

Küchenausrüstung in alter und neuer Zeit

Autor(en): **Imhof**

Objektyp: **Article**

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

Band (Jahr): **40 (1967)**

Heft 6

PDF erstellt am: **11.09.2024**

Persistenter Link: <https://doi.org/10.5169/seals-517847>

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.

Küchenausrüstung in alter und neuer Zeit

Adj. Uof. Imhof, Instr. Uof. der Vsg. Truppen

Seit sich in grauer Vorzeit, vor mehr als 6000 Jahren, die Menschheit in Staaten zu organisieren begann, marschieren Soldaten und Heere. Alle diese Truppen, sogar die vorzüglich organisierten römischen Legionen, kannten keine eigentliche Truppenküche. Die Eroberer verpflegten sich aus dem Lande selbst, durch Raub und Plünderung, oder durch die den unterworfenen Völkern auferlegten Tribute, die insbesondere auch Getreidelieferungen umfassten. Die vorhandenen Lebensmittel wurden nicht in einer Gemeinschaftsküche zubereitet, sondern auf den Mann verteilt. So fasste z. B. der römische Legionär alle 15–16 Tage seine Ration von 12–15 kg Weizen. Diesen Weizen mussten die Soldaten mit Handmühlen selbst mahlen. Aus dem Mehl wurde durch den Mann ein einfaches Brot gebacken oder ein Brei gekocht.

Diese zum Teil aus Raub oder Kauf, zum Teil aus zugeteilten Nahrungsmitteln bestehende Selbstverpflegung des Soldaten, dauerte das ganze Mittelalter hindurch bis in die neuere Zeit hinein. Dabei bildeten Getreidearten, Weizen, Roggen, Gerste oder der bei unseren Vorfahren beliebte Hafer, die Grundlage. Im Felde musste der Mann meist selber kochen. Im 17. bis 18. Jahrhundert tauchten dann bei den Söldner- und Reisläuferheeren der Marketender oder die wahrscheinlich noch beliebtere Marketenderin auf, welche die Leute nicht nur mit allerlei Waren, sondern auch mit Speise und Trank versorgten. Wir können sie deshalb als eine Art Vorläufer der Feld- oder Truppenküche betrachten.

Vor der französischen Revolution scheint es bei den europäischen Heeren keine eigentliche Küchenausrüstung gegeben zu haben. Die Lebensmittel wurden gekauft oder mit oder ohne Bezahlung requiriert und irgendwie zubereitet. Wohl meist mit gestohlenen Kochkesseln über offenem Feuer. Das Kochen über offenem Feuer, in aufgehängten Kesseln, war noch bis weit ins 19. Jahrhundert hinein bei den meisten Armeen die Regel, obschon da und dort bereits fahrbare Feldküchen auftauchten.

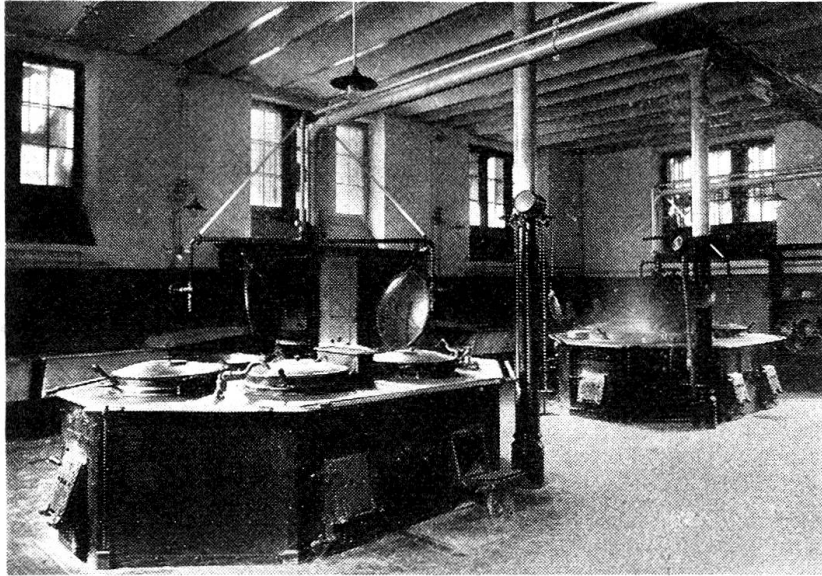
Im Eidgenössischen Militär-Reglement von 1817 hiess es: «Die Verpflegung auf Märschen und im Kantonement hat durch die Einwohner, gegen Gutscheine, die vom Oberkriegskommissariat eingelöst werden, zu erfolgen». Die Truppe wurde einfach auf die Einwohner einer Ortschaft aufgeteilt. Nötigenfalls hatten die Gemeinden Kochraum, Kochgeschirr, Holz und Salz zu liefern. Nur in Kasernen, deren es allerdings noch wenige gab, wurde das Essen durch die Truppe selbst zubereitet.

