

Zeitschrift: Schweizer Soldat : die führende Militärzeitschrift der Schweiz
Herausgeber: Verlagsgenossenschaft Schweizer Soldat
Band: 94 (2019)
Heft: 11

Artikel: Kaderausbildung in der Militärküche
Autor: Aschwanden, Markus
DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-868543>

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>

Kaderausbildung in der Militärküche

Mit der Umsetzung der Weiterentwicklung der Armee wurde die Ausbildung der Unteroffiziere und damit auch der Küchenchefs angepasst. Die eingeschlagene Marschrichtung sei dabei richtig gewählt, bestätigen Wachtmeister Claude Bürgel und ein Leiter Verpflegung, Adrian Bader.

Hptadj Markus Aschwanden Stab LVb Log

Sie sind das Rückgrat der Schweizer Armee. Hierarchisch auf der ersten Kaderstufe eingereiht, verantworten die Wachtmeister und Gruppenführer die Umsetzung von Aufträgen. Sie setzen die Absichten und Befehle von vorgesetzten Stellen um, sie lassen diese Wirklichkeit werden. Entsprechend grossen Wert wird auf die

Ausbildung des Kadernachwuchses im Bereich der Unteroffiziere gelegt. Eine Kompanie ohne engagierte und gute Gruppenführer wird nur schwerlich erfolgreich agieren können. Umso imposanter scheint diese Tatsache, wenn das Durchschnittsalter und die militärische Erfahrung der Gruppenführer in den Fokus rücken. Schon

in jungen Jahren übernehmen sie die Verantwortung, führen ihre Gruppe als Vorbild an und finden pragmatische Lösungen, auch bei schwierigen Herausforderungen.

