

# Vom Küchendienst : Zuständigkeit und Aufgaben

Autor(en): **Schupp, W.**

Objektyp: **Article**

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

Band (Jahr): **25 (1952)**

Heft 7

PDF erstellt am: **11.09.2024**

Persistenter Link: <https://doi.org/10.5169/seals-517080>

## **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.

5. Imhof Otto, Fourier	Sektion Zürich	83	„
Neuenschwander Paul, Oblt.	„ Ostschweiz	83	„
Wild Paul, Fourier	„ Zürich	83	„
6. Schaffhauser Werner, Fourier	„ Zürich	82	„
Stiegeler Otto, Rf.	„ Ostschweiz	82	„
Wylenmann Bruno, Fourier	„ Zürich	82	„

**Ehrenmeldungen:**

7. Keller Fritz, Fourier	„ Beider Basel	81	„
Lang Heinz, Fourier	„ Aargau	81	„
Peter Jürg, Fourier	„ Zürich	81	„
Schneider Albert, Gfr.	„ Beider Basel	81	„
Vonesch Rudolf, Fourier	„ Zürich	81	„
8. Goy Charles, Fourier	„ Romande	80	„
Knöpfli Willy, Fourier	„ Ostschweiz	80	„
9. Hort Erich, Fourier	„ Aargau	79	„
Mattle Willy, Major	„ Zürich	79	„
Meier Eduard, Fourier	„ Zürich	79	„
Michel Walter, Fourier	„ Bern	79	„
10. Sigg Ruinell, Fourier	„ Beider Basel	78	„
11. Hübscher Ruedy, Fourier	„ Ostschweiz	77	„
12. Gerber Werner, Oblt.	„ Bern	76	„
Gut Ernst, Fourier	„ Zürich	76	„
Lehner Hans, Fourier	„ Aargau	76	„
Meier Karl, Hptm.	„ Zentralschweiz	76	„
13. Heller Jakob, Fourier	„ Zürich	75	„

**Sektionsrangliste**

			Kategorie	Teilnehmer	Pflichtresultate
1. Sektion Ostschweiz	82,506 Punkte		II.	16	6
2. „ Zürich	80,153 „		I.	37	18
3. „ Bern	74,716 „		I.	12	6
4. „ Basel	74,380 „		II.	10	6
5. „ Aargau	67,794 „		II.	18	7
6. „ Romande	65,753 „		II.	8	6
7. „ Zentralschweiz	58,936 „		I.	7	6
— „ Solothurn			I.	5	—
— „ Graubünden			I.	3	—
				Total	<u>116</u> Teilnehmer

**Vom Küchendienst****Zuständigkeit und Aufgaben**

Von Oblt. W. Schupp, Basel

Ziff. 74, 3 DR bestimmt, dass Küchenchef und Küchendienst dem Fourier unterstellt sind, und dass dieser für die diesbezüglichen Obliegenheiten dem Einheitskommandanten unmittelbar verantwortlich ist. Es gilt nun im folgenden, den Umfang der Arbeiten des Rechnungsführers und des Küchenchefs zu bestimmen und die Grenzen ihrer Verantwortlichkeit getrennt genau zu umschreiben.

Nach Erstellung der vom Kommandanten, bei eventueller Konsultierung des Truppenarztes, genehmigten Verpflegungspläne (DR 74, 3 u. VR 155) beschafft

der Rechnungsführer die erforderlichen Lebensmittel, übernimmt, kontrolliert und verwaltet sie (DR 74, 2; Vpf. D. I 237).

— **Übernahme** gegen Gutschein (DR 74, 2) nach vorheriger **Kontrolle** der Waren in bezug auf: Aussehen, Geruch, Geschmack, Reinheit und Beschädigung (Vpf. D. I 142). Nötigenfalls ist ein Fachmann aus der Einheit beizuziehen. Nicht vertragsgemässe Lieferungen sind zurückzuweisen, wobei der Lieferant aufzufordern ist, die beanstandete Lieferung sofort durch eine dem Vertrag entsprechende zu ersetzen (Vorschriften über Verpflegung durch Lieferanten, Ziff. 14); bezüglich Ort und Zeit der Fassung, Beschaffenheit der Verpflegungsartikel s. Ziff. 8, 13, 27 daselbst.

— Der Rechnungsführer **verwaltet** die Warenvorräte (DR 74, 2; VR 156) und gibt dem Küchenchef aus dem Lebensmittelmagazin den Tagesbedarf ab (Vpf. D. I 67, 2 u. 238). Über Ein- und Ausgänge führt er eine Kontrolle, die am Ende jeder Soldperiode abzuschliessen und mit dem Warenbestand zu vergleichen ist, wobei allfällig sich ergebende Unterschiede abzuklären sind. Die vom Rechnungsführer als richtig bescheinigte und vom Kommandanten visierte Warenkontrolle ist zwei Jahre lang aufzubewahren. Dass der Rechnungsführer nicht nur im Besitze des Kassa-, sondern ebenso sehr auch des Magazinschlüssels sein soll, dürfte nachgerade unbestritten sein, umso mehr, da ihm durch die persönliche und daher zuverlässige Feststellung des effektiven Tagesverbrauches die Erstellung der täglichen Bilanz und die allgemeine Kontrolle über den Haushalt erleichtert, ja sogar erst ermöglicht wird.

