

Zeitschrift: Der Fourier : offizielles Organ des Schweizerischen Fourier-Verbandes und des Verbandes Schweizerischer Fouriergehilfen

Herausgeber: Schweizerischer Fourierverband

Band: 54 (1981)

Heft: 5

Artikel: Küchenchefschule nach neuem Konzept

Autor: Hänni

DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-518844>

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>

Küchenchefschule nach neuem Konzept

Vorwort

Es freut mich, Gelegenheit zu haben, einige Worte über meine persönlichen Anliegen an die Leser der Fachzeitschrift «Der Fourier» richten zu können.

Der Küchenchef und seine Mannschaft erfüllen in der Regel ihre Arbeit zuverlässig und selbständig im Hintergrund der Einheit. Dass das Essen gut, zweckmässig und zur rechten Zeit auf den Tisch kommt, ist beinahe selbstverständlich. Diese Equipe wird oft erst beachtet, wenn einmal eine Mahlzeit nicht so perfekt ist, oder wenn bei einer Kontrolle die Ordnung vielleicht nicht gerade zum Besten stand. Ein kleiner Fehler oder ein Missgeschick wird sofort für die ganze Einheit sichtbar.

Gemessen an der grossen Verantwortung, die der Küchenchef trägt, scheint mir die Beachtung und Unterstützung, die man ihm und seinen Untergebenen entgegenbringt, oft ungenügend, dies insbesondere beim Abverdienen. Der Feldunteroffizier ist laufend unter Anleitung und Kontrolle des Zugführers, zudem wird mit ihm regelmässig intensiv Kaderausbildung betrieben. Vom Küchenchef wird eine ebenso grosse Leistung gefordert, denn neben der Verantwortung, die er für die Verpflegung der Einheit trägt, ist er noch Führer, Erzieher und Ausbilder seiner Gruppe.

Der nachfolgende Bericht zeigt auf, welche Materie in der UOS für Küchenchefs instruiert wird und was vom Küchenchef erwartet werden kann, erwähnt aber auch, wo wegen der kurzen Ausbildungszeit auch beim nachträglichen Abverdienen und im Truppendienst geschult und gefördert werden muss.

Folgende Faktoren haben das Programm der UOS für Küchenchefs ab 1.1.81 beeinflusst:

Die Küchenchefanwärter kommen heute als ausgebildete Kochgehilfen (5 Wochen Fachausbildung) in die UOS; zudem handelt es sich zum grössten Teil um Leute aus der Branche, d. h. Köche, Metzger, Bäcker. Es gilt daher, auf den guten Grundkenntnissen aufzubauen und das Schwergewicht der fachtechnischen Ausbildung auf die Verpflegungszubereitung unter militärischen Verhältnissen und vor allem auch auf den Einsatz als Chef und Organisator zu legen.

Ein gesunder Geist in einem gesunden Körper, unter diesem Motto wurden verschiedene Felddienstübungen ins Programm aufgenommen, anlässlich welcher die zukünftigen Küchenchefs recht grosse physische Leistungen erbringen müssen. Die erbrachten Leistungen stärken das Selbstbewusstsein und den Zusammenhalt, zudem haben die Unteroffiziersanwärter die Gelegenheit, während diesen Übungen eine Gruppe in verschiedenen, auch misslichen Lagen zu führen.

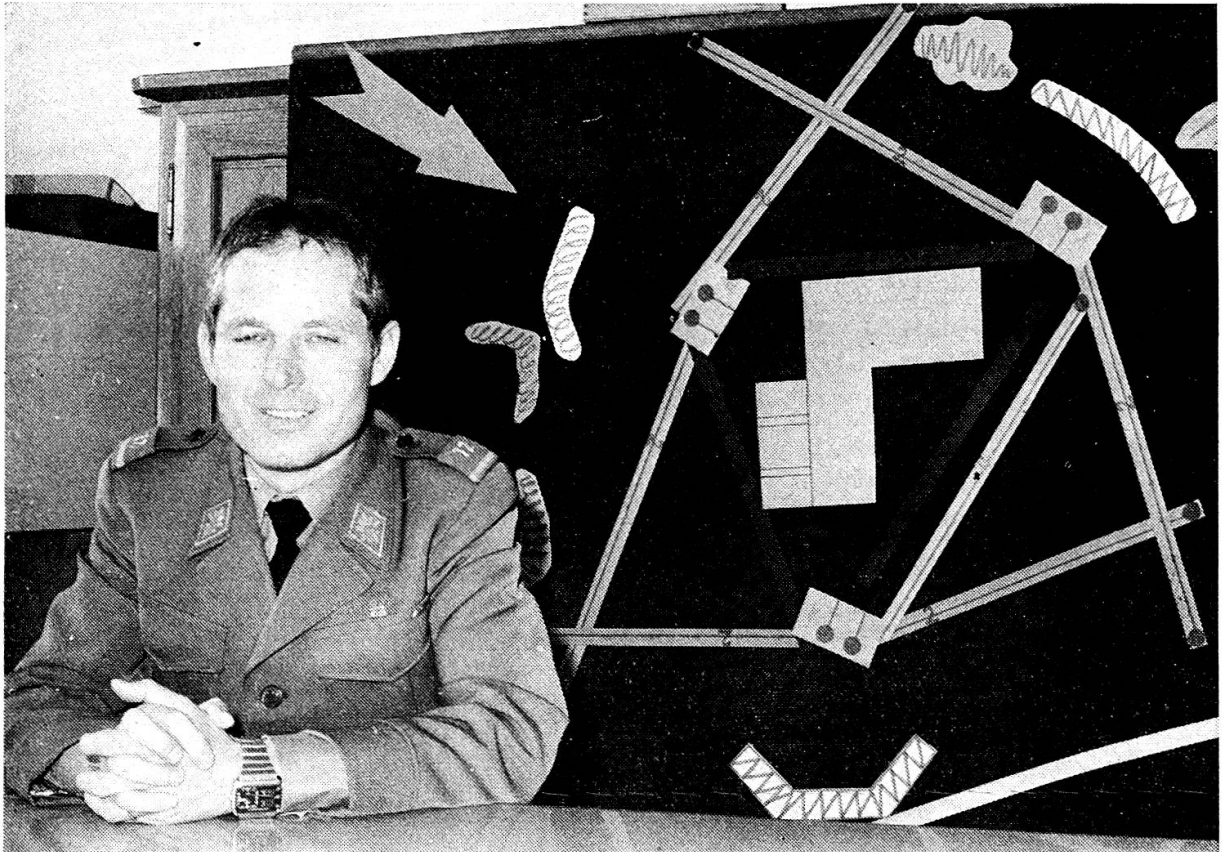
Da der moderne Krieg auch vor Spezialisten und Versorgungseinrichtungen nicht Halt macht und der Küchenchef in vielen Fällen auch mit wenig Mitteln unter erschwerten Bedingungen (AC-Einsatz, Kampfhandlungen) rechtzeitig einfache und zweckmässige Verpflegung zubereiten muss — die Verpflegung ist gerade in solchen Situationen sehr wichtig — werden durch das Zubereiten der Verpflegung in Feldverhältnissen (Feldküche, Kriegsküche) sowie durch intensive AC-, Gefechts- und Waffenausbildung Voraussetzungen für das Überleben geschaffen.

