

Nachwuchsförderung von Spitzenköchen in der Armee

Nach einer zweieinhalbjährigen Pilotphase konnte nun in der Frühjahrsrekrutenschule die erfolgsversprechende Ausbildung für selektionierte Truppenköche gestartet werden. Nach der allgemeinen Grundausbildung (AGA) in der Nachschub Schule 45 in Freiburg, absolvieren die beiden selektionierten Kochtalente ihre restlichen 14 Wochen der Rekrutenschule in Thun beim Kommando Ausbildungszentrum Verpflegung. Nebst hausinternen Ausbildungssequenzen bei ausgewiesenen Kochspezialisten unterstützen die beiden diverse Kochanlässe und die zivilen Kochlehrlinge der Armee bei ihren Prüfungsvorbereitungen.

Interessierte Köche können sich vordienstlich schriftlich für die Nachwuchsförderung in der «Spitzenkoch-Rekrutenschule» melden. Die Dossiers werden studiert und maximal drei Rekruten werden durch das Ausb Zen Vpf und den Schweizerischen Kochverband für die Nachwuchsförderung selektioniert.

Ab der fünften Rekrutenschulwoche leisten die Rekruten ihren Dienst im Kommando Ausbildungszentrum Verpflegung (Kdo Ausb Zen Vpf) in Thun. Adjutant Unteroffizier (Adj Uof) Sascha Heimann,

betreiben. Dabei soll die Armee bei den zivilen Partnern positiv wahrgenommen werden. Gleichzeitig können wir die Akzeptanz der Militärküche fördern.

Generell geniesst die Militärküche ein hohes Ansehen, wird von den zivilen Partnern voll anerkannt und wir werden bei Wettkämpfen als ernsthafte Konkurrenten wahrgenommen.»

Ich habe die beiden Spitzenköche in der Küche besucht und mich lange mit ihnen unterhalten. Trp Ko Lino Zumbrunn und Sandro Steger sind sich ihrer Chance bewusst:



Trp Ko Zumbrunn und Steger

Chef Swiss Armed Forces Culinary Team (SACT) leitet die Nachwuchsförderung in Zusammenarbeit mit dem Schweizerischen Kochverband und zivilen Partnern aus dem Gastgewerbe.

Nur die besten Kandidaten, mit einer abgeschlossenen zivilen Lehre in der Lebensmittelbranche, kommen in den Genuss, während der Rekrutenschule (RS) noch mehr gefördert zu werden. Das neue Konzept der RS steht jungen Frauen und Männern, welche die geforderten Bedingungen erfüllen, gleichermaßen offen.

Die selektionierten Truppenköche durchlaufen dabei verschiedene Ausbildungssequenzen bei militärischen Kochspezialisten sowie externen,

«Es ist uns eine Ehre und erfüllt uns mit Stolz, die ersten in der offiziellen Spitzenkoch-RS zu sein, die von dieser einmaligen Zusammenarbeit profitieren können. Wir nutzen die Gelegenheit und wollen unser Fachwissen vertiefen. Gerne sind wir bereit, uns für den Schweizerischen Kochverband und das SACT einzusetzen und uns an Wettbewerben mit anderen Berufskameraden zu messen.»

Mein persönliches Fazit:

«Die Nachwuchsförderung von Spitzenköchen in der Armee in Zusammenarbeit mit dem Schweize-

zivilen Partnern. Zudem werden sie bei Bedarf für die Ausbildung und als Unterstützung bei Einsätzen zugunsten Dritter eingesetzt. So erlernen sie praxisnah gleichzeitig die Arbeitsschritte für die Durchführung von Banketten oder die Organisation in der Gemeinschaftsverpflegung.

Sprungbrett für das Kochnationalteam oder SACT

Nach absolvierter RS als selektionierte Truppenkoch können die Soldaten für die Junioren- oder Kochnationalmannschaft des Schweizerischen Kochverbandes sowie für das SACT rekrutiert werden. Dank einem Leistungsvertrag zwischen dem Schweizerischen Kochverband und der Schweizerischen Armee können diese ihre zukünftigen Einsätze in den jeweiligen Teams als Dienstage leisten. Mit dieser Zusammenarbeit fördert die Armee die Entwicklung der Wettkampf Kulinarik in der Schweiz und möchte damit auch vermehrt junge Leute für die Funktion des Truppenkochs motivieren.

Adj Uof Sascha Heimann ist sichtbar stolz auf seine Tätigkeit mit seinen begabten Talenten: «Gemeinsam wollen wir gezielte Nachwuchsförderung

rischen Kochverband ist eine hervorragende Leistung der Armee und bringt allen Beteiligten (den Absolventen, der Militärküche, unserer Armee, dem Schweizerischen Kochverband und dem gesamten Gastgewerbe) einen echten Mehrwert.»

Quelle: Besuch Spitzenkoch-RS

Foto: as

Alois Schwarzenberger
Freier Mitarbeiter