

Zeitschrift: Schweizer Soldat : die führende Militärzeitschrift der Schweiz
Herausgeber: Verlagsgenossenschaft Schweizer Soldat
Band: 84 (2009)
Heft: 4

Artikel: Sie lassen nichts anbrennen
Autor: Bonetti, Ursula
DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-716025>

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: 15.03.2025

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

Erschlossen	BiG
MF562	12266

Sie lassen nichts anbrennen

Der Besuch des Küchencheflehrganges (Kü Chef LG) 3/09 in Thun führt direkt hinaus ins Feld. Oberstlt Marcel Derungs, Kommandant Kü Chef LG, findet trotz gedrängtem Terminkalender stets genügend Zeit, die Truppenköche bei ihrer Ausbildung zum Küchenchef persönlich zu begleiten.

FOURIER URSULA BONETTI, LEUZIGEN

Jährlich laufen in der Kaserne Thun drei Lehrgänge für Küchenchefs unter dem Kommando von Oberstlt Marcel Derungs. Dieser Name bürgt für Aussergewöhnliches, hat Oberstlt Derungs doch – zusammen mit Stabsadj Jean-Michel Martin – das Swiss Armed Culinary Team SACT zum Weltmeistertitel 2006 und im Jahr 2008 gar zum Olympiasieg geführt.

Führung ist denn auch der Hauptakzent der Ausbildung. Der aktuelle LG zählt 50 Schüler, davon sieben Romands. In diesem Lehrgang sind leider keine Frauen und keine Tessiner dabei. Der LG dauert sieben Wochen. Die als Soldaten Eingerückten werden als Obergefreite (Küchenchef in Ausbildung) entlassen und kehren in ihre Lehrverbände aller Waffengattungen zurück.

Nach dem vierzehn Wochen dauernden Praktikum werden sie zum Wachtmeister befördert und absolvieren anschliessend je nach Truppengattung einen Praktischen Dienst von 5-8 Wochen. Im Praktischen Dienst und im WK führen sie eine Küchenequipe, bestehend aus Truppenköchen. Der Kü Chef LG gehört zum Lehrverband Logistik, immer noch mit den Ähren im Emblem.

Strenge Auslese

Wer sich bei der Rekrutierung als Truppenkoch ausheben lassen will, muss bereits beruflich Koch oder Diätkoch sein. Auch für die Frauen heisst diese Lehre Koch und nicht Köchin. Nur einfach daheim «gerne kochen» oder Lebensmittelverkäufer zu sein genügt nicht mehr.

Die zukünftigen Truppenköche beginnen ihre RS in verschiedenen Lehrverbänden. Aus diesen Truppenköchen werden nach sieben Wochen RS in der Kaderselektion diejenigen ausgewählt, die sich eignen, eine Küchenmannschaft zu führen, im Grade eines Unteroffiziers.

Weitere Lebensmittel verarbeitende Berufe wie Bäcker oder Metzger mit hohen Qualifikationen erhalten die Chance, mit einer erfolgreich abgeschlossenen Prüfung



Die schmackhafte Mahlzeit ist bereit.

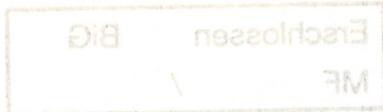
ebenfalls zum Kü Chef LG zugelassen zu werden. Es gibt also keine Küchenchefs mehr, die nicht aus diesen Branchen stammen. Dies wirkt sich natürlich enorm auf die Qualität der Truppenverpflegung aus und ist nicht zu unterschätzen: «Ohne Mampf, kein Kampf».

Besser als «Mampf»

Wie schon grosse Feldherren vergangener Zeiten wussten, kann mit hungrigen Soldaten keine Schlacht gewonnen werden. Doch wo früher ein Topf Hirsebrei genügte, sind die Ansprüche gewachsen. Die moderne Truppenküche muss vielen Anforderungen genügen. Ein Blick ins neue Regl «Kochrezepte» zeigt, dass der Esskultur Gewicht beigemessen wird. Keine Stunde des Militäralltages ist so gut geeignet eine soziale Funktion wahrzunehmen wie eine ge-

meinsame Mahlzeit in entspannter Runde. Vorbei die Zeiten von «Pflichtkonsum» und einseitiger Ernährung. Heute gilt eine moderne Ernährungslehre, die Grundbedürfnisse der Truppe je nach Lage und Auftrag, die veränderten Essgewohnheiten der Gesellschaft. Der Küchenchef arbeitet eng mit dem Fourier zusammen und hat heute mehr Mitspracherecht. Die Menüs werden gemeinsam geplant und angepasst, beispielsweise an Witterungsverhältnisse oder dem saisonalen Angebot an Gemüse und Früchten.

