

Bei der Unteroffiziersschule für Militärküchenchefs in Thun

Autor(en): **Ammann, Eduard**

Objektyp: **Article**

Zeitschrift: **Schweizer Soldat + MFD : unabhängige Monatszeitschrift für
Armee und Kader mit MFD-Zeitung**

Band (Jahr): **66 (1991)**

Heft 1

PDF erstellt am: **21.07.2024**

Persistenter Link: <https://doi.org/10.5169/seals-713817>

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Inhalten der Zeitschriften. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern.

Die auf der Plattform e-periodica veröffentlichten Dokumente stehen für nicht-kommerzielle Zwecke in Lehre und Forschung sowie für die private Nutzung frei zur Verfügung. Einzelne Dateien oder Ausdrücke aus diesem Angebot können zusammen mit diesen Nutzungsbedingungen und den korrekten Herkunftsbezeichnungen weitergegeben werden.

Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Die systematische Speicherung von Teilen des elektronischen Angebots auf anderen Servern bedarf ebenfalls des schriftlichen Einverständnisses der Rechteinhaber.

Haftungsausschluss

Alle Angaben erfolgen ohne Gewähr für Vollständigkeit oder Richtigkeit. Es wird keine Haftung übernommen für Schäden durch die Verwendung von Informationen aus diesem Online-Angebot oder durch das Fehlen von Informationen. Dies gilt auch für Inhalte Dritter, die über dieses Angebot zugänglich sind.

«Denn hat der Soldat nichts mehr zu essen, kann man bald auch seinen Einsatz vergessen.»

Bei der Unteroffiziersschule für Militärküchenchefs in Thun

Von Eduard Ammann, Bern

Den Sachverhalt in unserem Titelzitat soll Friedrich der Grosse in folgende Worte gefasst haben: «Wenn man Krieg führen will, so muss man mit dem Magen des Soldaten anfangen.»

Anlässlich der Brevetierungsfeier, d.h. der Beförderung der Kochgehilfen zu Korporalen/Küchenchefs im September 1990 in Thun, bekamen wir Einblick in die Aufgaben der zukünftigen Küchenchefs unserer Armee.

Die Küchenchefschulen der Schweizer Armee wurden erst kurz vor dem Zweiten Weltkrieg aus der Taufe gehoben. Es trifft in der Tat zu, dass vor 1936 die Ausbildung der «Küchenmeister» und Militärküchenchefs mehr schlecht als recht betrieben wurde. Es war der Initiative und auch der Fürsorge der einzelnen Kommandanten überlassen, einen qualifizierten Chef und sein Küchenpersonal auszuwählen und vor allem auch auszubilden. Erst die sich verschärfenden Rügen der Konsumenten (Wehrmänner) und die nimmermüden Anstrengungen der Spezialisten des Verdienstes (Fouriere, Quartiermeister) führten schliesslich dazu, Küchenchefs zentral und zielgerichtet auszubilden; vorerst in divisionseigenen Kursen.

Die Küchenchefschule in Thun ab 1936

Seit dieser Zeit ist viel erreicht worden. Aus einem zweitklassigen, schlecht ausgebildeten Gelegenheitskoch, der eintönige, fade und



Der Schutz gegen A- und C-Waffen ist ein integrierter Bestandteil der Ausbildung der zukünftigen Küchenchefs. Für die Zubereitung der Mahlzeiten in Kochkisten werden die Lebensmittel in der Kriegsküche vorbereitet.

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



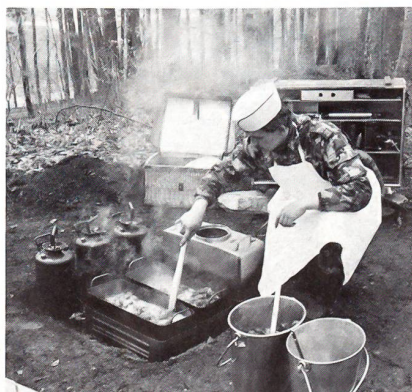
persönliches Beispiel zu besseren Leistungen anspornt.

Aufteilung der Anwärter in die diversen beruflichen Kategorien

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

Jede Mahlzeit ein Ernstfall

Die besondere Stellung eines Küchenchefs in einer Einheit darf durchaus hervorgehoben werden; kein anderer Unteroffizier hat heute



Die Benzinvergaserbrenner werden wegen der besseren Tarnung und als Schutz gegen starken Wind einfluss vergraben.

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. Allzu schnell heisst es dann: «Übung nicht erfüllt!» Jeder militärische Führer wird zustimmen, der Küchenchef nimmt in seiner Einheit eine **Schlüsselposition** ein. Nicht erst im Ernstfall-einsatz, sondern bereits schon im Instruktionseinsatz hat er jeden Tag neu seine Fähig-



Das eigentliche Kochen der Speisen in Kochkisten, das heisst auf offenem Feuer, wird im Notkochplatz durchgeführt. Die Frischluftzufuhr muss dabei gewährleistet sein. Platzmangel und übergrosse Hitze erschweren die Arbeit des Küchenchefs enorm.

keiten unter Beweis zu stellen. Seine natürliche Autorität hängt deshalb wahrlich nicht nur vom Grad allein ab, sondern in ausgeprägtem Masse von seinem Geschick und Können als Militärküchenchef.

Truppenhaushalt

Jeden Tag ernährt die Armee durchschnittlich 35 000 Mann. Die Mahlzeiten werden in mehreren hundert Küchen, durch Hunderte von Küchenchefs und Kochgehilfen zubereitet. Als materielle Mittel stehen der Küchenmannschaft moderne Kasernen- oder Gemeindegemeinschaftsküchen, improvisierte Küchen in Käsereien, Metzgereien, Waschküchen oder Schuppen zur Verfügung. Der **Verpflegungskredit** läuft sich heute auf:

- Fr 5.45 pro Mann und Tag für die Rekrutenschulen,



Der Beförderungsakt

- Fr 6.15 pro Mann und Tag für die andern Schulen und Kurse.