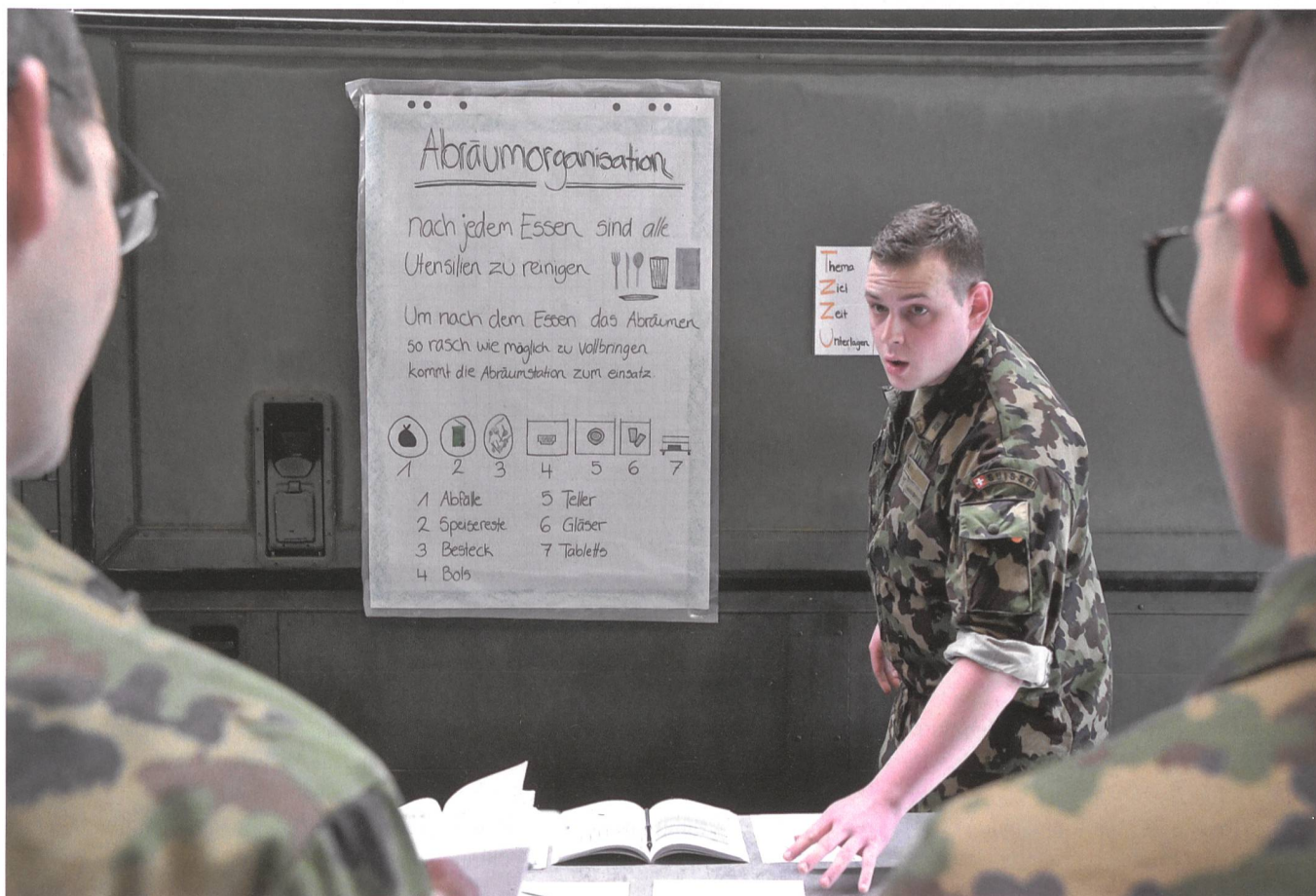
Der Küchenchef im Fokus

Im Rahmen der verschiedenen Reformen und der Weiterentwicklung der Armee wurde die Ausbildung der heutigen Wachtmeister angepasst und verbessert. Seit der Umsetzung der Weiterentwicklung der Armee (WEA) dürfen die Wachtmeister wieder während einer ganzen Rekrutenschule ihren praktischen Dienst leisten, also ihren Grad «abverdienen», wie dies noch bei älteren Generationen von militärischen Kadern bekannt sein dürfte. Dadurch sollen die jungen Führungspersonen vermehrt Erfahrungen sammeln, ausprobieren und lernen können – auch aus Fehlern. Dadurch sollen die jungen Kader optimal auf den Dienst in den WK-Einheiten vorbereitet werden.

Doch wie hat sich die durch die WEA angepasste Ausbildung bewährt? Konnten die angepeilten Verbesserungen implementiert werden und fühlen sich die neuen



Küchenchef Claude Bürgel (r.) erteilt seine Befehle.



Zur Aufgabe des Küchenchefs gehört auch die Weiterbildung der Unterstellten. Dies wird in der UOS geübt, wie hier der Küchenchefkandidat Leu bei seiner Ausbildungssequenz.

und jungen Chefs den Ansprüchen gewachsen? Hierfür wird die Funktion des Küchenchefs etwas genauer unter die Lupe genommen. Der Küchenchef im praktischen Dienst hat keine Zeit, sich in die neue Funktion einzugewöhnen. Er muss ab dem ersten Tag mit seinen Rekruten produzieren. Gut, gesund und genügend wollen die jeweiligen Kameraden

dreimal täglich verpflegt werden. Darum steht der Küchenchef unter grossem Druck, die Leistung bei sich und bei seinen Unterstellten sofort abrufen zu können. Am Ausbildungszentrum Verpflegung wird daher gerne auch von der Ausbildung von Superhelden gesprochen. Nicht nur müssen sie Leistung auf Anhieb vollbringen, sondern die Qualität während der

ganzen Dienstleistung aufrechterhalten. Damit sind sie zu einem grossen Teil auch für die Moral der Truppe zuständig und damit indirekt für die erfolgreiche Auftrags Erfüllung des ganzen Verbandes.