Die Ausbildung der Küchenchefs ist nach der UOS in keiner Weise abgeschlossen, sondern erst ein guter Grundstein für den Beginn seiner Tätigkeit als Chef. Es geht

also darum, dass Kommandanten und hellgrüne Vorgesetzte der Küchenchefs sich dessen bewusst sind. Sie sollen und können von ihren Küchenchefs viel fordern, müssen diese aber auch von ihrer Seite entsprechend fördern und unterstützen.

Den Verantwortlichen der Fachzeitschrift «Der Fourier» und dem Verfasser des nachstehenden Berichtes danke ich für ihre Initiative und Bemühungen.

Der Kommandant der Küchenchefschulen
Major Hänni



Der Kommandant der Küchenchefschule vor dem Schema: Verteidigung des Kochplatzes

Reportage über die UOS 2/81 in Thun

Grosse Klassen — gute Leute

(s) Anfangs April fand dieser Besuch in der Unteroffiziersschule für Küchenchefs in Thun statt. Damit in der Reportage auch wirklich ein ganzer Arbeitstag berücksichtigt werden konnte, war mit dem Kommandanten, Major Hänni, besprochen worden, dass die Hinreise bereits am Vortag stattfinde. Vor wenigen Tagen erst war die Sommerzeit eingeführt worden.

Der Arbeitsbeginn, so teilte die Wache um Mitternacht am Hauptportal der Kaserne Thun nach langer Anreise mit, sei festgesetzt auf 0410 Uhr des folgenden Tages. Gut, dass ich einen neuen Wecker gekauft hatte.

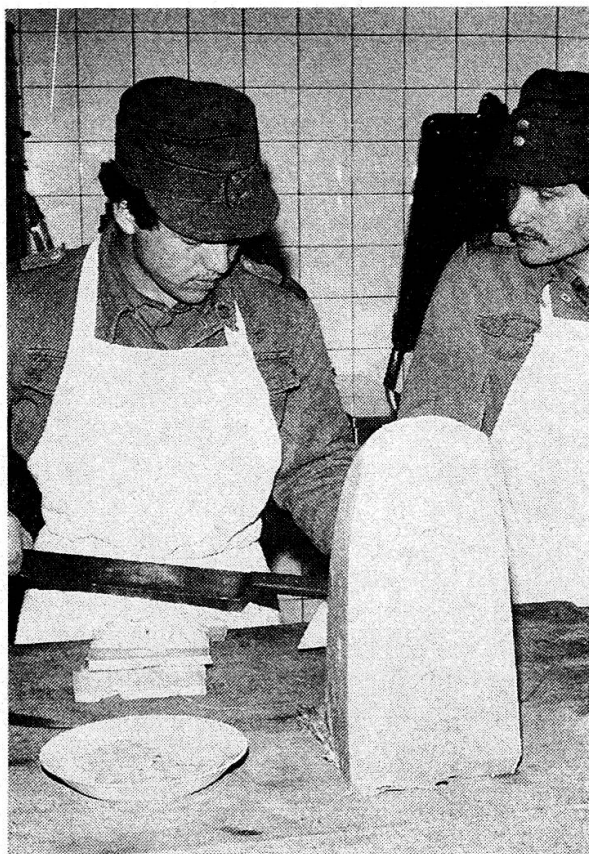
Dieser versagte seinen Dienst nicht, das Aufstehen in schwarzer Nacht lohnte sich wirklich. Der Klassenchef der Klasse 2 demonstrierte eine hervorragende Befehls-

ausgabe bei der Bäckerbaracke. Seine Kameraden setzten selbständig das Morgenessen für zwei Rekrutenkompagnien an und zwar in der eigens zu diesem Zweck erstellten, improvisierten Gemeindegüche. Sachlich, ruhig und selbständig erfolgten die Anweisungen an die Kameraden. Das Eingreifen durch Adj Uof Zigerlig, des verantwortlichen Instructors, war nicht nötig, das Beantworten fachtechnischer Fragen genügte.

Um 0500 Uhr dislozierte der Schulkommandant in die Kaserne. Eine Gruppe der Klasse 5 bereitete dort das Frühstück in Zusammenarbeit mit einem sehr erfahrenen WK-Küchenchef zu. Wm Schwarz wusste dann auch eine Antwort auf die in der letzten Ausgabe unseres Fachorgans «Der Fourier» geschilderte Tatsache, die Rekruten ässen zu viel auswärts oder würden zu oft auf dem Nachschub durch die Kantinen «basieren». So ist seine Feststellung, dass beim fakultativen Nachtessen in der Kaserne Thun von 290 (!) Rekruten nur deren fünf Hierbleibende zu registrieren seien, eine schlimme Bestätigung der Untersuchung Dr. Blumenthals. Hingegen legte er mit Überzeugung dar, dass es im Wiederholungskurs praktisch umgekehrt sei, in dem von einem Bestand von 100 Mann lediglich 10 % sich auswärts verpflegen würden bei fakultativen Nachtessen. WK- und RS-Mentalität klaffen (auch) bei den Essgewohnheiten arg auseinander.

Kriegsküche Übeschi

Nach dem Frühstück fuhr man hinaus ins Gibelwäldchen bei Übeschi. Dort verfügt die Schule über einen ASU (Kriegsküche mit Notkochplatz und eine Truppenunterkunft). In der Kriegsküche setzten die Romands (Klasse 1) mit Adj Uof Blanc das Mittagessen an und im Koreaofen buk eine Gruppe Schlangenbrote und feine Zöpfe. Anschliessend besichtigten wir die improvisierte Kriegsküche, den sogenannten Wellblechunterstand. Er ist an sich geräumig, verfügt jedoch nur über ein Lokal.



Zubereitung des Frühstücks

Auf dem Rückweg bot sich die günstige Gelegenheit, einen Rundgang durch das vorzüglich gestaltete Panzermuseum des Waffenplatzes Thun vorzunehmen. Dieses Freilichtmuseum zeigt einen hervorragenden Querschnitt durch alle alliierten Modelle seit dem Zweiten Weltkrieg. Es verdient breite Beachtung und ist eine etappenweise Verwirklichung des vielerorts geforderten Armeemuseums.

Im Theoriesaal

Führungsausbildung vermittelte Adj Uof Hug der Klasse 4 im Theoriesaal. Die neue Lehrmethode verblüffte durch ihre Ergebnisse. Es wird nicht referiert (durch den Instruktor) und mehr oder weniger aufmerksam konsumiert — sondern erarbeitet. Der Instruktor gibt das Ziel, die Kü Chef Anwärter teilen in Kurzvorträgen das erarbeitete Ergebnis mit. Das Beispiel bestach durch seine Eindrücklichkeit: Es ging um die Ausbildung des Unteroffiziers zum Führer.

Anhand der Frage, was denn der Trainer einer 3. Liga-Mannschaft unternehmen müsse, um den Aufstieg in die 2. Liga anzustreben, war herauszuarbeiten, welche Kriterien denn massgebend seien. Die Lösung der Küchenchefanwärter lautete:

- Er fördert das Können und die Widerstandskraft
- steigert das Training
- verbessert die Technik
- hat immer das Ziel vor Augen
- appelliert an den Ehrgeiz
- verlangt strikte Disziplin
- fördert gegenseitiges Vertrauen und den Willen
- verbessert die psychische Belastbarkeit
- achtet auf Übersicht und Sicherheit
- motiviert und achtet auf gute Ausrüstung
- erteilt klare Aufträge

Zivil und militärisch bestehen gleiche Punkte zur Verbesserung der Leistung — stellten die angehenden Unteroffiziere fest. Mit einer Ausnahme allerdings. Denn schmunzelnd ergänzte ein Gruppenchef: auch finanziell müsste eigentlich ein Anreiz bestehen!

Fleischkenntnis

vermittelte Adj Uof Perren anschliessend in einem andern Theoriesaal. Der Küchenchef ist sehr wohl in der Lage, nach bestandener Spezialausbildung den Fourier umfassend zu beraten. Wussten Sie schon . . . oder wissen Sie noch:

- dass einzelne wenige Rechnungsführer bereits wieder abwechseln zwischen Poulet und Truthahn, bzw. Kaninchenfleisch (und Kuhfleisch absolut vernachlässigen)
- dass z. B. Kaninchenfleisch mehr als 20 % Knochenanteil hat



Verteidigung des Kochplatzes

- dass Vakuum keine Konservierungsmethode ist und vakuum-verpacktes Fleisch (vor allem Würste) *nur* im Kühlschrank haltbar ist
- dass der Metzger nur Gefrierfleisch verkaufen kann, wenn der Fourier einverstanden ist
- dass nur der Fourier Fleischsendungen beanstanden darf
- dass aber der Küchenchef beratend mitwirken soll, wenn der Fourier in dieser Sparte unsicher ist?

Gefechtsausbildung

«Die Verteidigung des Kochplatzes»: Diesem Thema werden wir 1982 eine Nummer unseres Fachorgans «Der Fourier» speziell widmen. Die Klasse 1 der Küchenchefschule demonstrierte den Modellfall Übeschi in Wirklichkeit, nachdem Fourier Zwahlen an der Klettenwand das Schema in sehr übersichtlicher Art und Weise demonstriert hatte.

Nach der Befehlsausgabe des Klassenchefs bezogen die Beobachtungsposten ihre vorbereiteten Stellungen, welche durch Trasierbänder markiert worden waren. Und siehe da: Bald zeigte sich der Feind (Marqueure der eigenen Klasse), wagte den Angriff, der aber mutig (und supponiert) zurückgeschlagen wurde.

Lehre aus dieser Übung: Der Küchenchef ist sehr wohl in der Lage, mit seinem Team die Verteidigung des Kochplatzes zu organisieren. Er lernt das neuerdings sehr eindrücklich und auf eine einfache, leicht einprägsame Methode.

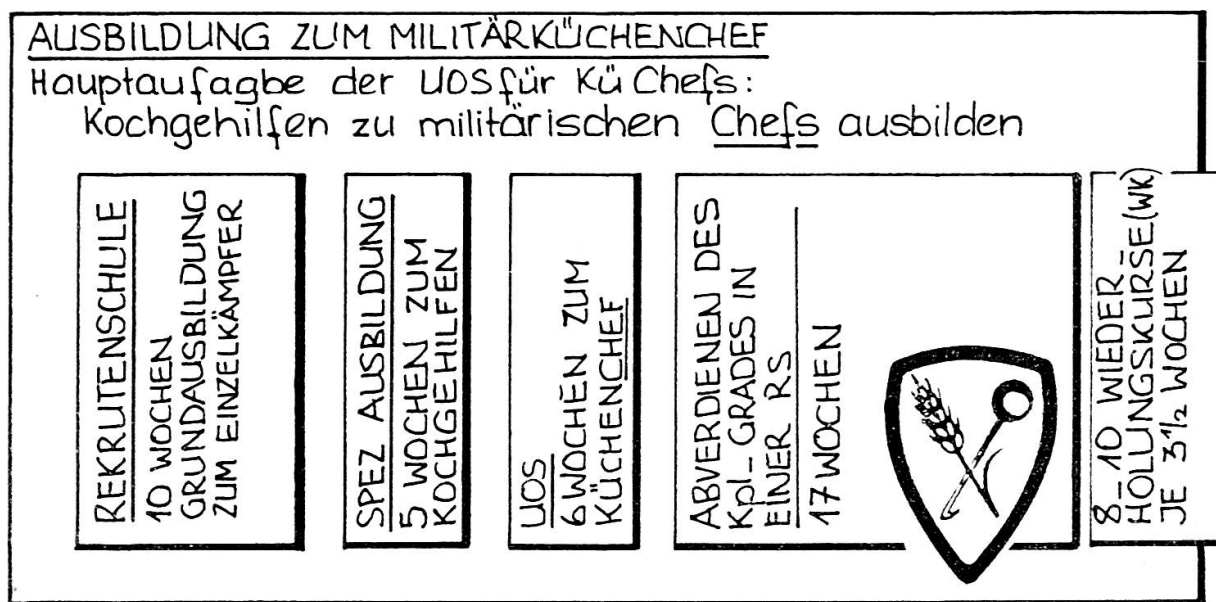
Anschliessend an die interessanten Besichtigungen ergab sich die Gelegenheit, über den Aufbau der Küchenchefschule nach neuem Konzept zu sprechen. Die Orientierung durch den Schulkommandanten erfolgte anhand vieler Unterlagen und grafischer Aufstellungen, die wir im Anschluss an diesen Bericht publizieren.

Ausbildung zum Küchenchef

Aufgrund instruktiver Unterlagen, die uns der Kommandant der Küchenchefschulen, Major Hänni, zur Verfügung stellte, werden wir nun die neue UOS für Küchenchefs vorstellen:

a) Ausbildung zum Kochgehilfen

Nach zehn Wochen Grundausbildung in der Rekrutenschule wird der angehende Küchenchef zum Kochgehilfen ausgebildet. Es schliessen sich fünf Wochen Spezialausbildung an. Das Oberkriegskom-



missariat hat im Sommer 1980 Zielsetzungen für die fachtechnische Ausbildung der Kochgehilfen in Rekrutenschulen erlassen. Major Hänni hält fest, dass im grossen von den abverdienenden Qm, Fourieren und Kü Chefs nach diesen Richt-

linien ausgebildet wird. Noch aber zeigen sich zum Teil wackere Ausbildungslücken. Worin sollen nun die Kochgehilfen in dieser fünfwöchigen Spezialausbildung geschult werden?

(TH = Truppenhaushalt)

1. Dienstbetrieb	Regl 60.1	TH Ziff 23 – 33
2. Hygiene, Ordnung, Sauberkeit		TH 82 – 107
3. Sicherheitsvorschriften		TH 312, 313, 317, 352, 353
4. Küchenkorpsmaterial		TH 38 – 43, Anhang I
5. Benzinvergaserbrenner	Regl 60.12	Benzinvergaserbrenner 37 – 39, 41 – 46, 62 – 67
6. Rüstarbeit		TH 246, 347, 350
7. Fleischkenntnisse und Verarbeitung		TH 187 – 189, 349
8. Allgemeine Fachkenntnisse	Regl 60.6	TH 187 – 189 Seiten 8 – 9
9. Zubereitung von Mahlzeiten in stabilen Küchen	Regl 60.6	TH 360 – 367
10. Zubereitung von Mahlzeiten in Kochkisten	Regl 60.6	TH 329 – 332
11. Speiseresten		TH 375 – 379

Zusammengefasst soll der Kochgehilfe

- den gesamten, fachtechnischen Arbeitsablauf einer Militärküche erklären
- einfache Mahlzeiten und einzelne Speisen einwandfrei zubereiten
- bei Ausfall des Küchenchefs die Küche einer Einheit während 2 – 3 Tagen selbstständig führen

- das Küchenmaterial unter Beachtung aller Sicherheitsvorschriften handhaben und warten können.

Als Beispiel sollen die Zielsetzungen für Punkt 10 und 11 dienen. Die Zielsetzungen in ungekürzter Form können beim OKK bezogen werden.



Befehlsausgabe



Gruppenarbeit

Fach	Der Kochgehilfe soll . . .	Bemerkungen
10 <i>Zubereitung von Mahlzeiten in Kochkisten</i>	<ul style="list-style-type: none"> - die Wichtigkeit und die Bedeutung einer guten «Mise en place» erklären - die Besonderheiten des Kochens in Kochkisten erläutern - die praktische Zubereitung von kompletten Mahlzeiten unter Anleitung des Küchenchefs durchführen 	Regl 60.6 TH 329 – 332
11 <i>Speiseresten</i>	<ul style="list-style-type: none"> - die Verwendungsmöglichkeiten von verschiedenen Speiseresten erläutern - die Massnahmen zur Vermeidung von Speiseresten treffen - Speiseresten korrekt lagern und verwenden 	TH 375 – 379

b) *Ausbildung zum Küchenchef (Kpl)*

Es geht nicht darum, so Major Hänni, die angehenden Küchenchefs vorab im Kochen zu unterrichten. Wenn man die Berufsgruppen der UOS 2 zusammenstellt, so zeigt sich, dass von den 91 Absolventen ganze 71 Köche (78%), 13 Metzger (14%) und nur vereinzelte anderen Berufsgruppen angehören. Die restlichen 8% können aber guten Gewissens der Kategorie Hobbyköche zugeteilt werden, auch wenn die Berufsbezeichnung Konserven-Fachmann, Käser, Bäcker-Konditor oder Barman lautet. Sprachlich gliedern sich die Teilnehmer in 3% italienisch-, 11% französisch- und 86% deutschsprechende, angehende Militärküchenchefs. Alle fünf Küchenchefschulen werden für deutsch- und französischsprachige Kochgehilfen durchgeführt. In der Regel sind die Tessiner für die UOS 5 aufgebildet (26.10. bis 5.12.81).

Aus der Skizze geht hervor, dass die Ausbildung zum Küchenchef eigentlich dreiteilig ist. Wir haben dargelegt, dass für die Spezialausbildung zum Kochgehilfen in der Rekrutenschule Zielsetzungen des OKK bestehen. Wir werden auch näher eingehen auf das Ausbildungskonzept der eigentlichen Küchenchefschule. Die dritte Säule, das Abverdienen des Korporalgrades in einer Rekrutenschule, bedarf noch genauer Zielsetzungen. Diese werden momentan zusammengestellt und sol-

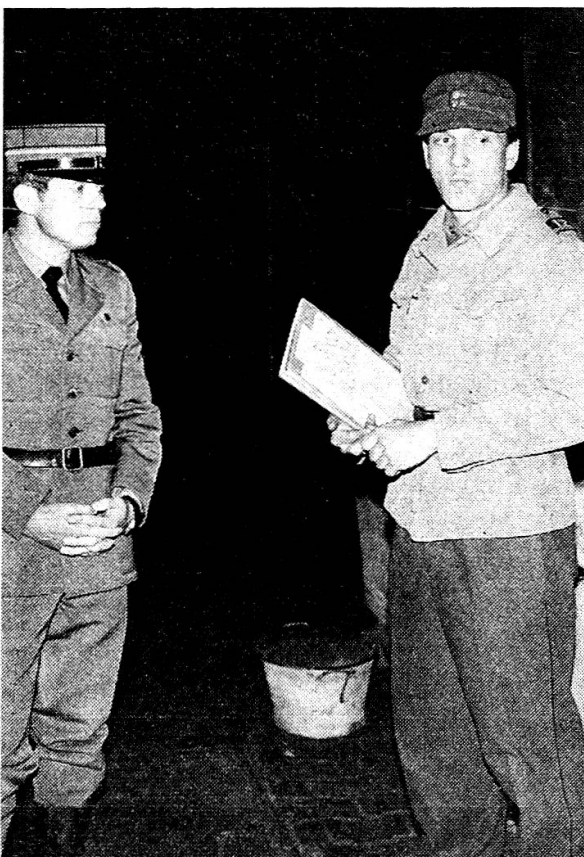
len als Richtschnur für junge abverdienende Quartiermeister und Fouriere gelten, damit die Aus- und eben vor allem die Weiterbildung der Küchenchefs während des Abverdienens zielstrebig an die Hand genommen werden kann. Wenn auch dieses Weiterbildungskonzept besteht, wenn es, so ist zu hoffen, auch durchwegs angewendet wird, so kann mit Fug und Recht behauptet werden, dass unsere Küchenchefs eine überaus exakte und gründliche Ausbildung erfahren. Während dieser Zeit können sie bestimmt auch Erfahrungen sammeln, die im zivilen Beruf von grossem Nutzen sind. Dass heute durchwegs gute Leute für diese Ausbildung gemeldet werden, bestätigt auch der Kommandant der UOS. Beim persönlichen Augenschein imponierte die Seriosität und das ruhige, willige Arbeiten. Bereits der Anwärter ist sich seiner Verantwortung bewusst, wird doch meist für verschiedene Einheiten und Truppen auf dem Waffenplatz Thun gekocht.

Ausbildungskonzept der UOS für Küchenchefs

41 Seiten stark ist dieses Ausbildungskonzept mit der exakten Formulierung aller Richt- und Informationsziele. Geschaffen wurde es Ende des letzten und anfangs dieses Jahres, und bereits hat sich das neue Konzept in zwei Schulen gut bewährt.



Kochen in der Gemeindegüche



Der Klassenchef gibt dem Schulkommandanten Auskunft:

Es würde den Rahmen unserer Militärzeitschrift sprengen, wenn wir im Detail informieren würden über dieses wohl wichtigste Hilfsmittel für die Ausbildung durch Instruktoren, Klassenlehrer, Kp- und Schulkommandant. Stellen wir das wichtigste an den Anfang:

Richtziel

Der Küchenchef soll:

- sicher und soldatisch überzeugend 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 für die Sicherung und Verteidigung der Küche einsetzen
- die Vorschriften zur Unfallverhütung erklären, anwenden und durchsetzen sowie die Massnahmen zum Schutz der Umwelt treffen.

Wieviel Zeit steht nun zur Verfügung, dieses Ziel zu erreichen? An sich dauert die ganze Schule 41 Tage, davon gehen ab: Einrücken und Entlassen: 1 ½ Tage, Demobilmachung ½ Tag, Urlaube 6 ½ Tage und Inspektion des Oberkriegskommissärs: ½ Tag. Somit bleiben 32 effektive Ausbildungstage. Multipliziert man diese mit 9 Lektionen (à 50 Min.) pro Tag (0700 – 1800), so ergibt das 288 Lektionen, dazu kommen 3 Lektionen Früh- und Spätdienst und 20 Lektionen Felddienstübungen, was total 311 Lektionen ergibt (PD und ID nicht eingerechnet). Und diese 311 Lektionen teilen sich folgendermassen über die 6 Wochen auf:

3. Aufteilung der Lektionen auf 6 UOS Wochen

Code	Stoffgebiet	1.Wo	2.Wo	3.Wo	4.Wo	5.Wo	6.Wo	Total
1	Allgemeiner Unterricht über DR/VA	1	2		1	1	1	6
2	Gesamtverteidigung	1	1			1	1	4
3	Heereskunde			1		1		2
4	Innerer Dienst, Dienstbetrieb	(DR Unterricht, prakt Unterricht)						
5	Soldatische Formen	2	1	1	1	1	1	7
6	Kriegsmobilmachung						2	2
7	Kartenlesen und Ori im Gelände	6						6
8	Melde- und Rapportwesen	1						1
9	Waffenausbildung	2	1	2	2		2	9
10	Gefechtsausbildung	2	3	1	4		1	11
11	Armeesport	2	2	3	2	2	1	12
12	Marschtüchtigkeit	3	4		3		6	16
13	Menschenführung	2		2	2	2		8
14	Ausbildungsmethodik	1	1		1	1		4
15	AC-Schutzdienst	3	2	1			1	7
16	Weiterausbildung					1		1
17	Ausserdienstliche Tätigkeit						1	1
18	Versorgung				1	1		2
19	Verpflegungsdienst	20						
20	Hygiene	2						
21	Küchendienst	172						
		12	30	44	60	32	16	194
22	Felddienstübungen	(in Code 10, 12, 19 - 21 eingerechnet)						
23	Wasserversorgung			1	1			2
24	Feldprediger			1				1
25	Sozial psychologischer Dienst	1						1
26	Tests (exkl AC)		1	1	1	1		4
27	TBS / Film	2	2	2	1	1	2	10
Total								311

Diese Tabelle ist für abverdienende Quartiermeister und Fouriere sehr wichtig, denn anhand dieser Angaben lässt sich

feststellen, wo Schwergewichte gesetzt worden sind und wo noch Lücken bestehen.

Informationsziele

Es folgen die Informationsziele für jedes Stoffgebiet, wie unter Code 1 bis 27 genannt. Weil diese Informationsziele noch nicht überall bekannt sind, veröffentlichen wir als Beispiel dasjenige über Kriegsmobilmachung, dasjenige für Gefechtsausbildung und dasjenige für den AC-Schutzdienst. Mindestens diese drei Stoffgebiete sind ja wichtiger Bestandteil der

Weiterbildung in der Rekrutenschule und auch im Wiederholungskurs. Und es ist für den Rechnungsführer eine Erleichterung, wenn er diese neuen Grundlagen kennt. Daneben, so betont der Kommandant der UOS, ist eine Weiterausbildung in folgenden Fachbereichen unbedingt anzustreben: Versorgung, Kochkistekochen, Handhabung des Benzinvergasers, Waffen- und Gefechtsausbildung, nebst der Einführung von Neuerungen.

Stoffgebiet	Kriegsmobilmachung	Code Nr	Seite
		6	1
Richtziel:		<ul style="list-style-type: none"> - den Ablauf der Kriegsmobilmachung in einer Einheit schildern - die Pflichten des Küchenchefs als Angehöriger des Korpsmaterialfassungsdetachements beschreiben 	
Grundlagen:		Regl 51.2 Dienstreglement (DR), Dienstbüchlein (DB), Behelf 52.6 KMob 78, Regl 60.4 Fourier Anleitung, Merkblätterdossier	

Ausb Nr / Sachgebiet	Informationsziele	Zeit	Bemerkungen
1 Organisation der Mobilmachung	<ul style="list-style-type: none"> - die Begriffe Pikettstellung, Teilmobilmachung, Allg Kriegsmobilmachung unterscheiden und erklären - die Gliederung eines Mob Pl schematisch zeichnen - den Ablauf der Mobilmachung einer Einheit beschreiben - die Einrückungspflicht sowie das Verhalten beim Einrücken erklären 	1	VA 501 - 505 DB KMob 78, 2 KMob 78, 7 - 11 VA 505 - 507
2 Korpsmat Fsg Det	<ul style="list-style-type: none"> - Aufgaben und Zusammensetzung eines Korpsmat Fsg Det nennen - die Pflichten des Küchenchefs als Angehöriger des Korpsmat Fsg Det beschreiben - die Zusammensetzung der Mob Vpf aufzählen 	1	KMob 78, 75, Anh 2 FA 141 Merkblatt 205
Total		2	

Stoffgebiet Gefechtsausbildung	Code Nr	Seite
	10	1
Richtziel: <ul style="list-style-type: none"> - die Feindmöglichkeiten erkennen und daraus die Konsequenzen für die Erfüllung seines Auftrages ableiten - die Befehle für die Bewachung und Ueberwachung der Küchen-einrichtungen sowie das Halten des Standortes anordnen und durchsetzen 		
Grundlagen: GS, Behelf "Menschenführung", Merkblätterdossier, Lageblätter, Geländemodell, Tonband		

Ausb Nr / Sachgebiet	Informationsziele	Zeit	Bemerkungen
1 Beurteilen der Lage	<ul style="list-style-type: none"> - bezogen auf seinen Standort, die Feindmöglichkeiten erkennen und daraus die Konsequenzen für die Erfüllung seines Auftrages ableiten - die Faktoren der Beurteilung der Lage nennen sowie das Befehlsschema erläutern 	2	GS 108 - 114 GS 219 - 221 FA "Führung"
2 Befehlsgebung	<ul style="list-style-type: none"> - anhand einer einfachen Situation einen Befehl gemäss Befehlsschema richtig erteilen 	1	Geländemodell, FA "Führung" (ist auch durch die Klassenlehrer bei der täglichen Befehlsausgabe für den Küchendienst so zu verlangen!)
3 Sicherung, Verteidigung	<ul style="list-style-type: none"> - den Unterschied zwischen Sicherung und Verteidigung beschreiben - die Begriffe Bewachen und Ueberwachen erklären - Verhaltensgrundsätze der Wache nennen und anwenden, insbesondere: <ul style="list-style-type: none"> . Aufhalten, Kontrollieren, Abführen von Personen - einen Befehl für die Wache im richtigen Aufbau erteilen 	1	GS 280 - 282, 285, 289 - 290 (Theoriesaal und Gelände)
4 Halten des Stao	<ul style="list-style-type: none"> - die Pflichten des Kü Chefs als Kdt Wistn erklären - den Aufbau eines Wistn schematisch aufzeichnen - die Aufgaben des Trupps im Wistn aufzählen - einen Bf für das Wistn im richtigen Aufbau erteilen 	1	GS 247 - 248, 250 - 251, 252 - 255 Merkblätter 207

Wistn = Widerstandsnest

Stoffgebiet Gefechtausbildung		Code Nr	Seite
		10	2
Ausb Nr / Sachgebiet	Informationsziele	Zeit	Bemerkungen
5-6 Einsatz im Rahmen von FDU -FDU 2, 1 Lekt -FDU 4, 5 "	<ul style="list-style-type: none"> - im Rahmen von FDU Entschlüsse für die Sicherung und Verteidigung entsprechend der Lage selbständig und brauchbar fassen, klar und zwingend befehlen, Details durchsetzen, bei Feindkontakt zweckmässig reagieren - die Arbeiten nach Prioritäten gliedern 	6	Lageblätter
7 Verschiebungen	<ul style="list-style-type: none"> - sich mit seiner Gruppe bei Märschen oder mot Vs entsprechend der Lage gefechtsmässig richtig verhalten 	(1)	Anlässlich von Vs schulen und durchsetzen!
	Total	11	



Zum Kochen nach Rezeptbuch gehört auch das genaue Wägen



Ausbeinen im Unterstand
Zubereitung des Mittagessens

Stoffgebiet	AC - Schutzdienst	Code Nr	Seite
		15	1
<p>Richtziel:</p> <ul style="list-style-type: none"> - bei den Einrichtungen des Verpflegungsdienstes, beim Transport und bei der Lagerung der Versorgungsgüter geeignete Schutzmassnahmen gegen AC Einwirkungen treffen 			
<p>Grundlagen:</p> <p>Regl 52.25 ACSD, Regl 52.23/I+II AC Merkblätter, Four Anleitung, Merkblätterdossier, Kontrollbogen 18.75 I-IV, Prüfung ACSD 18.75, Ex-ACS Material, TBS 16 + 17</p>			

Ausb Nr / Sachgebiet	Informationsziele	Zeit	Bemerkungen
1 ACS-Material	<ul style="list-style-type: none"> - das pers ACS-Material beschreiben, die ACS-Bereitschaft selbständig und richtig erstellen - die Schutzmaske (SM) richtig handhaben 	1	Regl 52.23/I+II
2 C-Waffe	<ul style="list-style-type: none"> - C-Einsatzmittel nennen und deren Auswirkungen auf die Truppe erklären - die Kontrollbogen 18.75/II-IV auswendig und richtig ausfüllen 	1	TBS 17 Kontrollbogen
3 C-BG	<ul style="list-style-type: none"> - die AC-BG "C-Alarm, Ueberraschung durch C-Kampfstoff" auswendig und in der richtigen Reihenfolge reflexartig ausführen 	1	kombiniert mit Waffen- ausbildung *
4 A-Waffe	<ul style="list-style-type: none"> - A-Einsatzmittel nennen und deren Auswirkungen auf die Truppe erklären - den Kontrollbogen 18.75/I auswendig und richtig ausführen 	1	TBS 16 Kontrollbogen
5 A-BG	<ul style="list-style-type: none"> - den AC-BG "Ueberraschung durch Atom-Explosion" auswendig und in der richtigen Reihenfolge ausführen 	1	kombiniert mit Waffen- ausbildung *
6 Test AC	<ul style="list-style-type: none"> - den Test AC "Form 18.75" gem den entsprechenden Weisungen erfüllen 	1	Form 18.75
7 Heimgabe	<ul style="list-style-type: none"> - die ABC-SM 74 vorschriftsgemäss re-etabliert und für die Heimgabe vorbereitet haben 	1	Weisungen Abt ACSD
* Total		7	
<p>öfter praktisch anwenden während der Ausbildung und den FDU! (Dauertragen der SM mind 3 h)</p>			

BG = Bereitschaftsgrad

Stoffgebiet AC - Schutzdienst		Code Nr	Seite
		15	2
Ausb Nr / Sachgebiet	Informationsziele	Zeit	Bemerkungen
Einwirkungen von A + C Einsätzen auf den Verpflegungsdienst	AC-Bedrohung im Bereich Verpflegungsdienst (Truppenhaushalt)		
	<ul style="list-style-type: none"> - die Auswirkungen von A-Einsätzen sowie C-sesshaft und -flüchtig auf Lebensmittel und Trinkwasser erklären - die Möglichkeiten der Zubereitung von Speisen bei verschiedenen AC-BG beschreiben und durchführen 	(2)	Code 19, 21, 22, 23, Regl ACSD 52.25 Ziff 88 - 99, 145 Anh 11 Merkblätter 210 FA S. 159 - 161
Schutzmöglichkeiten	<ul style="list-style-type: none"> - die Schutzmöglichkeiten von Verpflegungsmitteln, Trinkwasser für die Lagerung und den Transport aufzählen und treffen - die Massnahmen nach Verstrahlung und Vergiftung von Lebensmittel, Trinkwasser beschreiben - die Anforderungen an eine Kriegsküche (Notkochplatz) erklären, eine Kriegsküche (Notkochplatz) einrichten und betreiben 	(10)	do

Felddienstübungen (FDU)

Für jede Übung nennen wir Thema und Übungsablauf:

Thema / Zielsetzung	Übungsablauf
<i>FDU 1</i>	
<ul style="list-style-type: none"> - die Grundsätze des Kochens in der Gamelle und den entsprechenden Arbeitsablauf erklären - eine Kochstelle korrekt bauen und eine Mahlzeit richtig zubereiten - als Grfhr unter erschwerten Bedingungen Punkte im Gelände finden, eine Route genau verfolgen, Postenaufträge richtig lösen 	1400 - 1550 Kartenlesen im Gelände 1600 - 1830 Abkochen in der Gamelle 1830 - 1900 Vorbereitung Patrouillenlauf 1900 - 2300 (ca.) Patrouillenlauf, Parkdienst und ID

FDU 2

- 15 km in max. 3 Std. zurücklegen
- umsichtig führen, korrekt melden, sich der Lage entsprechend verhalten
- ein Zeltbiwak fehlerlos einrichten und liquidieren
- vorgekochte Gerichte richtig aufwärmen
- den Biwakstandort erfolgreich sichern
- korrekte Wartung der Waffe und Ausrüstung (gemäss DR 292)
- klare und zwingende Befehlsgebung

1. Tag

- 1510 – 1530 Marschvorbereitungen
 1530 – 1830 gefechtsmässiger Marsch
 1830 – 2200 Einrichten Biwak (Zelt)
 Aufwärmen vorgek. Gerichte
 Bewachung Biwak, PD

2. Tag

- Liquidation Biwak
 Zubereitung Frühstück
 Repetition Kartenlesen
 0740 – 0800 Übungsbesprechung
 0800 – 1050 AC-Waffenausbildung
 1100 – 1145 Vpf im Gelände
 (Dosenmenu)
 1150 – 1345 Verschiebung in Kaserne,
 PD, ID



Thema / Zielsetzung	Übungsablauf
<i>FDU 3 (Gemeindeküche)</i>	
– die Übernahme einer Gemeindeküche vollständig und korrekt durchführen	<i>1. Tag</i> 0700 – 2000
– eine Gemeindeküche, improvisierte Gemeindeküche, Lebensmittelmagazin, Grüngemüsemagazin, Küchenkorpsmaterialmagazin einrichten und Mahlzeiten selbständig zubereiten	<i>2. Tag</i> 0430 – 2000 <i>Ort:</i>
– die Rückgabe einer Gemeindeküche vollständig und korrekt durchführen	Bäckerbaracke im Raum Kaserne

<i>FDU 4 (Feld- und Kriegsküche)</i>	
– die Schutzmöglichkeiten von Verpflegungsmitteln, Trinkwasser für die Lagerung und den Transport aufzählen und treffen	<i>1. Tag</i> 0430
– die Anforderungen an eine Kriegsküche (Notkochplatz) erklären, eine Kriegsküche einrichten und betreiben	Melden der Klasse Demonstration Materialverlad auf Inf Anhänger Abfahrt nach Übeschi Frühstück im Gelände Einrichten der Unterstände Bau einer improvisierten Anhängerküche Kochen des Mittagessens für eine Rekruten-Kp Kochen im Feldofen
– mit Hilfe von verschiedenem Material eine Feldküche selbständig einrichten und betreiben	1200 Mittagessen
– Verpflegung in einem improvisierten Feldofen zubereiten	1300 – 1500 Verteidigung des Kochplatzes mit dem Kp Kdt
– Verpflegung während einer motorisierten Verschiebung (Marschhalt) sachgemäss zubereiten	1510 Zubereitung Nachtessen 1730 Mise en place in Küche 1800 Nachtessen 1845 Reinigung des Materials Materialkontrolle
– mit einer Gruppe die Sicherungsmassnahmen zweckmässig treffen und Befehle durchsetzen	2000 Nachtausbildung mit Kp Kdt 2200 Unterkunftsbezug in den Unterständen
	<i>2. Tag</i> 0430 – 2200
	Arbeit wieder in Übeschi Zubereitung der Mahlzeiten in der Kriegsküche Liquidation, Materialkontrolle Verschiebungs- und Sicherungsübung Parkdienst

Thema / Zielsetzung	Übungsablauf
<p style="text-align: center;"><i>FDU 5</i></p> <ul style="list-style-type: none"> – als Chef oder in einem geführten Det mit Gefechtsausrüstung mindestens 35 Leistungskm (wovon 20 km in 4 h) zurücklegen, korrekt melden, der Lage entsprechend verhalten, klar und zwingend befehlen – mit seiner Gr die Anforderungen bzw. Waffenausbildung und ACSD erfüllen – Verpflegungsgüter inkl. Brot in der Gabelle sachgemäss zubereiten – ein Biwak der Lage entsprechend, zweckmässig einrichten, sichern und zum Halten des Stao vorbereiten – Fragen im gefechts- und fachtechnischen Bereich richtig beantworten – Wartung der persönlichen Ausrüstung gemäss DR Ziff. 292 durchführen 	<p>«Finale»</p> <p><i>Zeitbedarf:</i> 40 Lektionen</p> <p>Diese Übung soll Krönung, aber keinesfalls Überlebensübung sein.</p> <p>Zu früher Morgenstunde verlässt die UOS die Kaserne, bereitet ausserhalb des Waffenplatzes ihr Frühstück zu, betreibt anschliessend Ausbildung in ACSD und Waffenhandhabung. Nach einem weitem Fussmarsch erfolgt die Zubereitung des Mittagessens.</p> <p>Es folgt der Auftrag für die Bewachung eines Objekts. Umliegende Bewohner übergeben die Vpf Güter für das Nachtessen und das Frühstück. Nach Erledigung des Auftrages verschiebt sich die Gruppe zum Biwakraum: Zeltbau, Nachtessen, Brotbacken, Wachtorganisation für die Nacht geben zu tun bis spät abends.</p> <p>Am andern Tag verschieben sich die Klassen patrouillenweise über eine vorgeschriebene Strecke mit Postenarbeiten wie Befehlsgebung, Waffenhandhabung, ACSD, Fachdienstfragen, in die Kaserne zurück.</p>

Schlusswort

Die Arbeit in den Küchenchefschulen beeindruckt sehr. Es ist dem Kommandanten und seinem positiv mitarbeitenden Team von InstruktorInnen zu gönnen, dass mit dem neuen Ausbildungskonzept Erfolg eintrifft. Zu diesem Erfolg können und müssen wir Rechnungsführer beitragen. So soll uns die Ausbildung der Kochgehilfen in den Rekrutenschulen, die Weiterbildung der Küchenchefs in RS und Wiederholungskursen oberstes Anliegen sein. Wenn die Vorstellung der Küchen-

chefschule die Rechnungsführer darüber ins Bild zu setzen vermag, was wirklich in der UOS für Küchenchefs vermittelt wird, so hat die Reportage ihren Zweck erfüllt. Dem Kommandanten der UOS danken wir für die Vermittlung einer Fülle von Informationen und gleichzeitig wünschen wir ihm und seinem Instruktorenteam Erfolg, Freude an der Sache und positiv mitarbeitende Rechnungsführer in RS und WK!

Redaktion «Der Fourier»