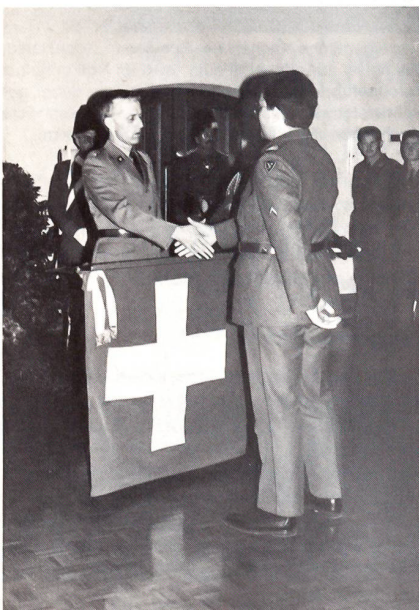
Die Uof-Schulen für Militärküchenchefs

Jeder Schule stehen 31 effektive Ausbildungstage, was 330 Lektionen entspricht, zur Verfügung. Die Unteroffiziersschulen für Militärküchenchefs werden in der letzten Dienstwoche durch den Oberkriegskommissär oder durch den Instruktionchef der Versorgungstruppen während 4 Stunden inspiziert.

Die Grundausbildung im Bereich des Fachdienstes wird durch zahlreiche Felddienstübungen ergänzt. Während dieser Übungen wird vor allem das Kochen in Kochkisten mit Benzinvergaserbrennern geübt. Die Verpflegung wird ebenfalls in einer improvisierten Gemeindegüche, in einer Kriegsküche und in einer Feldküche zubereitet. Die Mahlzeiten werden anschliessend den stationierten Truppen auf dem Waffenplatz Thun abgegeben.

Werdegang der Küchenchef-Unteroffiziere

- Rekrutenschule 10 Wochen, Grundausbildung



Schulkt Major i Gst Champendal ernennt einen Kochgehilfen zum Korporal



Gäste bei der Brevetierungsfeier

- Spezialistenausbildung 5 Wochen in der RS als Kochgehilfe
- Vorkurs 2 Wochen, Unteroffiziersschule 4 Wochen, Beförderung zum Korporal Küchenchef
- Abverdienen des Grades als Korporal, 17 Wochen in einer Rekrutenschule
- Wiederholungskurse 8 bis 10, von je 3½ Wochen

Um für die Unteroffiziersschule für Küchenchefs vorgeschlagen zu werden und um diese mit Erfolg zu beenden, muss der Anwärter folgende **Voraussetzungen** mitbringen:

- **Persönlichkeit**
 - sicheres Auftreten
 - Selbständigkeit
 - geistige Beweglichkeit
- **Militärische Qualifikation**
 - Organisationstalent



Ein Teil der neu ernannten Korporale, flankiert von den Freiburger Grenadiere in ihren alten, schmucken Uniformen

- Selbstdisziplin
- Durchsetzungsvermögen
- geistige und körperliche Widerstandsfähigkeit
- **Persönliche Qualifikation**
 - bestandene Lehrabschlussprüfung mit einer Durchschnittsnote von über 4,8.

Brevetierungsfeier

Diese fand im Kirchgemeindehaus in Thun statt und wurde umrahmt von Musikvorträgen (inkl Nationalhymne) der Blasmusik Fahrni unter Leitung von **Willy Jost**. Zu dieser Feier hatten die Freiburger Grenadiere in ihren alten, schmucken Uniformen die Sektion 2 unter dem Kdo von **Lt Auderset** abkommandiert. **Brigadier Bernhard Mayor**, Kdt der Territorialzone 10, und Feldprediger **Hptm Oberson** richteten Worte an Gäste und angehende Küchenchefs, während **Major i Gst Champendal**, Schulkt, die Brevetierung der 45 Kochgehilfen zu Korporalen/Küchenchefs vornahm. Champendal wies darauf hin, dass vor 6 Wochen die Kochgehilfen in die Küchenchefschule eintraten. «Aufgrund der Inspektion kann ich – so der Schulkommandant an die Absolventen gerichtet – mit Zufriedenheit feststellen, dass Sie heute über das notwendige Wissen und Können verfügen, das Sie befähigt, Ihren Auftrag in den Kompanien zu erfüllen. Dieser ist ein zweifacher. Sie sind sowohl Korporal als auch Küchenchef. Als Korporal sind Sie der Gruppenführer der Küchenmannschaft, und als Küchenchef sind Sie der Fachdienstchef der Kompanieküche. Die Kompanieküche als stationäre Anlage oder als Feld- bzw Kriegsküche zu betreiben ist Ihre Hauptaufgabe. Die Kompanie als Lebens- und Kampfgemeinschaft kann nur dann bestehen, wenn sie sich auf eine verlässliche Kompanieküche abstützen kann. Dies gilt sowohl für den Ausbildungsbetrieb in der RS, für den WK und um so mehr für den Ernstfall. Als Kü Chef Korporal werden Sie somit stets eine besondere Verantwortung für den Kompanie-Dienst zu tragen haben. Diese Brevetierung verleiht Ihnen das Recht und die Pflicht, den Korporalstitel zu tragen. Dadurch wird gegenüber jedermann ersichtlich, wozu Sie befähigt sind und was von Ihnen erwartet werden kann.»

Den Schlusspunkt unter die besinnliche Feier setzten die Freiburger Grenadiere durch das Abschiessen einer Salve im Park des Kirchgemeindehauses.