«Wir wurden gefordert»

Ein Küchenchef, welcher seine militärische Karriere nach dem WEA Modell durchlaufen hat, ist Wachtmeister Claude Bürgel. Im Durchdienermodell absolvierte er die Rekrutenschule und wurde während seinem praktischen Dienst an mehreren Orten eingesetzt. Im Moment leistet er am Ausbildungszentrum Verpflegung, wo die Truppenkochrekruten und angehenden Küchenchefs ihre Ausbildungssequenzen absolvieren, seinen Dienst. Rückblickend kann er seiner militärischen Ausbildung viel Positives abgewinnen. Angefangen beim Fachkurs für Truppenköche, der ersten Ausbildungssequenz als Rekrut beim Ausbildungszentrum Verpflegung. «Man begegnet vielen Leuten aus dem Gastgewerbe, lernt sich kennen und baut

Der Werdegang zum Küchenchef

Die Voraussetzung für Truppenkoch ist grundsätzlich eine Lehre in der Lebensmittelbranche. Die ausgehobenen Truppenköche werden jeweils den verschiedenen Schulen zugeteilt, wo sie die Rekrutenschule absolvieren. In den ersten Wochen der Rekrutenschule verbringen die Truppenkochrekruten eine Woche in Thun am Ausbildungszentrum Verpflegung und absolvieren den Fachkurs für Truppenköche. Nach einer ersten Selektion werden die Besten für den zweiwöchigen

chigen Fachkurs für Küchenchefkandidaten angeboten. Nach erfolgter Empfehlung aufgrund der Leistungen im Kandidatenkurs und der Vorschlagserteilung in der Stammeinheit beginnen die Truppenköche nach 16 Wochen Rekrutenschule die sechswöchige Unteroffizierschule für Küchenchefs. Anschliessend gehen die brevetierten Küchenchefs zurück in die jeweiligen Schulen und leisten nach einem einwöchigen Kadervorkurs den praktischen Dienst von 18 Wochen.



Der Leiter Verpflegung des Waffenplatzes Lyss und Sand, Adrian Bader, bestätigt die gute Qualität der abverdienenden Küchenchefs.

ein Netzwerk auf», meinte er. Spannend sei aber auch der Einblick in die verschiedenen Möglichkeiten des militärischen Kochens gewesen. Dazu gehöre das Mobile Verpflegungssystem (MVS), welches das autonome Kochen auf dem Feld ermöglicht, die Detachementsküche, aber ebenso die stationäre Küche.

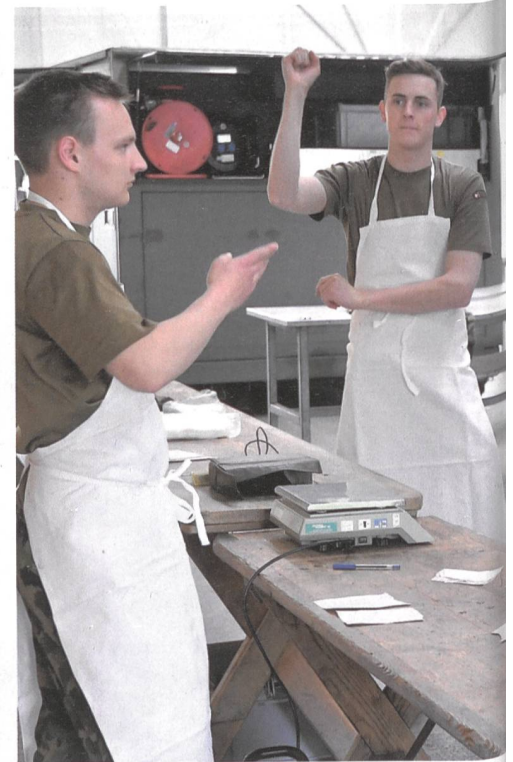
Intensive und spannende Ausbildung

«Im Fachkurs für Küchenchefkandidaten kam ich das erste Mal mit der Thematik «Führung in Berührung», erklärt Bürgel rückblickend auf die zweite Sequenz beim Ausbildungszentrum Verpflegung, «wir behandelten didaktische und methodische Elemente, es war wirklich ein cooler Kurs.» Als Spezialität der Küchenfunktionen müssen die Truppenköche nämlich einen zweiwöchigen, selektiven Kurs durchlaufen, bevor ein möglicher Vorschlag für die Weiterausbildung zum Küchenchef erfolgen kann.

