

Kochen in Gemeindeküchen

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

Objektyp: **Article**

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

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

Heft 2

PDF erstellt am: **28.06.2024**

Persistenter Link: <https://doi.org/10.5169/seals-518693>

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.

Kochen in Gemeindeküchen

(Kdo UOS für Küchenchefs)

Die Mehrzahl der Militärküchenchefs wird jedes Jahr mit den Problemen der Militärküche in Gemeinden konfrontiert. Nachfolgend einige Tips:

1. Anforderungen an eine Gemeindeküche

Für die Benützung durch die Truppe kommen Lokale wie Schulküchen, Küchen in Ferienheimen, Waschküchen, Schlachtlokale sowie eingerichtete Gemeindeküchen in Frage. Bei einem Bestand von 100 – 150 Mann hat die Bodenfläche im Normalfall mindestens 20 m² zu betragen. Der Bodenbelag soll einen Gleitschutz (Zementüberzug) aufweisen. Fliessendes Wasser sowie mindestens ein Ablauf und ein Fenster dürfen in einer Küche nicht fehlen. Eine Lampe über dem Arbeitstisch lässt sich mittels einer Kabellampe improvisieren. Arbeitstische in schlechtem Zustand können mit Plastik überzogen und für Schneidarbeiten mit den Schneidbrettern der Oberlasten belegt werden. Tablare, Aufhängevorrichtungen und Anschlagbrett aus weichem Holz sind mit Latten und Brettern selbst herzurichten. Fehlen Abwaschtrog oder Gemüsewaschtrog, dienen Zuber oder Becken als Ersatz. Eine Umkleidegelegenheit ausserhalb der Küche (Materialmagazin) ersetzt uns die fehlende Garderobe. In unmittelbarer Nähe der Küche soll auch ein Platz für das Kochen in Kochkisten vorhanden sein (Natur- oder Steinboden).

Wie bereite ich mich als Küchenchef auf den Dienst vor?

Es ist unumgänglich, eine vordienstliche Orientierung des Küchenchefs durch den Fourier anzustreben, sei es schriftlich oder durch ein Treffen. Aus dem Rekognoszierungsbericht erhält der Küchenchef Kenntnis über den Standort der Küche, die Einrichtungen, Platzverhältnisse, Anzahl, Ort und Zustand der Magazine, Distanzen zu den Essräumen, Anzahl der Essräume (Verteilungsproblem), Verpflegungsbestand und -plan. Auch soll er im Bilde sein über das Arbeitsprogramm des Kommandanten, welches ihm Dislokationen, besondere Ausbildungstage, Schiesstage, Biwak usw. angibt, so dass er dem Fourier eventuelle Änderungsvorschläge des Verpflegungsplanes unterbreiten kann. Des weiteren hat der Küchenchef sich mit dem Problem des Brennmaterials auseinanderzusetzen. Erste Lebensmittelbestellungen (Selbstsorgeartikel) und Gewürze berechnet er mit dem Fourier.

Material für Einrichtungen ist durch die Gemeinde zu beschaffen oder vorzubereiten. Das Einrichten der Lokalitäten ist Sache der Truppe. Nebst den Materialbestellungen beim Fw (Benzinvergaserlampen, Zelteinheiten usw.) gehört das Studium der Reglemente (Regl. 60.1 Der Truppenhaushalt, Ziffern 320 – 324; Regl. 60.6 Kochrezepte für die Militärküche) auch zu den Vorbereitungsarbeiten.

Übernahme einer Gemeindeküche

Gemeindeküche und Magazine übernimmt der Küchenchef persönlich. Es ist wie folgt vorzugehen:

- a) Deponieren des in der Küche nicht benötigten Privatmaterials an einer vom Besitzer zugewiesenen Stelle.
- b) Eine exakte Kontrolle der Vollständigkeit des Inventars sowie des Zustandes sind unerlässlich.

- c) Erstellen eines Übernahmeprotokolls im Doppel, worauf eventuelle Schäden und Mängel vermerkt werden. Bei Unstimmigkeiten ist der fachtechnische Vorgesetzte beizuziehen.
- d) Nach der Herstellung von heissem Wasser wird mit der Reinigung begonnen. Decken, Wände und Fenster müssen geschruppt, Kochkessel ausgebrüht und mehrmals mit heissem und kaltem Wasser gespült werden. Inventar, sowie Tische, Tabulare und Gestelle werden mit einem fettlösenden Mittel und heissem Wasser gereinigt und anschliessend mit sauberem Wasser nachgespült.
- e) Nach der Reinigung ist mit der Installation des Küchenkorpsmaterials zu beginnen. Die Kucheneinheitskiste kann aufgestellt oder mit dem Drahtseil und den dazugehörigen Schrauben (in der Kiste vorhanden) direkt als Materialschrank an einer Wand befestigt werden. Die Essbesteckkiste für Offiziere wird aufgestellt oder mit zwei Drähten in der Küche aufgehängt sofern man sie nicht im Feld benötigt.
- f) Vor der Zubereitung der ersten Mahlzeit sind die Ablaufschächte und der Boden zu reinigen, sowie die Küchenordnung zu erstellen.

Praktische Hinweise für den Betrieb einer Gemeindegüche

Das Kochen in Gemeindegüchen unterscheidet sich nicht wesentlich vom Kochen in Kasernenküchen. Bei der Wahl der Menus, der Arbeitsplanung, der Materialbeschaffung, der Organisation der Verteilung der Speisen und der Zuteilung der Küchenmannschaft ist den speziellen Verhältnissen Rechnung zu tragen (Lokale, Einrichtungen).

Bei Holzfeuerung gehört auch das Brennholz zur mise en place, wobei unnötiger Lärm zu Unzeiten vermieden werden sollte. Ferner ist zu beachten, dass *das Anfeuern mit flüssigen Brennstoffen wegen Unfallgefahr verboten ist* (Regl. 60.1, Ziffer 317).

Bei den Bestellungen müssen meist längere Lieferfristen in Betracht gezogen werden. Die Vorbereitungen und das Kochen erfordern oft mehr Arbeits- und Zeitaufwand, da meist arbeitserleichternde Einrichtungen und Apparate fehlen.

Rückgabe der benützten Lokalitäten

Die Rückgabe hat nach erfolgter gründlicher Reinigung und Instandstellung durch den Küchenchef in Anwesenheit des Besitzers zu geschehen. Allfällige Materialverluste und Beschädigungen sind dem Besitzer und dem Fourier zu melden. Als Grundlage für die Rückgabe dient das Übernahmeprotokoll. Es wird anlässlich der Rückgabe vom Besitzer quittiert, wobei vermerkt wird, dass er gegenüber der Truppe keine weiteren Forderungen stellt. Das quittierte Übergabeprotokoll ist dem Rechnungsführer zur Aufbewahrung zu übergeben.

**Chum -
mach mit**



**WETTKAMPFTAGE
DER HELLGRÜNEN
VERBÄNDE
18.-20.5.79 ZÜRICH**
