem ihnen fehlende Küchenchefs aus der Infanterie zugeteilt werden könnten. Im Uebrigen wäre dann auch noch die Frage zu prüfen, welche Beförderungsmöglichkeiten für die Unteroffiziere des Kochdienstes zu eröffnen wären. Es mag wohl sein, daß sich auch geeignete Leute bis jetzt der Leitung des Küchendienstes fernhielten, weil in diesem Dienstzweig bisher die Möglichkeit zur Beförderung mit der Erlangung des Wachtmeistergrades aufhörte. Ich bin überzeugt, daß die seriöse Rekrutierung und Ausbildung die Qualität der Küchenchefs so heben wird, daß ihnen auch noch ein weiteres Avancement eröffnet werden kann. Durch diese erweiterte Beförderungsmöglichkeit und die höhere Wertschätzung wird der Kochdienst eine vermehrte Anziehungskraft auch für besserqualifizierte Leute bilden.

Dies meine Vorschläge für die Neuordnung der Rekrutierung und Ausbildung unserer Truppenküchenchefs, die ich zur Prüfung und Diskussion empfehle.

Des Porte-galons?

(Redaktion.)

In dem in unserer Nr. 6 vom 17. März 1923 besprochenen und auszugsweise wiedergegebenen Berichte des französischen Capitaine Bellaing über seine Beobachtungen bei der schweizerischen Armee im Jahre 1921 ist u. a. gesagt: „Enfin les sous-officiers et caporaux (très nombreux) ne sont que des porte-galons.“

Dagegen wendet sich im „Schweizer-Unteroffizier“ Nr. 17 vom 1. Mai 1923 ein „Az.“ (wohl der Redaktor, Feldweibel Amez-Droz?) in launiger Weise. Er bemerkt, daß es wohl auch in dieser Frage ungerecht sei, „Hübis und Stübis“ in einen Sack zu schmeißen. „Es gibt dumme Doktoren so gut wie gescheite Handlanger.“ Im übrigen wissen die Unteroffiziere, wie wenig sie können, und deshalb bilden sie sich im Schweiz. Unteroffiziersverein selbst weiter.

„Der Rekrutenkorporal¹⁾ ist jung . . . ihn zu kritisieren ist leicht; aber wenn wir den alten Unteroffizier an der Arbeit sehen, der lange, lange Jahre im Grenzdienst gestanden hat, so wird auch Capitaine de Bellaing vielleicht doch zu einem andern Schluß kommen.“

¹⁾ Der französische Berichterstatter hat — außer bei der Kavallerie — nur Rekrutenschulen gesehen! Redaktion.