Sehr hoch sind die Anforderungen bezüglich Hygiene. Verpflegungszentren auf den Waffenplätzen wie auch Truppenküchen am WK-Standort und die neuen mobilen Verpflegungssysteme (MVS) werden regelmässig extrem streng kontrolliert. Im Militär kann man mit weitaus besserem Ge-



wissen und grösserem Appetit essen als in manchem zivilem Restaurant.

Hohe Anforderungen

Natürlich packt auch der Küchenchef praktisch mit an bei der Zubereitung der Mahlzeiten. Das Schwergewicht der Ausbildung zum Küchenchef liegt jedoch in der Führungsausbildung. Der Anwärter muss nicht kochen lernen. Das bringt er vom Zivilen mit. Er muss zum Führer ausgebildet werden. Teilweise müssen auf engstem Raum viele Menüs zubereitet werden. Das setzt eine funktionierende Organisation bis ins Detail voraus.

Die ersten zwei bis drei Wochen des Küchenchefelehrganges sind denn auch mehrheitlich der Theorie gewidmet: Führungstechnik, Ausbildungsmethodik, Fachdienst, Ressourcen und Sanitätsdienst. Richtig, denn gerade in der Küche kann in der Hitze des Gefechtes allerhand passieren. Die Messer sind scharf, die Kochmodule heiss, Fett spritzt, Dampf quillt hervor.

In der 4. und 6. Woche des Lehrganges geht es in die Praxis. In den Übungen Feld-

küche mit Biwak, Fachdienst in der Gemeindegküche und im Schulzentrum «Hotel&Gastro formation» in Weggis wird das Gelernte geübt und umgesetzt. Alle Anwärter spielen abwechselungsweise die Rollen von Truppenköchen und Küchenchefs. In der 7. Woche finden die Schlussübung, eine Inspektion und die Materialabgabe statt. Die Klassen werden sprachlich bewusst gemischt, so entsteht ein weiterer Lerneffekt und es fördert die Kameradschaft mit den Romanden und den Tessinern.

Spezieller Fachausweis

Ganz speziell ist die Zusammenarbeit des Kü Chef LG mit der Schule Hotel&Gastro Formation, einer der besten Gastronomieschulen der Schweiz. Truppenköche, die den Kü Chef LG erfolgreich absolvieren, alle Zwischenprüfungen bestehen und sehr gute Noten erreichen, erhalten einen Fachausweis, der sie im Zivilleben berechtigt, Kochlehrlinge auszubilden. Die zusätzliche Ausbildung findet teilweise in Weggis statt, oder die Experten kommen nach Thun.

Mit diesem Ausweis haben die Küchenchefs der Armee im zivilen Berufsleben bessere Chancen eine gute Stelle als Koch zu finden. Für denselben Ausweis benötigt ein Zivilist weit mehr Zeit und Geld. Im Militär kann er diesen Ausweis mit intensivem Einsatz «gratis» erwerben und ein knapp 21-jähriger ist bereits berechtigt Lehrlinge auszubilden. Der zukünftige Arbeitgeber weiss: dieser Angestellte bringt Führungsfähigkeiten und Führungserfahrung aus dem Militär mit.

Partnerschaft zählt

Das Kommando Kü Chef LG führt nicht nur die drei Lehrgänge zu sieben Wochen für die künftigen Küchenchefs der Schweizer Armee durch. Unter demselben Kommando gibt es weitere Partnerschaften mit andern Bundesstellen sowie eine Sparte praktische Einsätze.

So werden für die LVb LW und Heer Fachkurse für Truppenköche durchgeführt. Es gibt den LG für Leiter von Verpflegungszentren (ehemals der Gerant auf den Waf-



Der Lehrkörper des Küchenchefelehrganges: Stabsadj Lehner, Stabsadj Waldspurger, Herr Aeschbacher, Fachlehrer Possehl, Oberstlt Derungs, Fachlehrer Luginbühl, Adj Uof Rauber, Adj Uof Frautschi, Hptfw Benturqui, Adj Uof Willen, (vorne) Adj Uof Marti, Stabsadj Martin, Stabsadj Brönnimann.

fenplätzen.) Für das Bundesamt für Bevölkerungsschutz BABS werden die Küchenchefs des Zivilschutzes ausgebildet.

