

Zeitschrift: Schweizer Soldat : die führende Militärzeitschrift der Schweiz
Herausgeber: Verlagsgenossenschaft Schweizer Soldat
Band: 92 (2017)
Heft: 3

Artikel: "Ohne Macht kein Kampf!" - Lehrgang für Küchenchefs in Thun
Autor: Kägi, Ernesto
DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-731424>

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>

«Ohne Mampf kein Kampf!» – Lehrgang für Küchenchefs in Thun

Mit einem 40-km-Marsch und einer 48-Stunden-Übung «FINALE», in der für das Verpflegungszentrum Waffenplatz Thun klassenweise im Feld gekocht wird, schliessen die Küchenchefanwärter jeweils ihren Lehrgang ab.

Vom Lehrgang für Küchenchefs berichtet Oberst Ernesto Kägi

Von Kirchdorf im Gürbetal nach Münchenbuchsee führt der Leistungsmarsch, welchen alle angehenden Kü C zu bestehen haben. Alle 45 Kursteilnehmer, Deutschschweizer und Romands, haben dies geschafft. Als ich frühmorgens in der Region Münchenbuchsee eintreffe, sind die drei Klassen, der Müdigkeit zum Trotz, auf ihren in Bauernhöfen in Iffwil, Zuzwil und Dieterswil untergebrachten mobilen Verpflegungssystemen (MVS) bereits an der Produktion des heutigen Tagesmenüs.

Duft von Lammragout, Ratatouille und Kartoffelstock empfängt mich an diesem langsam erwachenden Mittwoch.

Benzinvergaser ade!

In meiner eigenen Militärdiensterinnerung habe ich noch die alte Feldküche mit ihren Benzinvergaserbrennern vor Augen, mit der uns im Felde «Pot au feu», Ravioli oder «Ghackets mit Hörnli» zubereitet und in Fassstrassen in unsere Gamellendeckel ausgeschöpft wurde.

Ich traue meinen Augen nicht, mit welcher Technologie die heutigen Kü C und Truppenköche (Trp Koch) arbeiten: Ein IVECO Lastwagen fährt vor, darauf ein kompakt verladener Wechsel-Abroll-Behälter (WABRB) mit allem notwendigen Zusatzmaterial für die Küche, als Anhänger die mobile Küche, welche seitlich auf doppelte Breite ausgeklappt werden kann.

Eine Gruppe von vier Mann stellt das Gesamtsystem in circa 30 Minuten auf, Strom-, Wasser- und Abwasseranschluss inklusive. Kann nicht auf dem Strom- und Wassernetz des ausgewählten Industrie-

etriebes oder Bauernhof basiert werden, so wird der Strom mit einem Aggregat erzeugt und das Trinkwasser ab den zwei 1000 Liter Falttanks, welche sich auf dem WABRB befinden, gezapft und das Abwasser im dritten dafür aufgestellten Falttank aufgefangen und entsorgt. Kombidämpfer, Druckmodule etc. gehören zur Standardausrüstung des mobilen Verpflegungssystems.

Leistungsfähiges Kommando

Auf dem Thuner Kasernengelände ist, nebst Pz und Log Trp, seit 1937 auch das Kommando Küchencheflehrgang beheimatet. Auf ein gutes Dutzend Mitarbeiter, die allermeisten selbst ausgebildete Köche

mit militärischer Zusatzausbildung, kann Schuldt Oberst Jörg Hauri zählen.

«Eine hochprofessionelle Ausbildungsequipe, auf die ich sehr stolz bin!»,

so der charismatische Schuldt. Das Wirkungsfeld der vier eidg. dipl. Küchenchefs, des eidg. dipl. Bäckermeisters, der drei Chefköche und drei Köche geht über die Armee hinaus: auch als Prüfungsexperten für angehende eidg. dipl. Küchenchefs, Chefköche oder Köche kommen die Kü C LG

Mitarbeiter in verschiedenen andern zivilen Ausbildungsinstituten nebenamtlich zum Einsatz. Jedes Jahr werden ca. 1200 Verpflegungsfunktionäre für den Bedarf der ganzen Armee zentral in Thun ausgebildet, welche jährlich rund 13 Millionen Mahlzeiten produzieren. Dafür werden gegen 60 Millionen Franken umgesetzt; ein Grossteil in regionale Frischprodukte Schweizer Herkunft.

Hinzu kommen jährlich gut 80 Anlässe zugunsten Dritter, u.a. für den Bundesrat und dessen Gäste sowie für die Armeeführung. →



Duft von Lammgulasch, Ratatouille und Kartoffelstock bereits bei Tagesanbruch.



Souverän: Stabsadjutant Bernhard Frautschi.

Das Kdo Kü C LG wird im Rahmen der WEA ab 2018 zum Ausbildungszentrum Verpflegung. Die Fachkompetenz wird also hier für den gesamten Verpflegungsbereich der Armee gebündelt. So soll auch die Zusammenarbeit mit den 31 Verpflegungszentren intensiviert werden, welche neben den Milizfunktionären Trp Koch und Kü C ihrerseits zusätzlich noch 45 Kochlernende ausbilden.

Zwischen den Lehrgängen arbeiten die Mitarbeiter des Kommandos an Reglementen, Weisungen und Formularen, die für eine hochprofessionelle Ausbildungsunterstützung im gesamten Bereich Verpflegung notwendig sind.

Führungsausbildung

Schulldt Oberst Hauri bringt es an der U-Besprechung «FINALE» so zum Ausdruck, dass jeder der 45 Kü C Anwärter versteht, was er meint: «Meine Herren, Sie sind jetzt selber Häuptlinge und nicht mehr Indianer!»

In der Tat wird von den Trp Köchen und insbesondere von den Kü C erwartet, dass sie gut kochen können. Dieses Können bringen sie mit. Fachtechnischer Schliff wird insbesondere im Bereich der Gemeinschaftsverpflegung, vergleichbar mit grossen Kantinen in Betrieben oder an Schulen, vermittelt. Planung, Einkauf, Lagerung, Produktion, Ausgabe, Rückführung und Hygiene sind hier die wichtigsten Stichworte der Fachausbildung.

Wenn man bedenkt, dass mit 8.75 Franken pro AdA und Tag gekocht werden muss, und dies mit grösstenteils qualitativ hochstehenden Schweizer Frischprodukten aus der jeweiligen Region, so kann man abschätzen, wie wichtig die Subprozesse Planung und Einkauf beispielsweise sind.

Daneben wird den Besten, eben den Kü C, die über ein feines Selektionsverfah-



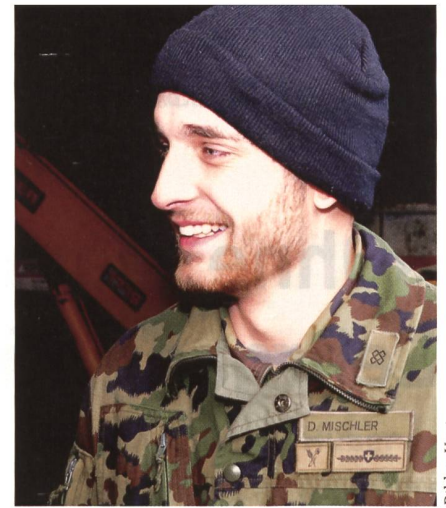
Schulkommandant mit Charisma: Oberst Jörg Hauri.

ren im Fachkurs Trp Koch und im Fachkurs Kü C Kandidaten auf Herz und Nieren geprüft werden, vor allem das stufengerechte Führen beigebracht. In der Tat ist denn auch der Kü C mit vier bis acht Trp Köchen so ziemlich auf sich alleine gestellt, «immer im Ernstfall», ab dem ersten Tag seines 18-wöchigen praktischen D und später im WK. Er muss klar planen, organisieren und befehlen können.

Kochen fürs Volk

Das lernen die jungen Berufsleute im achtwöchigen Kü C LG. «Der Kü C muss in sämtlichen Subprozessen der Verpflegung seine Führungsverantwortung und die damit verbundenen Führungstätigkeiten souverän wahrnehmen können. Ausserdem ist er der fachtechnische Berater seines Vorgesetzten, des Four. Sofortmassnahmen, Zeitplanung, Lagebeurteilung und Entschlussfassung sind seine ständigen Begleiter», so Stabsadj Bernhard Frautschi, begeisterter Kü C LG Kadermitarbeiter.

In Thun stehen dem LG auch stationäre Küchen zur Verfügung, aber geübt



Gfr Daniel Mischler hat sich für den Küchenchef-Lehrgang entschieden.

wird primär auf den mobilen Verpflegungssystemen und auf den kleineren Detachementsküchen. Zuerst in der Kaserne, aber schon sehr bald vor allem im Gelände.

Immer wieder haben die angehenden Kü C Gelegenheit, ihr Können der Bevölkerung zu zeigen. So sind dieses Jahr die IVECO Lastwagen mit den mobilen Verpflegungssystemen in Wilderswil, Brislach, Kirchberg BE, Bischofszell und in zehn weiteren Schweizer Dörfern vorgefahren. Stolz zeigen die Lehrgangsteilnehmer, was sie drauf haben und wie modern sie kochen.

Zum symbolischen Selbstkostenpreis von 5 Franken wird den Einwohnern ein feines Menu inkl. Dessert serviert. Die AdA erfahren dabei grosse Wertschätzung. Dies ist ein ganz feiner und wichtiger Werbeakt für die ganze Armee. «Suppe und Spatz ist definitiv von gestern!», soll eine begeisterte Einwohnerin in Kirchberg gesagt haben.

Zuwenig Köchinnen

Trotz grosser Attraktivität stehen der Armee zuwenig Trp Köche und Kü C zur Verfügung. Deshalb hat man die Vorausset-



Mobiles Verpflegungssystem in einem Bauernhof bei Münchenbuchsee.

zungen in dem Sinn gelockert, dass auch artverwandte Berufe wie Bäcker, Konditorinnen und Metzger willkommen sind. «Das reicht aber noch nicht», wie mir Four Julia Thalmann bestätigt. Sie hat die Ausbildung gemacht und ist so begeistert, dass sie Berufsunteroffizier werden möchte. Zurzeit ist sie als Kandidatin im Kü C LG tätig und muss noch einige Hürden nehmen, bis sie hoffentlich 2018 in Herisau die BUSA absolvieren kann.

Dreifache Win-Situation

«Wir müssen vermehrt informieren, nicht nur im Rahmen der Rekrutierung, sondern auch an Berufsschulen, wo wir auch die jungen Köchinnen ansprechen können. Zudem führen wir jährlich das *Forum für Militärküchenchefs* in Thun durch, welches wir ebenfalls mit dem Focus *mehr Frauen* ausbauen möchten», so Four Julia Thalmann weiter.

«In der Tat fehlen der Armee zurzeit ca. 600 Trp Köche und Kü C», resümiert Stabsadj Bernhard Frautschi eine der grossen Herausforderungen der Zukunft.

Dabei liegen die Trümpfe für alle Beteiligten offen auf dem Tisch:

Der AdA lernt die fachspezifischen Anforderungen der Gemeinschaftsverpflegung mit grossen Mengen kennen und kann als Kü C mit 21 Jahren bereits unbezahlbare praktische Führungserfahrung sammeln. Hinzu kommen die 60 (Trp Koch) bis 90 (Kü C) Tage, welche an das Vorstudienpraktikum angerechnet werden, wenn er oder eben sie ein Studium der Lebensmitteltechnologie beginnt. Zudem absol-

Information

Information und Anmeldungen für das nächste «Forum der Militärküchenchefs» unter dem Link: <http://vsmk.ch/forum/>

viert ein Kü C während des Lehrgangs die Ausbildung zum zivilen Berufsbildner. Dies in Zusammenarbeit mit der Hotel- und Gastroformation in Weggis.

Und schliesslich ist geplant, dass die Armee den Lehrgangsabsolventen Geld auf ein Bildungskonto überweist, welches diese zweckgebunden für die berufliche Weiterbildung verwenden können, sobald sie die Ausbildung zum Wm Kü C abgeschlossen haben.

Eine Restaurant-, Hotel- oder Kantineküche erhält mit einem fertig ausgebildeten Wm Kü C eine Kaderperson, welche nicht nur gut kochen, sondern zusätzlich auch als Führungsperson und Ausbilder eingesetzt werden kann.

Die Armee schliesslich kann mit den besten Berufsleuten aus der Küche nach einer militärspezifischen Ausbildung die Küchenfunktionen der vielen Kp besetzen. Denn die Zeit, wo man AdA, welche man im Feld nicht brauchen kann, in die Küche schickt, gehören, wie das einst zweifelhafte Konservenimage, ebenfalls längst der Vergangenheit an!

Olympiasieger

Bundesrat Ueli Maurers Aussage «Wir sind die beste Armee der Welt!» trifft bestimmt auf unsere Militärköche zu: Zurzeit der

Buchtip

Daniel Marti «Das Beste aus der Schweizer Militärküche», ISBN 978-3-03818-089-0.

Niederschrift dieses Manuskriptes ist nämlich in Erfurt im Osten Deutschlands das *Swiss Armed Forces Culinary Team (SACT)* daran, seine 2008 und 2012 errungenen Olympiasiege zu verteidigen.

«Das aktuelle Team, bestehend aus einem Berufsunteroffizier und etwa 12 Miliz Trp Köchen und Kü C, wird alles geben», weiss Schuldt Hauri zu berichten. «Es wird aber nicht einfach werden, denn Profiteams aus circa 50 Nationen sind sehr stark. Zudem werden die Chinesen erstmals mit dabei sein!», so Oberst Hauri weiter.

Koch-WM

Alle zwei Jahre, zwischen zwei Koch-Olympiaden, findet in Luxemburg die Koch-WM statt. 2002 und 2006 waren die Schweizer Militärköche Weltmeister, 2010 und 2014 wurden sie Vizeweltmeister, das letzte Mal hinter Schweden.

Seit es die Kategorie «Streitkräfte» nicht mehr gibt, machen die Schweizer Militärköche bei den Regionalmannschaften und zukünftig auch bei der Gemeinschaftsgastronomie mit. Hinter dem vor elf Jahren gegründeten SACT steht der Wunsch, sich mit andern Armeen zu messen, zu vergleichen und einen Mehrwert für die eigene Ausbildung zu generieren. Sponsoren unterstützen diese *benchmarks*. +



Das wohl beliebteste Reglement der Armee: Kochrezepte.



Four Julia Thalmann, Anwärtlerin BU, bei Hygiene-Kontrollaufgaben.