Hieraus ist ersichtlich, dass die Truppe damals über kein Küchen-Korpsmaterial verfügte. Ebenso wenig besass der Mann ein Einzelkochgeschirr. Erst Jahrzehnte später wurde die Truppe mit Ordonnanz-Feldkochkesseln ausgerüstet. Diese Kessel hängte man einfach über ein offenes Grabenfeuer und kochte darin Suppe und Fleisch (Spatz). In den Jahren vor Beschaffung der Fahrküchen, besass jede Kompagnie acht solcher Kessel.

Die Fahrküche

Die erste historisch belegte Fahrküche tauchte bereits 1798 in Deutschland auf. Merkwürdigerweise brauchte es dann mehr als hundert Jahre, bis die Fahr- oder Feldfuhrküche, von den Soldaten spasshaft als «Gulaschkanone» bezeichnet, in allen europäischen Armeen eingeführt war.

Die obenerwähnte Fahrküche von 1798 scheint ein Riesenmöbel gewesen zu sein, wurde doch darin für 1200 Mann gekocht und zwar auf dem Marsch. Ein Münchner, Anton Baumgärtner, baute einige Jahre später eine Fahrküche, die er 1806 Napoleon vorführte. Es ist erstaunlich, dass dieser grosse Heerführer die Vorteile dieser Erfindung nicht erkannte und den Hersteller abwies. Später kaufte der König von Bayern diese Feldküche und verwendete sie bei seinen Truppen. Im Jahre 1813, tauchte ein ostpreussischer Adelige, Friedrich von Kurowski-Eichen, mit einem neuen Fahrküchenprojekt auf. Er gab sogar eine Broschüre über deren Notwendigkeit und Anwendung heraus. Das preussische Heer, dem er diese Erfindung anbot, zeigte jedoch kein Interesse. Kurowski wandte sich in der Folge nach Weimar, zu keinem geringeren als Goethe. Dieser liess ihm Gehör und legte das Projekt seinem Herzog vor. Der Kupferschmied Henninger in Weimar, schuf dann nach den Plänen ein erstes Modell, zum Preise von 200 Talern. Insgesamt wurden 9 Küchen hergestellt und bei den thüringischen Truppen verwendet.



Kasernenküchen
einst und jetzt

Alte Küchenbatterien in der
Kaserne Thun.



Reihenkochherd
mit Holzfeuerung.



Neuzeitliche Elektroküche mit
Kippkessel.

1850 baute eine Kieler Firma eine Feldfuhrküche, die einer Lokomotive glich und die Speisen in mehreren Gefässen mit Dampf garkochte. 1869 wurde durch eine Breslauer Firma eine weitere verbesserte Fuhrküche erstellt.

In jenen Jahren scheint man sich auch in der Schweiz endlich mit diesem Problem beschäftigt zu haben. Es entstand ein schweizerisches Modell Scherrer, welches zur Fuhrküche 1880 entwickelt wurde. Es war ein einspänniges Fuhrwerk, mit nur einer Achse, auf welcher nebeneinander 2 Kochkessel baumelten. Wie aus einem Artikel in der «Schweizerischen Militär-Zeitung» von 1875 hervorgeht, war die Verwendung der Fuhrküche damals stark umstritten und wurde von einflussreichen Offizieren bekämpft. Dies mag auch der Grund sein, dass dieses Modell keine grosse Verbreitung fand.

