

Zeitschrift: Schweizer Soldat + FHD : unabhängige Monatszeitschrift für Armee und Kader
Herausgeber: Verlagsgenossenschaft Schweizer Soldat
Band: 60 (1985)
Heft: 3

Artikel: Erlebnisse eines jungen Militärköchenchefs
Autor: Werdenberg, Hansjörg
DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-713486>

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: 18.04.2025

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

Erlebnisse eines jungen Militärköchenchefs

Korporal Hansjörg Werdenberg, Allschwil

Nachdem ich 1983 mit dem Vorschlag in die Köchenchefschule entlassen wurde, kam nun 1984 die Zeit der Bewährung.

Am 6. Juni rückte ich in die UOS für Köchenchefs nach Thun ein. Ich hatte sechs harte Wochen vor mir.

In den ersten zwei Tagen fassten wir das persönliche Korpsmaterial und neu die Uof-Ausrüstung. Danach begann die militärische, soldatische und fachtechnische Ausbildung. Wir wurden zum Teil schon richtig geschlaucht – und wer glaubte, eine Köchenchef-UOS sei legerer, der kam schon auf den Boden der harten Realität, denn man wollte (und musste) uns zu Chefs formen.

Wir lernten, eine gefechtsmässige Feldküche mit Sicherung aufzuziehen und zu betreiben, kochen im Atomschutzunterstand und kochen mit Holz. Besonders geschult wurden wir bei der Ausbildung am Benzinvergaserbrenner (BVB). Nebst den erwähnten Kriterien kam noch das Administrative dazu: Verpflegungsabrechnung wöchentlich, Inventar, Kartenlesen, Ausbildungsmethodik u.a. Wir waren in unserer Klasse 20 Schüler – alles Köche! Unser Lehrer Adj Uof Zigerlig, einst selber Koch, verstand es glänzend mit uns umzugehen, so dass ein flotter Klassengeist entstand.

+

Am 28. Juni hatte ich das Privileg, als Köchenchef für ein Bankett des Rotary Clubs eine kleine Brigade zusammenzustellen und für diese Gesellschaft zu kochen.

Die letzte Woche bildete den Höhepunkt – Übung Finale und Brevetierung. In dieser letzten Übung enthalten waren: ein 65-km-Marsch, Abkochen in Gamelle, Bau von Biwaks und Feuerstellen und schriftliche Prüfungen. Den Abschluss bildete ein 20-km-Patrouillenlauf bis zurück in die Kaserne Thun.

+

Am Freitagnachmittag der sechsten Woche wurden wir durch den Schulkommandanten Major Hänni zum Korporal Köchenchef brevetiert. Unter den Gästen – Eltern, Freundinnen, Geschwister und Grosseltern –, folgte auch Oberst i GSt Schluep, Ausbildungschef der Versorgungstruppen, dem feierlichen Akt.

Am Abend dann der grosse Kompanieabend – er war die Krönung der sechs Wochen. Man liess nochmals alles Revue passieren, wer dachte nicht gerne an unseren tüchtigen, Adj Uof zurück oder an die packenden Berichte der Korea-Veteranen Strebel und Werdenberg. Viel zu schnell verging diese UOS – ein tolles Erlebnis!

+

Am darauffolgenden Montag rückte ich in die Inf RS nach Liestal ein, ich war der IV Kompanie zugeteilt.

Ich bezog zuerst meine Unterkunft, fasste das noch nötige Korpsmaterial und wurde dem Kompaniekommandanten vorgestellt. Danach begann ich mit der Zubereitung des Mittagessens für unsere neuen Rekruten. Es gab Wurstweggen, Salat, Orange und Tee. (In der Lokalpresse wurde damals stark kritisiert, dass wir im Baselbiet statt Kirschen am ersten Tag eine Orange abgaben! Die Folge war, dass einige Rekruten einen Tag lang in der Region für unser Bataillon Kirschen brachen.)

Ich bezog meine eigene Küche – eine grosse alte Holzküche. Wir hatten darin weder einen richtigen Kühlschrank noch heisses Wasser. Doch ich hätte diese Küche um nichts in der Welt gegen eine moderne Kasernenküche eingetauscht.

Die Köchenmannschaft wechselte im Wochenrhythmus. Jeden Dienstag während der Kasernenperiode musste auch die Küche ins Feld. Meine Aufgabe bestand nun darin, eine gefechtsmässige Küche mit Sicherung aufzuziehen, diese zu führen und die Köchenmannschaft fachtechnisch und militärisch auszubilden. Ich bestand auf dieser Ausbildung, wird doch in der Regel gelächelt, wenn ein Köchenchef militärische Ausbildung betreiben sollte – ich wollte das Gegenteil beweisen!