Dies ist eine besonders dankbare Aufgabe, eine Zusammenarbeit in der Ausbildung, die allen dient. Die Brigaden schicken ihre «Küchentiger» zur Weiterbildung auf dem Mobilien Verpflegungssystem (MVS). Die Armasuisse ist involviert für die Küchenplanung, für Versuche und Einführung neuer Systeme.

Unter die Sparte «Ausbildung» fällt auch die ganz neue Möglichkeit, auf einem Waffenplatz in einem Verpflegungszentrum eine Lehre als Koch zu absolvieren. Diese Lernenden sind Zivilangestellte und besuchen die normale Gewerbeschule. Ihre Lehre ist sehr vielseitig und steht einer Lehre in einem privaten Betrieb in nichts nach.

Die Armee schafft Lehrstellen. Man begann mit zwei Auszubildenden in einer Pilotlehre, was sich bereits bewährt hat. Ab August 2009 werden es 18 Lehrlinge sein und danach sollen jedes Jahr bis zu 18 Kochlehrlinge ihre Lehre in einer Militärküche beginnen können.

Oberstlt Derungs erwähnt die ausserdienstliche Tätigkeit, die der VSMK, Verband Schweizerischer Militärküchenchefs, in verschiedenen Sektionen bietet. Die Militärküchenchefs pflegen Kameradschaft zu vielen andern militärischen Vereinen, wo sie jeweils an deren Anlässen mit viel Elan kochen wie in alten Zeiten. Gelernt ist gelernt.

Zuletzt noch etwas Bekanntes, das immer wieder für Freude sorgt: die Aufträge zugunsten Dritter, nämlich das Bistro Militaire, an der Drei-Seen-Expo, 2007 an der Züsä, 2008 in Chur an der Gehla und im Herbst 2009 in Martigny die Messe Foire du Valais. Nicht verpassen! Es gibt natürlich die legendären Chässchnitten.

Allzeit bereite Küche

Doch heute gibt es im Kü Chef LG keine Käseschnitten, auch kein Pot-au-feu. Es wäre zu einfach. Die vier Klassen sind mit ihren Klassenlehrern im Felde. Jetzt gilt es in der Anwendungsstufe das bisher Gelernte 1:1 in der Praxis umzusetzen. Heute wird das Mittagessen für die Panzerrekruten vom LG Kü Chef zubereitet.

Eine anspruchsvolle Sache: die Rekruten haben Hunger und wollen gut, genügend und gesund essen. Da darf nichts angebrannt oder versalzen sein. Zwei Klassen kochen im neuen MVS. Dies ist eine komplett eingerichtete und modern ausgerüstete mobile Küche mit Kochkesselmodul, Bratmodul, Kombidämpfer, Heisswasserseinheit, Kühlschränken, Abwaschrog.



Das Mittagessen für die Panzerrekruten wird transportiert.

Im Sommer können die stabilen textilen «Wände» aufgerollt werden, im Winter können die «Türen» mit Reissverschlüssen geschlossen werden. Im zweiten Wagen (Flat) des Systems ist ein Stromaggregat vorhanden, ein grosser Wassertank mit moderner Filteranlage. Das MVS kann also unabhängig von Strom und Trinkwasser betrieben werden, dort wo die Kampftruppe im Einsatz ist.

Das heisst, Wasser aus irgendeinem Bach kann aufbereitet werden. Sollte der Strom dennoch ausfallen, kann mit modernen Gaskochern, Ersatz für die bisherigen Benzinvergaserbrenner (BVB), weiter gekocht werden. Einzige Bedingung ist ein ebener, flacher Standplatz.

In Schnee und Eis

Im Flat sind auch Zusatzgeräte untergebracht, die guten alten Packbretter, Kübel, Kessel, Offiziersgeschirr, Küchengeräte und die ganz neuen, praktischen Thermo-speiseträger für Getränke und Mahlzeiten. Darin bleibt alles wie gewünscht heiss oder kalt und ist vor äusseren Einflüssen geschützt. Von wegen «Schrottarmee»!

Beide Container können mit denselben Fahrzeugen verschoben werden, wie sie auch für den Transport der Mobilien Sanitätseinheiten der Sanitätstruppen benützt werden. Natürlich ist alles ein wenig eng. Und genau deshalb muss der Küchenchef Gruppenführer sein. «Ich will, du machst», getreu dem Leitsatz von Divisionär Ulrich Solenthaler.