Einen Umschwung brachte anscheinend der Russisch-Japanische Krieg 1905/06. Die Russen verwendeten dort fahrbare Feldküchen in grosser Zahl und mit solchem Erfolg, dass viele Staaten zur Einführung von Fuhrküchen in ihren Armeen schritten. Schon 1906 gab die deutsche Heeresverwaltung, nach einem Wettbewerb unter den Industriefirmen, die Bahn frei für die serienweise Herstellung.

Jetzt begannen sich auch in der Schweiz Verfechter der Fuhrküche wieder zu regen. In einem Manöverbericht von 1905 wurde die schlechte Verpflegung während den Manövern gerügt. Es wurde laut nach Beseitigung dieses bösen Übelstandes gerufen und auf die ausländischen Beispiele hingewiesen.

1906 wurden die einrückenden bernischen Truppen mit einer fahrbaren Küche bekannt gemacht. Der Entwurf stammte vom bernischen Militärdirektor, Oberst von Wattenwyl. Sie war für 200 Mann berechnet, auf einem einachsigen Wagen montiert, welcher von Hand gezogen oder an ein Fuhrwerk gehängt werden konnte. Angeschafft wurden schliesslich je 4 Küchen für 4 Bataillone. Bei der Erprobung in den Herbstmanövern der 3. Division fanden sie grossen Anklang.

Am 10. Dezember 1909 beschloss schliesslich das Parlament die Einführung der Fuhrküche 1909. Dieses Modell, allen alten Soldaten vom Aktivdienst her als «Gulaschkanone» bekannt, überlebte zwei Weltkriege und wurde erst in den fünfziger Jahren endgültig liquidiert. Als Ersatz war vorerst die mot. Anhängerküche 1940 vorgesehen, wie sie heute noch bei der Artillerie, verwendet wird. Doch zeigt sich diese schwere Konstruktion den Ansprüchen des modernen Bewegungskrieges nicht gewachsen.

Die Kochkisten

Schon während den Verhandlungen über die Fuhrküche, wurde im Parlament die Forderung nach einer bast- oder tragbaren Feldküche für die Gebirgstruppen laut. Versuche waren damals bereits im Gange.

Die Kunstschlosserei Schnyder in Luzern, hatte einen Kochapparat für 25 Mann konstruiert, welcher mit Spirit, notfalls mit Holz beheizt wurde. Nach eingehenden Versuchen musste dieser Apparat abgelehnt werden, da die Kochleistung nicht befriedigend war. Damals wurde bereits von Selbstkocherkisten gesprochen. Das Prinzip der Kochkiste war ja bekannt und war nur noch für die Zwecke der Truppe zu entwickeln.

Im Jahre 1912 wurden die Gebirgstruppen aller Waffengattungen mit Selbstkocherkisten ausgerüstet. Diese Ausrüstung war im Prinzip schon die gleiche, wie sie noch heute verwendet wird. Die Kochkisten waren mit 20 Liter Inhalt etwas kleiner. Zugsküchenausrüstung und Einheitsküchenkorb waren ebenfalls schon vorhanden.

Die während und nach dem Zweiten Weltkrieg entwickelten Kampfmethoden, die kleineren Verbände, die weitgehende Forderung nach Ausnützung des Geländes und nicht zuletzt die Vorbereitung auf den Atomkrieg, hatten ihre Rückwirkungen auf den Verpflegungssektor. Immer mehr war zu erkennen, dass nur die Selbstkocherkiste die verlangten Anforderungen erfüllen kann. Die Einführung des Benzinvergasers und die ständige Verbesserung der Detail-Küchenausrüstung, setzen den beweglichen Verpflegungsfunktionär in die Lage, jederzeit und unter allen Umständen, die Truppe gut und genügend zu verpflegen.

Das Einzelkochgeschirr und Kochapparate

Das Einzelkochgeschirr oder die Gamelle fand in der schweizerischen Armee erst spät Eingang. Noch 1875 wurde in der «Schweizerischen Militär-Zeitung» das Fehlen eines tauglichen Einzelkochgeschirrs bedauert. Die noch heute gebräuchliche Gamelle ist in ihrer Grundform seit mehr als einem halben Jahrhundert gleichgeblieben. Seit Jahren wird immer wieder, besonders im Hinblick auf das Versorgen der Gamelle im Kampfanzug, nach Verbesserungen gesucht, wenn auch ohne grossen Erfolg. Der Umstand, dass die Gamelle als Ess-, Transport- und Kochgeschirr dienen und dazu noch stabil genug sein muss, kompliziert die Angelegenheit. Da aber aus Gründen der Tarnung das Abkochen auf offenem Feuer im Feld sehr oft nicht möglich sein dürfte, sind andere Lösungen anzustreben. Die Versuche mit Fertigmahlzeiten in Büchsen, mit der Möglichkeit zum Aufwärmen mit einem entsprechenden Brennstoff, gehen in dieser Richtung.

Wir verfügen auch über eine gewisse Anzahl Kochapparate, die mit Meta, Sprit oder Benzin betrieben werden können. Diese sind vor allem für die Gebirgs- und Hochgebirgstruppen bestimmt. Sie haben fast alle den Nachteil, dass man darin wohl Speisen aufwärmen, aber nur unter Aufwand von ausserordentlich viel Zeit und Brennstoff richtig kochen kann. Besonders im Winter, bei sehr tiefen Temperaturen, ergeben sich grosse Schwierigkeiten. Die mitzunehmenden Lebensmittel sind, wenn immer möglich, so vorzubereiten oder vorzukochen, dass sie nur gewärmt werden müssen. Es ist dies ein Gebiet, welches noch gründlicher Abklärungen und Versuche bedarf.

Improvisierte Kücheneinrichtungen

Im Ernstfall wird immer wieder mit dem Verlust von Küchenmaterial und Ausrüstungen zu rechnen sein. Man tut deshalb gut daran, sich bereits im Instruktionsdienst zu überlegen, was in einem solchen Fall vorzukehren ist. Ein praktischer Mann wird mit einiger Überlegung bald heraus finden, was aus leeren Benzin- oder Oelfässern, Konservenbüchsen, alten Pfannen, Teilen der Ausrüstung usw. alles zu machen ist. Dämpfer, Boiler, Backöfen, Reihenherde usw. lassen sich erstellen. Einige dieser improvisierten Einrichtungen könnten auch schon im WK unter ungünstigen Verhältnissen, z. B. Zeltlager, Gebirgsdienst, Schichtarbeit usw. gute Dienste leisten.

Die Kasernenküche

Die ersten Kasernenküchen waren den damaligen Verpflegungsverhältnissen angepasst äusserst einfach eingerichtet. Gekocht wurde mit Holz, später mit Holz und Kohle. Noch heute weist eine grosse Anzahl Kasernenküchen, die zum Teil über 50 Jahre alt sind, diese Feuerungsart auf, die bei richtig gebauten und unterhaltenen Herden eine grosse Leistungsfähigkeit aufweist. Die im Zuge der Zeit liegende Ausbreitung der Elektrizität, die vergleichsweise hohen Holz- und Kohlenpreise, und nicht zuletzt die einfachere Reinigung und Sauberhaltung, brachte die Umstellung auf Elektroküchen. In den letzten Jahren wurden grosse Anstrengungen unternommen, um die aus Kostengründen lange etwas vernachlässigten Kasernenküchen zu modernisieren und den heutigen Verhältnissen anzupassen. Die Norm-Küchenbatterie besteht heute aus 1 Bratpfanne à 125 Liter, Kochkessel zu 100, 160 und 200 Liter, wobei teilweise auch Druckkocher vorhanden sind. Hand in Hand damit geht die Verbesserung der übrigen Kücheninstallationen. Abwaschanlagen aus rostfreiem Stahl, Heisswasseranlagen, Wärmeschränke, zweckmässige Arbeitstische, Universalküchenmaschinen usw. machen die Arbeit zur Freude.

Das giftfreie Gas und die Gasverbundwirtschaft machen es durchaus möglich, dass in absehbarer Zeit auch der Einbau von Gas-Kasernenküchen ins Auge gefasst werden wird. Es ist alles im Fluss und die Entwicklung schreitet auch auf dem Gebiet der Küchenausrüstungen rasch fort. Die Selbstbedienung in der Kaserne, das Bedienungssystem der Zukunft, wird ebenfalls Anpassung der Kasernenküchen erfordern.