Vertieft wurden die Bereiche Methodik, Didaktik und natürlich die führungs-technische Ausbildung sodann in der Unteroffizierschule. Als willkommene Abwechslung sei auch der gefechtstechnische Teil nicht zu kurz gekommen. «Das braucht es unbedingt, schliesslich sind wir im Militär», meinte Bürgel und verweist un-

ter anderem auf den herausfordernden Marsch. Dieser sei ein wichtiger Aspekt in der Ausbildung, unterstreicht auch der Kommandant des Ausbildungszentrums Verpflegung, Oberst Michael Graf. «Die zukünftigen Küchenchefs müssen selbst spüren, wie man sich auf einem Marsch fühlt und welchen Stellenwert die Verpflegung in solch einem Moment hat, um sich dann im Einsatz in die Truppe auf dem Feld hineinsetzen zu können», erklärte der Kommandant. Dies könne dann auch Auswirkungen auf die Zusammenstellung des Angebots haben, welches zum Beispiel an den Verpflegungsstellen auf einem Marsch aufgetischt wird.

«Wir wurden gefordert und wussten, dass wir Leistung bringen müssen», erinnert sich Wachtmeister Bürgel. Auch habe er selbst viel über sich gelernt während dieser sechs Wochen. Die Unteroffizierschule der Küchenchefs geht nämlich zwei Wochen länger als diejenige anderer Funktionen. Nebst den Ausbildungssequenzen im Bereich Führung, Methodik und Didaktik kommen bei den Küchenchefs zusätzlich fachtechnische Themengebiete dazu. Ausserdem werden die Absolventen darauf vorbereitet, mit ihren Rekruten ab dem ersten Tag des praktischen Dienstes die Verpflegung der jeweiligen Schulen si-



In der Unteroffizierschule sind Methodik und

herstellen zu können, dreimal täglich gut, gesund und genügend.

Viel über Menschen gelernt

Wachtmeister Claude Bürgel hat schon zu Beginn des praktischen Dienstes versucht, seine eigene Motivation und Leidenschaft an seine Unterstellten weiterzugeben. Dazu gehört auch das flexible Denken und der Anspruch an sich selbst, aus wenig viel zu machen. «Wenn man das umsetzt, was einem während der Unteroffizierschule beigebracht wird, funktioniert es auch», ist er überzeugt. Er habe dabei auch sehr viel über Menschen gelernt. Seine Unterstellten könne ein Küchenchef nicht auswählen und trotzdem müsse im Team Hand in Hand gearbeitet werden. Das erfordere gute Menschenkenntnis, damit der Teamspirit überhaupt entstehen könne. Nebenbei habe er sich auch als Koch weiterentwickelt, vor allem im Bereich der Kreativität. Dies könne dann direkt an die Unterstellten weitergegeben werden. In einem Gastrobetrieb hätte er mit seinem jungen Alter nie diese Verantwortung übertragen bekommen, doch das Militär habe ihm diese Erfahrung ermöglicht. Auch sei die zivile Anerkennung der militärischen Ausbildung mit dem Berufsbildnerausweis (SBBK) nach absolviertem praktischen



didaktik wichtige Aspekte.

Dienst ein direkter Mehrwert. Es habe ihn gefreut, dass er mit seinem Team zur guten Moral der Truppe beitragen konnte. «Ich würde es wieder machen und kann die UOS und die Funktion Küchenchef jedem empfehlen», ermutigt Bürgel den potenziellen Küchenchefnachwuchs.