Die beiden MVS stehen gut getarnt weitab der Zivilisation. Eine mitten im Schnee und mit viel Eis rund herum. Die zweite Einheit steht unter Dach bei einem Gebäude. Dort durften die Absolventen LG Kü Chef in ihren Schlafsäcken im Trock-

nen am Boden schlafen. WC und Waschgelegenheit waren vorhanden. Vom frühen Morgen an ist Betrieb in den beiden Küchen. Weil aber immer nur fünf Mann gleichzeitig in der Küche Platz haben, werden die andern beschäftigt mit Waffenhandhabung, Schiessausbildung, Fachkunde.

Die Sonne steht bereits hoch am blauen Himmel. Das Fleisch schmort vor sich hin, es duftet nach frischen Kräutern. Eine Klasse hat schon ein korrektes Gepäckdepot erstellt. Sie haben die Mahlzeiten für die «Pänzeler» in die Transportbehälter abgefüllt, sauber angeschrieben und bereitgestellt. Die Panzertruppe wird ihre Verpflegung bald hier abholen. Danach muss die Küche blitzsauber gereinigt und zum Rückschub bereit gemacht werden.

Im Bergdorf

Die Schüler haben gute Laune, die Stimmung ist kameradschaftlich. Beide Klassen gehen für ihre Klassenlehrer Adj Uof Bernhard Frautschi und Stabsadj Dominique Brönnimann durchs Feuer. Dass einer davon jeweils wie ein «Schiri» pfeift, wird mit Humor ernst genommen, jedenfalls funktioniert es. Ein Pfiff, eine Reaktion: Aufmerksamkeit. Der Schüler, welcher heute die Rolle des Gruppenchefs innehat, meldet seinem Kommandanten korrekt. Es ist eine Freude zu sehen, wie motiviert diese jungen Männer sind, wie überzeugt von ihrer anspruchsvollen Aufgabe.

Wie sonst nur noch die Sanitätstruppen haben die Logistiker, hier die Köche und die Küchenchefs, auch im tiefsten Frieden immer Echtzeiteinsatz. Da muss alles stimmen an Quantität und vor allem Qualität. Weitere zwei Klassen sind im schönen Simmental stationiert. Hier ist die Bevölke-

zung der Ortschaften Oberwil i.S. und Därstetten zuvor informiert worden: «Die Soldaten kochen für Sie!»

Für den symbolischen Preis von fünf Franken konnte am Mittag eine komplette Mahlzeit abgeholt werden. An beiden Orten wurden über 150 Menüs zeitgerecht gekocht und verteilt. In Oberwil sind die Soldaten in einer alten Truppenunterkunft mit noch funktionstüchtiger Küche stationiert und in Därstetten in einem Ferienhaus, das der Gemeinde gehört.

Manche Mutter hätte ihre helle Freude daran, wie ordentlich die Unterkünfte von ihren Söhnen eingerichtet wurden, obwohl es nur für eine Nacht ist. Da die persönlichen Waffen mitgeführt wurden, musste auch ein Wachtdienst organisiert werden. Auf fantasievoll gestalteten Plakaten sind die Organisation der Übung, die Tagesbefehle, der Wachtdienst festgehalten.

Hier zeichnet sich bereits die Fähigkeit der zukünftigen Gruppenführer deutlich ab. Man muss es sich jedoch immer wieder ins Bewusstsein rufen: das sind junge Soldaten in der zwölften Woche ihrer Rekrutenschule! Umso mehr erstaunt ihre reife



Ein Superteam: Stabsadj Jean-Michel Martin und Kdt Oberstlt Marcel Derungs.

Leistung, ihre Motivation, ihr Einsatzwille und die Freundlichkeit, trotz eisigem Winterwetter. Von wegen «Weicheier».

Ein Menü, vier Varianten

Die Klassen arbeiten in allem selbständig. Die Klassenlehrer, Adj Uof Daniel Marti und Adj Uof André Willen, fungieren als Beobachter und Coach, sie greifen nur

ein, wenn wirklich etwas schief zu gehen droht, denn schliesslich geht es darum, die Panzerrekruten zu verköstigen und den Dorfeinwohnern das versprochene feine Essen zu liefern. Sie beraten, aber denken muss der Soldat zuerst selber. Jetzt wird zunächst einmal gearbeitet; was noch nicht gestimmt hat, was verbessert werden muss, wird am Nachmittag in Ruhe besprochen.





