Zeitschrift: Der Fourier : offizielles Organ des Schweizerischen Fourier-Verbandes

und des Verbandes Schweizerischer Fouriergehilfen

Herausgeber: Schweizerischer Fourierverband

Band: 52 (1979)

Heft: 9

Artikel: Fachausbildung in Kadervorkurs (KVK) und Wiederholungskurs

(WK/EK). 9. Fortsetzung

Autor: [s.n.]

DOI: https://doi.org/10.5169/seals-518746

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften auf E-Periodica. 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. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen sowie auf Social Media-Kanälen oder Webseiten ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Mehr erfahren

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. La reproduction d'images dans des publications imprimées ou en ligne ainsi que sur des canaux de médias sociaux ou des sites web n'est autorisée qu'avec l'accord préalable des détenteurs des droits. En savoir plus

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. Publishing images in print and online publications, as well as on social media channels or websites, is only permitted with the prior consent of the rights holders. Find out more

Download PDF: 02.07.2025

ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, https://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

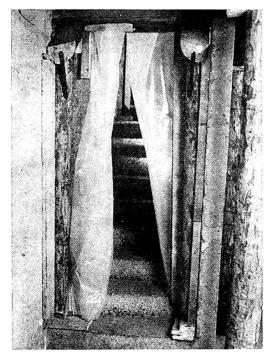
Der Küchenchef soll in der Lage sein, alle Massnahmen durchzuführen, die im Rahmen der Truppenküche (stationär oder auf Verschiebung) das Überleben und Führen bei einem Einsatz von AC-Waffen ermöglichen.

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.

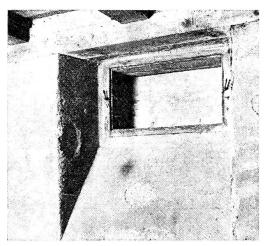
1. Allgemeines

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.

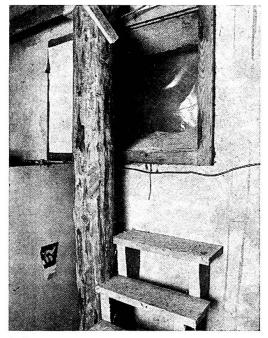
Das richtige Verhalten des Einzelnen und der Truppe vor, während und nach A- und C-Einsätzen ist für das Überleben und die Erhaltung der Kampfkraft von entscheidender Bedeutung. Das Überleben des einzelnen Mannes, somit auch für den Küchenchef



Kellereingang mit Unterstützung und Staubschleusen



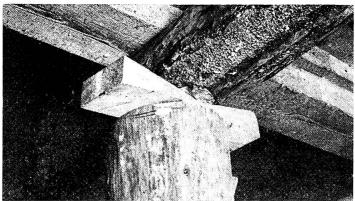
Fenster Innenansicht Abdeckung erfolgte von aussen



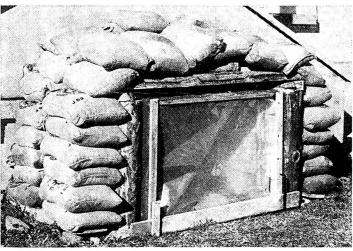
Notausgang



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