Kritik positiv aufnehmen

Ob und wie gut die Konzipierung der Ausbildung zum Küchenchef auf die Praxis ausgerichtet ist, kann am besten jemand beurteilen, der tagtäglich mit dem kulinarischen Epizentrum in Kontakt kommt. Einer dieser Personen ist Adrian Bader. Als Leiter Verpflegung der Instandhaltungsschule 43 in Lyss sowie des Kompetenzzentrums Veterinärdienst und Armeetierte 46 in Bern Sand, coacht er die Küchenchefs im praktischen Dienst. «Wir sind eigentlich die Mentoren», erklärte der Spezialist. Auch er stellt den abverdienenden Küchenchefs im Allgemeinen ein gutes Zeugnis aus. «Am Ausbildungszentrum Verpflegung bekommen sie in den verschiedenen Kursen das Rüstzeug um erfüllen zu können», ist er überzeugt, «ich bewundere die Klassenlehrer, die machen einen sackstarken Job!» Diese würden den angehenden Küchenchefs das Grundwissen hervorragend vermitteln. Auch sei die



Die Küchenchefs müssen gemäss WEA eine ganze RS abverdienen und gewinnen dadurch viel Führungserfahrung.

persönliche Entwicklung der Küchenchefs während der Unteroffiziersschule nicht zu übersehen. «Bei der Umsetzung im praktischen Dienst muss jedoch manchmal ein wenig nachgeholfen werden», gab er zu bedenken. Es sei wichtig, auch im praktischen Dienst Kritik positiv aufzunehmen und sodann umzusetzen.

Grundsätzlich sei bei den Küchenchefs im praktischen Dienst grosse Leidenschaft und Motivation vorhanden. Dabei würden auch diejenigen ohne zivile Kochausbildung, wie unter anderen die Bäcker und Metzger, eine gute Arbeit abliefern. «Ich staune jeweils, wie die Nicht-Köche motiviert und engagiert sind», meinte Bader. Die mangelnde Kocherfahrung würde mit grossem Herzblut für die Funktion meist wettgemacht. Der Dank dafür ist das Lob der Kameraden und die Gewissheit, mit der Arbeit vielleicht einen unspektakulären aber einen sehr wesentlichen Teil zum Funktionieren des Gesamtsystems beigetragen zu haben.

Führungserfahrung + Improvisation

Insgesamt 40 Wochen Ausbildung, die Rekrutenschule, die Unteroffiziersschule und den praktischen Dienst zusammengerechnet, durchläuft ein brevetierter Küchenchef. Dies mit dem Ziel, im Einsatz und so-

mit auch im Wiederholungskurs, den Auftrag erfüllen zu können. Vor dieser Herausforderung stand Wachtmeister Michael Wildi dieses Jahr schon zum fünften Mal. Als Küchenchef, eingeteilt im Heeresstab-bataillon 20, sorgte er während der Dienstleistung für eine gute, gesunde und genügende Verpflegung seiner Kameraden. Zwar liegen die Unteroffiziersschule und der praktische Dienst für Wachtmeister Wildi schon einige Zeit in der Vergangenheit, doch er erinnert sich noch gut. «Vor allem im Bereich der Führungserfahrung und im strukturierten Denken konnte ich profitieren», meint er. Vor allem auch deshalb, weil der Unterschied in der Organisation einer zivilen Küche kaum von derjenigen einer militärischen Küche abweicht. Somit konnte er das Gelernte fast direkt übernehmen und im zivilen Job als Koch anwenden. Auch die Improvisationsfähigkeit habe er während dieser Zeit verbessert, fügt der leidenschaftliche Koch an. Eine Leidenschaft, welche in jedem WK seinen Kameraden zu Gute kommt und manchmal sogar in Form von frischen Kräutern auf den Tellern sichtbar ist. Denn eines ist sicher: Die Militärküche kocht immer, in einer normalen wie auch in der aussergewöhnlichen Lage, mit Freude und Leidenschaft zugunsten der Truppe. +