Das Lebensmittelmagazin ist hinsichtlich seiner Eignung und zweckdienlichen Verwendung äusserst sorgfältig auszuwählen. Sauberkeit des Raumes, der Gefässe und Einrichtungen ist ein unbedingtes Erfordernis. Witterungseinflüsse, Feuchtigkeit, Eindringen von Getier verschiedenster Art sind zu verhindern oder auf ein Mindestmass zu beschränken, um jegliches Lebensmittelverderbnis zu verunmöglichen. An die zweckmässige Lagerung von Brot, Fleisch, Käse und Gemüse sei bei dieser Gelegenheit nur der Vollständigkeit halber erinnert. Das bisher Behandelte ist des Rechnungsführers unbestrittene Domäne.

Der **Küchenchef** nun ist dafür persönlich verantwortlich, dass die übernommenen Lebensmittel sorgfältig, sparsam, schmackhaft und rechtzeitig als Speise zubereitet und die sich ergebenden Resten bestens verwertet werden (Vpf. D. I. 67). Ihm beigegeben sind die **Küchenordnanznen**, deren Ausbildung er zu fördern hat. Sie sollen fähig sein, einfache Mahlzeiten selbst zuzubereiten, was einerseits methodisch richtige Instruktion und andererseits zweckmässig rationelle Arbeitseinteilung erfordert. Seine Mitarbeit in der Küche fördert wohl den Teamwork-Gedanken, darf aber nicht dazu führen, dass ihm die Betriebsübersicht entgeht. Im Interesse der Truppenverpflegung ist unnachgiebig Pünktlichkeit in der Verpflegungsbereitstellung, Sparsamkeit bei der Verwendung der Mittel und Sauberkeit bei der Zubereitung zu fordern. Die vorsorgende Planungsarbeit des Rechnungsführers und die ausführende Vorbereitung des Küchendienstes haben die optimale Verpflegung zum Ziel, die so zubereitet sein soll, dass ihr Nährgehalt vom Körper leicht und

möglichst vollständig aufgenommen und verwertet werden kann. Damit zusammen hängt, weil auch Appetit anregend, das entsprechende Aussehen der Speisen, das mit etwas Sorgfalt sich selbst mit bescheidenen Mitteln erreichen lässt.

Es liegt ohne Zweifel im Aufgabenkreis des Rechnungsführers, die Verteilung der Gerichte über die räumliche Ausdehnung der Küche hinaus zu verfolgen, um wo nötig bestimmend auf sie einzuwirken.

Das gesamte verwendete Koch- und Küchenmaterial und alle mitbenützten Einrichtungen sind nach Beendigung der Kocharbeiten zu reinigen. Das übernommene Küchenmaterial ist von Zeit zu Zeit auf seine Vollständigkeit hin zu prüfen und falls es nur zeitweilig benützt wird, richtig zu lagern (z. B. Kochkisten). Küchenabfälle, Brennmaterial, Packmaterial und Kleidungsstücke der Küchenmannschaft sind geordnet ausserhalb der Küche aufzubewahren. — Die an den Küchendienst gestellten Anforderungen sind nicht gering, in besondern Fällen sogar äusserst hoch, so dass der Einsatz untauglicher in die Küche abgeschobener Ordonanzen wahrlich nicht im Interesse der zu verpflegenden Truppe liegt.

Für alle erwähnten Arbeiten ist Küchenchef und Küchendienst dem Rechnungsführer unterstellt, der sie kontrollierend überwacht und bei Feststellung von Mängeln für Abhilfe sorgt. Die kameradschaftliche Zusammenarbeit zwischen Rechnungsführer und Küchenchef im Hinblick auf das gemeinsame Ziel wird bestimmt zum besten Ergebnis führen. Es wird so in den meisten Fällen möglich sein, den Küchenchef indirekt zu beeinflussen und ihn dadurch zur Anerkennung dessen zu bringen, was nach der Überzeugung des Rechnungsführers für richtig gilt. Welchen Weg er auch immer wählen mag, seine Aufgabe und Pflicht ist es, sich durchzusetzen und seiner vorsorgenden Planung entsprechend die ausreichende und qualitativ beste Verpflegung der Truppe zu gewährleisten.

## **Vom Obst- und Gemüseverbrauch im Truppenhaushalt unserer Armee**

Von Lt. Spreng Hs. Oeschberg

Als im Herbst 1950 eine grosse Obst- und Gemüseernte erwartet wurde, erliess die Sektion Verpflegungswesen des Eidg. Oberkriegskommissariates ein Kreisschreiben an sämtliche militärischen Schulen und Kurse, worin sie die Truppe aufforderte, durch vermehrte Zubereitung von einheimischem Obst und Gemüse ihren Beitrag zur Verwertung der grossen inländischen Ernte zu leisten.

Dieser Aufruf zeugte vom Verständnis der verantwortlichen Organe unseres militärischen Verpflegungsdienstes für die Verwertung einheimischer Landesprodukte. Er zeigte aber auch, dass der Abgabe von inländischem Obst und Gemüse im Truppenhaushalt nicht überall die gewünschte Aufmerksamkeit geschenkt wurde, was vielleicht z. T. auch heute noch der Fall ist.

Es ist sicher nicht uninteressant und für die Verwertung der einheimischen Landesprodukte gar nicht ohne Bedeutung, den Ursachen etwas nachzugehen: