Fachausbildung in Kadervorkurs (KVK) und Wiederholungskurs (WK/EK). 9. Fortsetzung

Autor(en): **[s.n.]**

Objekttyp: **Article**

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

Band (Jahr): **52 (1979)**

Heft 9

PDF erstellt am: **27.05.2024**

Persistenter Link: https://doi.org/10.5169/seals-518746

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Inhalten der Zeitschriften. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern.
Die auf der Plattform e-periodica veröffentlichten Dokumente stehen für nicht-kommerzielle Zwecke in Lehre und Forschung sowie für die private Nutzung frei zur Verfügung. Einzelne Dateien oder Ausdrucke aus diesem Angebot können zusammen mit diesen Nutzungsbedingungen und den korrekten Herkunftsbezeichnungen weitergegeben werden.
Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Die systematische Speicherung von Teilen des elektronischen Angebots auf anderen Servern bedarf ebenfalls des schriftlichen Einverständnisses der Rechteinhaber.

Haftungsausschluss

Alle Angaben erfolgen ohne Gewähr für Vollständigkeit oder Richtigkeit. Es wird keine Haftung übernommen für Schäden durch die Verwendung von Informationen aus diesem Online-Angebot oder durch das Fehlen von Informationen. Dies gilt auch für Inhalte Dritter, die über dieses Angebot zugänglich sind.

Ein Dienst der *ETH-Bibliothek*
ETH Zürich, Rämistrasse 101, 8092 Zürich, Schweiz, www.library.ethz.ch

http://www.e-periodica.ch

Fachausbildung in Kadervorkurs (KVK) und Wiederholungskurs (WK/EK)

9. Fortsetzung (8. Fortsetzung im «Der Fourier» April 1979)

2. AC-Schutzmassnahmen

2.7 *AC-Schutzdienst im Küchendienst*

Was lange währte, wurde wirklich gut. In der Zwischenzeit hat nämlich das Kommando der Küchenchefschulen in Thun für den Zentralen Vorbereitungskurs für Truppenküchenchefs 1979 eine hervorragende Arbeitsgrundlage zu diesem Thema geschaffen. Nicht nur sind Richtziel, Einleitung, Zeit, Material und Grundlagen ersichtlich für die Vermittlung des Stoffes. Anhand eines ausführlichen Textes — der von Instruktoren des ACS-Ausbildungszentrum in Spiez geprüft und für gut befunden wurde — und anhand vieler Dias und Fotos aus der Praxis fällt die Instruktion über dieses Thema nicht mehr schwer.

Damit die Rechnungsführer auch im Bild sind, was unsere Küchenchefs betreffend AC-Schutz mitbekommen, veröffentlichen wir den Text und einen Teil des Bildmaterials in den nächsten Ausgaben «Der Fourier». Adjutant Ravioli danken wir sehr für die Zusendung der Dokumentation.

Richtziel

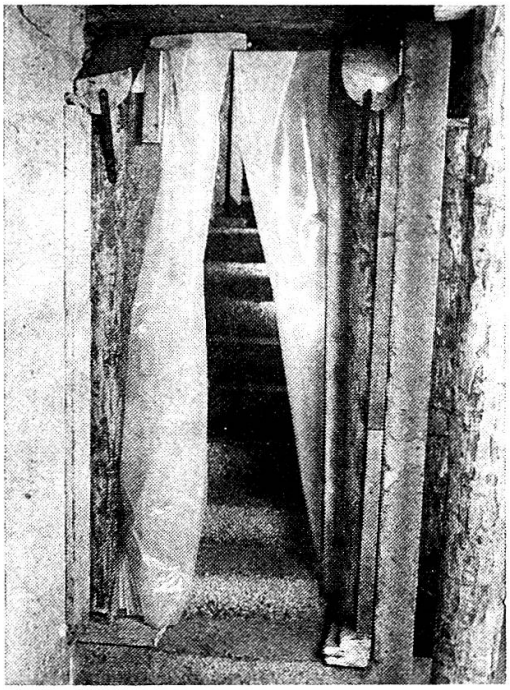
Der Küchenchef soll in der Lage sein, alle Massnahmen durchzuführen, die im Rahmen der Truppenküche (stationär oder auf Verschiebung) das Überleben und Führen bei einem Einsatz von AC-Waffen ermöglichen.

Der zentrale Vorbereitungskurs will die abkommandierten Küchenchefs in die Lage versetzen, die auf den Verpflegungsdienst bezogenen AC-Schutzmassnahmen in den Truppenkörpern bei der Kaderausbildung der hellgrünen Funktionäre zu vermitteln.