Die Zeit der Kasernenperiode verging sehr schnell, wir überbrückten diese mit zwei Biwaks, mit Weiterausbildung beim Qm, durch Zusammenarbeit mit dem Fourier (Menupläne) und mit Waffenausbildung.

In der neunten Woche schliesslich Inspektion beim Schulkommandanten und letzte Vorbereitungen für die Dislokation in die Gefechtsverlegung ins Schwarzbubenland.

+

Die nächsten drei Wochen sollten für die Truppe zur grossen Bewährung werden, regnete es doch fortwährend. Die Leute waren oft bis auf die Knochen durchnässt. Ich setzte alles daran, die Truppe gut zu verpflegen. Während dieser Zeit war ich auch auf dem KP tätig. Ich erhielt als Fourieranwärter Einblicke in die Arbeit des Fouriers. Es war sehr interessant. Damals stellte ich eine Preisliste meines Köchenkorpsmaterials zusammen – ich kam total auf etwa Fr 23 000.– Inventar.

+

Nun stand die grosse Dislokation in die Schiessverlegung nach Adelboden (Metschalp) bevor. Wir putzten das ganze Kantonement, luden die Lastwagen und verstauten Küche und AVM (Lebensmittel, welche bei der Armee bezogen werden).

Die Verschiebung war vom Donnerstag auf den Freitag. Es regnete in Strömen. Um 0000 h kam der Befehl, bis 0300 h das Frühstück bereitzustellen. Im Regen setzten wir die Benzingasverbrenner in Betrieb, kochten Wasser, packten Brot, Butter und Konfitüre ab. Licht hatten wir keines. Bis zu den Knöcheln im Dreck – aber wir schafften es!

Am Morgen nach der Ankunft in Frutigen verladen wir das gesamte Material der Kompanie auf Pinzgauer, welche die Ware auf die Metschalp fuhren. Lastwagen kamen da nicht rauf.

ESO p chefs de cuisine

Le souper pour le Rotary Club

Le menu

L'assiette des salades assorties

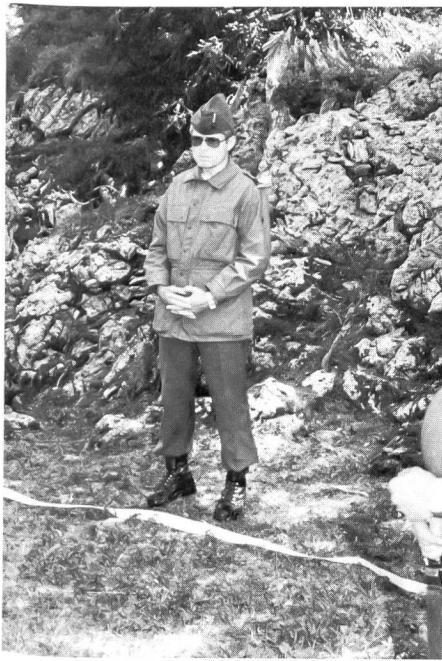
Le bouillon «Xavier»

Sauerbraten
(cuisine allemande)
Les spätzli au beurre
Le chou rouge braisé
Les marrons glacés

Le plat des fromages de Suisse
Les fruits frais

Le café crème

Thoune, jeudi le 28 juin 1984



Major Hänni, Schulkt der UOS für Küchenchefs



Auch Küchenchefs werden auf dem Felde ausgebildet.

Oben angekommen, war erste Priorität – das Essen für unsere Leute. Es gab Suppe, Kartoffelsalat, Schüblige und heissen Tee.

+

Am Samstag der 12. Woche wurde ich mit dem Vorschlag in die Fourierschule entlassen. Doch da ich erst 1986 abverdiene und nächstes Jahr beruflich in London weile, habe ich den WK 85 vorgezogen und diesen gleich angehängt. So war ich bis Ende 15. Woche in der IV Kompanie. Es war eine schöne Zeit verbunden mit kreativer Arbeit. Ich glaube schreiben zu dürfen, dass unsere Kompanie abwechslungsreich gegessen hatte. Mein Fourier, ehemaliger Militärköchenchef, und ich boten unserer Truppe u.a. nebst dem Pflichtkonsum Blut- und Leberwurst, Fondue, Szegediner Gulasch, panierte Schnitzel, Pfeffer mit frischen Spätzli, Rotkraut, Sauerkraut, Glühwein u.v.m.

+

Gerne denke ich auch zurück an meinen kurzen Einsatz als Feldkorporal, an die gute Zusammenarbeit zwischen Küchenchef, Feldweibel und Fourier.

Nach diesen 21 Wochen war ich nicht unglücklich, wieder zivil arbeiten zu können, doch freue ich mich bereits heute auf die Aufgabe als Fourier.



Erinnerungsbild mit Oberst i Gst Schluep, Ausbildungschef der Vsg-Truppen



Unsere Klasse am Kp-Abend