Die Gemeindeküche

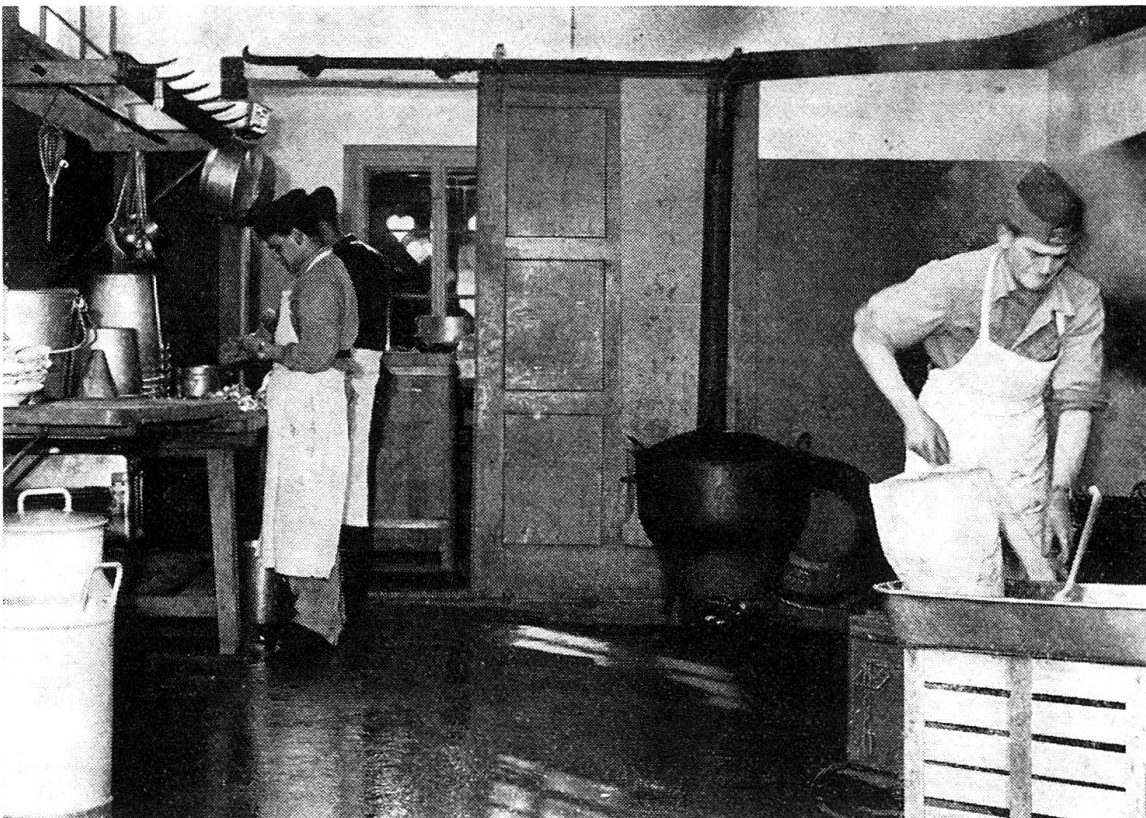
Aus alten Reglementen geht hervor, dass seit jeher bei Einquartierungen den Gemeinden verschiedene Pflichten auferlegt wurden. Dazu gehört auch die Zurverfügungstellung von Küchenräumen und Einrichtungen. Das ist auch heute noch so und wird wohl so bleiben, da dieses System eng mit den Bedürfnissen unserer Milizarmee verknüpft ist.

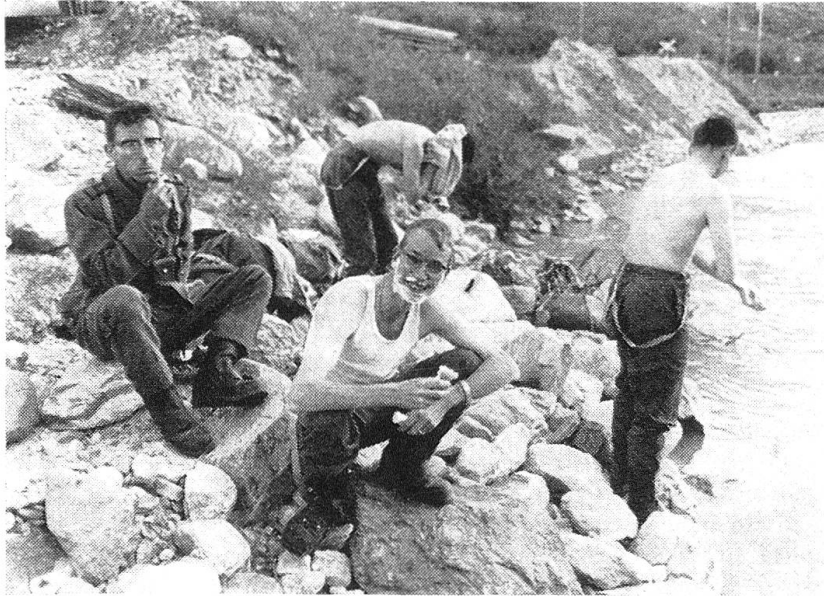
Die mannigfaltigen Verhältnisse in den verschiedenen Gemeinden und Landesgegenden, bringen es mit sich, dass diese Küchen in bezug auf Räumlichkeiten und Einrichtung sehr verschieden sind. In den letzten Jahren haben viele Gemeinden grosse Anstrengungen unternommen, um der Truppe saubere und gut eingerichtete Küchen zur Verfügung zu stellen. Andernorts sind die Verhältnisse noch schlimmer.

Vor allem fällt es oft schwer, den verantwortlichen Leuten klar zu machen, dass die heutigen Verpflegungsverhältnisse auch eine entsprechende Anzahl Kochkessi voraussetzen. Wenn früher 2 oder 3 Kessi genügten, so sind heute 3 Kessi nur noch als Minimum zu bezeichnen. Um eine komplette Mahlzeit aus Suppe, Fleisch, Kartoffeln, Trockengemüse oder Grüngemüse zuzubereiten, braucht es eben 4 Kochgelegenheiten. Natürlich kann man gewisse Speisen zusammen im gleichen Geschirr kochen. Nur leidet darunter oft der Geschmack und vor allem das appetitliche Aussehen. 4 Kessi sollten deshalb die Regel sein.

Die Kücheneinrichtungen der Gemeinden sind grösstenteils mit Holz gefeuert. Die alten Gusskessi, die jahrzehntelang gute Dienste geleistet haben, verschwinden jedoch langsam. Die Fabrikation wurde seit längerer Zeit eingestellt. Es gibt aber heute ausgezeichnete Holzherde aus rostfreiem Material, die absolut den heutigen Anforderungen entsprechen. Besonders dort, wo diese Küchen auch für Zwecke des Zivilschutzes bestimmt sind, ist Holzfeuerung vorzuziehen. Das erste worüber wir im Katastrophenfall, es braucht gar nicht zum Krieg zu kommen, nicht mehr verfügen werden, ist elektrischer Strom. Verschiedene Naturkatastrophen der letzten Zeit, haben jedermann die Verwundbarkeit des elektrischen Stromnetzes gezeigt. Dazu kommt noch der Holzreichtum vieler Gemeinden, die heute ihr Brennholz nur mit Schwierigkeiten verwerten können. Die Beibehaltung der Holzfeuerung, mit entsprechenden modernen Einrichtungen ist deshalb vielerorts gegeben und volkswirtschaftlich zu begrüssen.

Truppenküche in Gemeinde-Schlachthaus





Hygiene im Militärdienst

Gesundheitspflege während dem Manöver oder Bivak.

Der richtigen Gesundheitspflege wird im Dienst vielfach noch zu wenig Aufmerksamkeit geschenkt. Dabei dienen gerade See- oder Flussbäder in der warmen Jahreszeit, nicht nur der Reinigung, sondern haben dadurch, dass die Haut der Luft und dem Licht ausgesetzt wird, weitere gesundheitsfördernde Eigenschaften. Man vergesse vor allem die Füße nicht, denn ihr Zustand ist ausschlaggebend für den Grad der Marschtüchtigkeit und für unser Wohlbefinden.

Unten:

Einfache Waschvorrichtung wie sie heute vielerorts noch in Gebrauch ist.

Daneben ein den heutigen Ansprüchen genügender Waschraum einer permanenten Unterkunft.