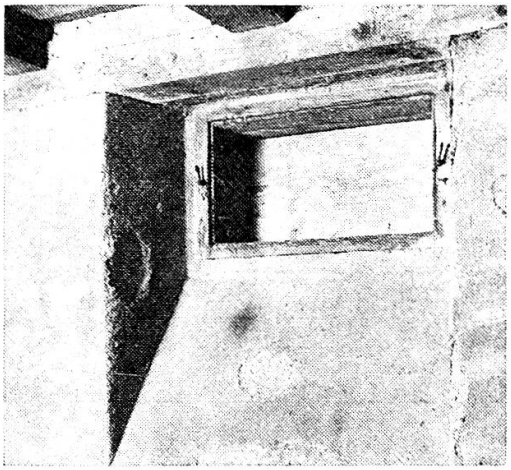
1. *Allgemeines*

Unsere zahlenmässige starke Infanteriearmee kann in unserem Gelände einen nur mit konventionellen Mitteln angreifenden Gegner die Stirn bieten. Voraussetzung ist, dass sie genügend Zeit hat sich einzurichten und in der ersten Phase des Kampfes den Feuer- und Panzerschock übersteht. Das weiss jeder Angreifer. Die Versuchung dürfte deshalb für ihn gross sein, A- oder C-Waffen einzusetzen, um den Widerstand zu brechen. Die Gefahr von Erpressungsversuchen oder die Möglichkeit des Einsatzes insbesondere der A-Waffen verringert sich, wenn wir über viele Schutzbauten und über eine gute persönliche Schutzausrüstung verfügen, und wenn sich unsere Truppen über einen *vorzüglichen Ausbildungsstand* auf dem Gebiet der AC-Abwehr ausweisen können.

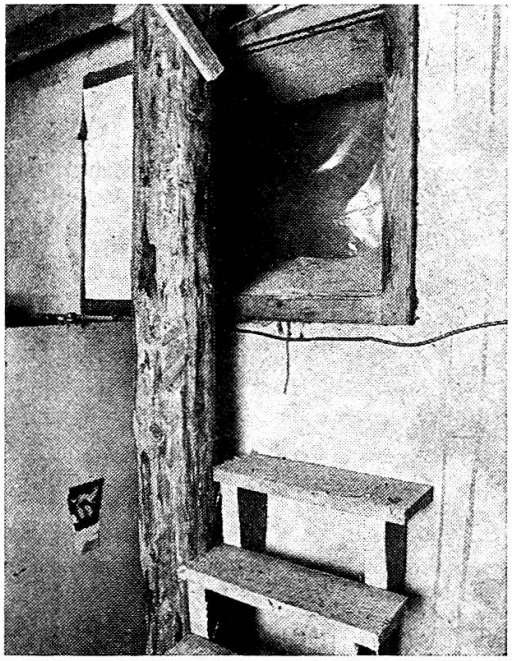
Das richtige *Verhalten des Einzelnen und der Truppe* vor, während und nach A- und C-Einsätzen ist für das Überleben und die Erhaltung der Kampfkraft von entscheidender Bedeutung. Das Überleben des einzelnen Mannes, somit auch für den Küchenchef



Kellereingang mit Unterstützung
und Staubschleusen

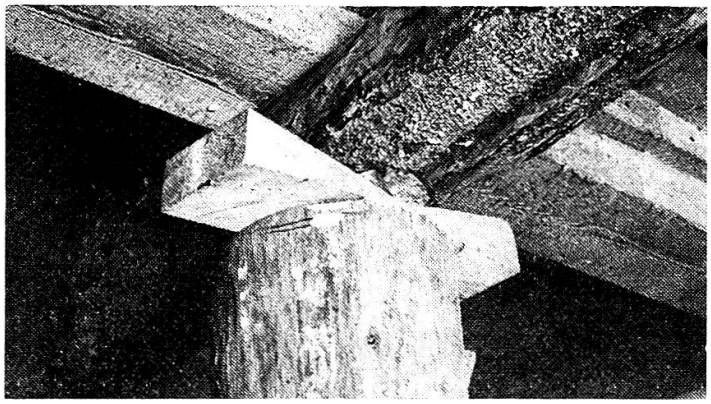


Fenster Innenansicht
Abdeckung erfolgte von aussen

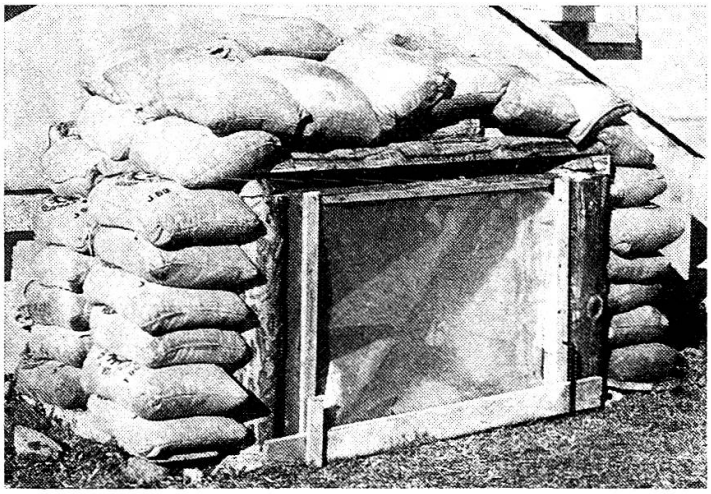


Notausgang

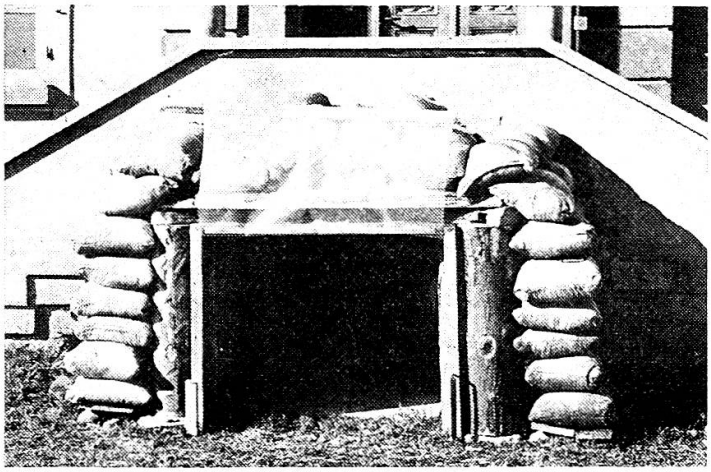
Fenster-Abdeckung



Detail: Verkeilung der Stützen



Notausgang geschlossen



Notausgang geöffnet

und seine Mannschaft, hängt in erster Linie von der Ausbildung und der Anwendung der technischen Abwehrmassnahmen ab. Das Reglement 52.23 / 5 «Merkpunkte für die ABC-Abwehr» enthält alle Massnahmen, die der Einzelne beherrschen muss. In einer einleitenden Theorie wird diese Materie im zentralen Vorbereitungskurs lediglich gestreift. Das Schwergewicht liegt auf den Schutzmassnahmen bezüglich Küchen, Küchenmaterial und Lebensmitteln. Im KVK / WK ist es Sache der AC-Organe und der Truppenkommandanten, auch die Küchenmannschaft in die allgemeine AC-Ausbildung (Arbeit mit Schutzmaske, Schutzausrüstung, usw.) einzubeziehen. Es ist notwendig, dass bei der Kaderausbildung der Hellgrünen diese allgemeine Ausbildung *vor* Behandlung der fachbezogenen AC-Ausbildung durch den AC-Schutzof oder einen anderen Of erfolgt.

2. *Grundlagen*

– Merkpunkte für die ABC-Abwehr	Regl. 52.23 I
– Persönliches ABC-Schutzmaterial	Regl. 52.23 II
– AC-Schutzdienst (Kdo Exemplar)	Regl. 52.25 (spez. Anhang 11)
– Geniedienst aller Truppen (Kdo Exemplar)	Regl. 51.92
– Fourieranleitung (beim Four anfordern)	Regl. 60.4 Seiten 159 – 161
– Merkblatt-Sammlung der UOS für Küchenchefs (im Besitz des Küchenchefs)	Merkblätter Nr. 206 / 209 / 210

3. *Ausbildungsräume und Ausbildungsmaterial*

- Die erforderlichen Räumlichkeiten und das notwendige Material sind beim Detailbeschrieb der einzelnen Arbeitsplätze aufgeführt.
- Das Baumaterial inkl. Baufolie ist vordienstlich beim Bauchef des Truppenkörpers zu bestellen.

4. *Grobübersicht über die Arbeitsplätze*

Es sind folgende Arbeitsplätze einzurichten:

4.1 *Kriegsküche*

unterstellter Keller / abgewinkelter Eingang / Schutz mit Sandsäcken / Staubschleusen / Fenster abgedichtet / Türe verstärkt und abgedichtet

4.2 *Notkochplatz*

gedeckter Platz / getarnt / mit Sandsäcken ausgebaut / oder mit Erdwällen

4.3 *Lagerung von Lebensmitteln, Material, Betriebsstoffe und Brennmaterial stationär*

Schutz gegen Licht / Hitze / Strahlendusche / Druck / Trümmerwurf / Feuchtigkeit / radioaktiver Ausfall (RA-Ausfall)

4.4 *Lebensmittel, Material, Betriebsstoffe und Brennmaterial auf dem Transport*

auf Inf Anhänger — Schutz gegen Licht / Staub / Hitze / Strahlung / RA-Ausfall / Feuchtigkeit

4.5 *Wasserreserven*

Feldflasche / Wassersäcke / improvisierte Behälter / Wassergrube / geeignete Behälter jeder Art.