Mit soviel Freiraum für die Köche gibt es zuletzt vier verschiedene Varianten des vorgegebenen Menüs.

Sind in den MVS die Grenzen aus räumlichen Gründen ziemlich eng gesteckt, kann im Dorf der Fantasie mehr Platz eingeräumt werden. Im Feld bei der Truppe muss einfach die Mahlzeit stimmen, die Hygiene, der Aufbau und Abbau der MVS. In der Gemeinde kann man noch etwas PR für die Armee machen. Das ist die grosse Chance, den Einwohnern die Armee vorzustellen und hautnah miterleben zu lassen. Wofür bezahlen wir Steuern? Zum Teil dafür, dass diese Armee funktioniert. Damit sie funktioniert müssen die Soldaten gut ausgebildet und geführt werden. So eine mobile Küche könnte beispielsweise nach einer Unwetterkatastrophe eingesetzt werden, für die helfende Truppe, für die Bevölkerung, genau wie auch eine Mobile Sanitätseinheit. Aha.

Die Klasse in Därstetten haust in einem alten aber komfortablen grossen Chalet, das als Ferienhaus für Klassen- oder Skilager dient. Hier essen die meisten Einwohner ihre Mahlzeit gleich gemeinsam vor

Ort. An einem Tisch ist die gesamte Lehrerschaft des Dorfes versammelt, aufmerksam beobachtet von den Schülern am Nebentisch. Mit Vergnügen werden die reichlich geschöpften Portionen verzehrt.

Die Klasse in Oberwil i.S. hat auf einem Anhänger eine lustige Ausstellung gestaltet mit neuen und alten Küchenutensilien der Armee. Im Speisesaal der Unterkunft haben sie einen rührend herzigen Kaffeetisch für die Gäste vorbereitet. Der Kommandant schmunzelt zufrieden, der Klassenlehrer erstattet kurzen Bericht, auch er lobt seine Klasse. Er weist auf die Plakate, die so klar gestaltet sind, dass selbst ein Laie, der von Militär nichts versteht, noch begreift, wie dieser Tag abläuft und wo was wichtig ist.

Unter einem Vordach haben die Anwärter eine richtige Fasnachtsstrasse aufgebaut. Schon kommen die ersten Kunden, zu Fuss, mit Veloanhänger, mit Auto. Alle sind mit mehreren Gefässen ausgerüstet, man weiss, es gibt mehr als nur Suppe. Es gibt luftigen Kartoffelstock, gedämpfte Karotten, Ragout Bernerart (mit Speckwürfel und Champignons) und als Dessert Apfelquark

mit Zimt. Wem da nicht das Wasser im Munde zusammen läuft...

Junge Frauen kommen mit dem Kinderwagen und die Kleinen staunen: Soldaten! Alte urchige Bergbauern stellen sich mit glänzenden Augen in die Warteschlange, Aktivdienstgeneration. «Ja», meint einer, «aber jetzt ist das Essen besser.» Heute geniessen sie es. Sie nehmen ihre Mahlzeiten mit nach Hause, denn wegen des kalten Wetters konnten keine Tische und Bänke aufgestellt werden.

Sogar ausländische Feriengäste haben von der Aktion vernommen und kommen mit ihren Autos mit deutschen, dänischen und holländischen Kennzeichen. Ob sie es zu Hause erzählen werden? «Wir haben bei der Schweizer Armee prima gespeist». «Bij de Zwitserse Soldaten kun je echt lekker eten.» Wie war das mit den Truppen, die gut verpflegt auch gut kämpfen? 



Four Ursula Bonetti, Leuzigen, Redaktorin SCHWEIZER SOLDAT.

Der Marktführer für das Herz Europas

Mit über 700 Bestellungen aus sechs Nationen ist der Eurofighter Bestseller seiner Klasse – und wird von drei Nachbarländern der Schweiz eingesetzt. Dies bringt auch klare ökonomische Vorteile bei der Beschaffung und Betreuung. Da der Eurofighter erst am Anfang seines langen Lebenszyklus steht, können die Nutzer-Luftwaffen gemeinsam mit den starken Industriepartnern in Deutschland, Grossbritannien, Italien und Spanien Einsatz und Fortentwicklung weit in die Mitte dieses Jahrhunderts garantieren.

EADS Defence & Security - Networking the Future

www.eurofighter.ch




EADS
DEFENCE
& SECURITY