

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

**Band:** 56 (1983)

**Heft:** 12

**Artikel:** Kriegsküche

**Autor:** [s.n.]

**DOI:** <https://doi.org/10.5169/seals-518972>

### **Nutzungsbedingungen**

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. 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. [Siehe Rechtliche Hinweise.](#)

### **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. [Voir Informations légales.](#)

### **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. [See Legal notice.](#)

**Download PDF:** 17.11.2024

**ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, <https://www.e-periodica.ch>**

# Kriegsküche

Unter der Leitung von Adj Wohler hat ein Instruktorenteam den folgenden Artikel verfasst. Die Notwendigkeit der Kriegsküche wird darin unmissverständlich aufgezeigt. Zudem aber erhalten Sie wertvolle Tips zum Einrichten und Erstellen der Kriegsküche.

## 1. Einleitung:

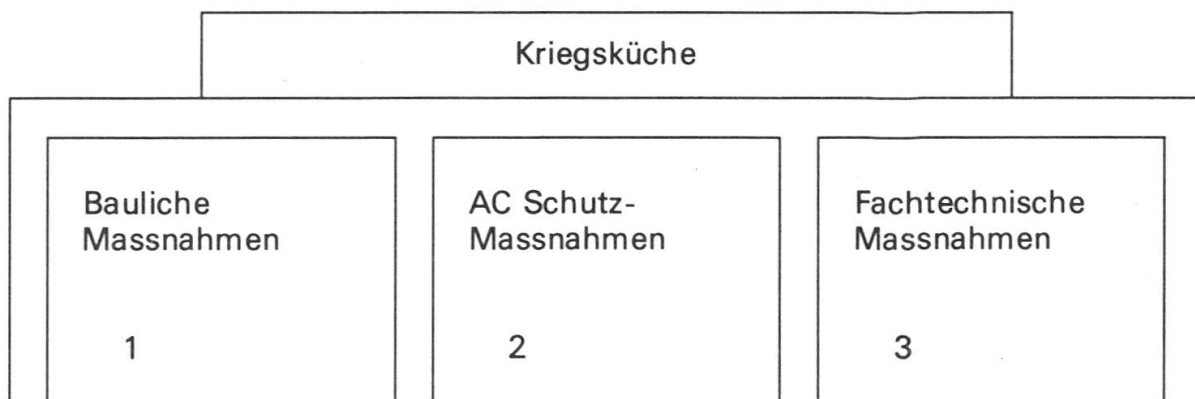
Obwohl heute die «Kriegsküche» in «hellgrünen Kreisen» aktuell ist – mit «Mode» hat das nichts zu tun! – Schon vor Jahrzehnten waren Vereinzelte einsichtig genug, die Küche während einer entsprechenden taktischen Lage an einen möglichst geschützten Ort, zum Beispiel in einen Kellerhals, zu kommandieren. Nachdem es aber in vielen Einheiten und bis zur Gegenwart immer wieder vorkommt, dass Kochen und Verpflegen ausserhalb des gefechtsmässigen Bereiches liegen («Helm ab – Verpflegen») – scheint es uns wichtig, in dieser Richtung besondere Anstrengungen zu unternehmen.

Die nachfolgenden Hinweise sollen zeigen

- dass die Notwendigkeit einer funktionstüchtigen Kriegsküche unbestritten ist
- und dass die Kriegsküche im Grunde eine einfache Angelegenheit darstellt
- denn nur das Einfache und Zweckmässige bewährt sich im Ernstfall.



Die Kriegsküche besteht im Wesentlichen aus 3 Teilen, die alle von gleich grosser Wichtigkeit sind:



## 2. Anwendungsstufen

<i>Erkunden</i> einer Kriegsküche	<p><i>Ohne</i> besonderen Befehl durch den Rf und Kü Chef durchzuführen Kontrolle durch den fachtechnischen Vorgesetzten Standortmeldung an Kdt</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- in jedem WK! (RS nach der Grundausbildung)</li> <li>- an jedem Standort</li> </ul>
Ausnahme: Instr Dienst ohne Einbezug der AC-Ausbildung	
<i>Einrichten</i> einer Kriegsküche	<p>Gemäss Befehl des fachtechnischen Vorgesetzten oder des Truppenkommandanten</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- zu Ausbildungszwecken im KVK/WK</li> <li>- Besichtigung/Besprechung durch alle Hellgrünen</li> <li>- Beizug für Bau und Besprechung: Bauchef des Verbandes</li> </ul>
Im Rahmen einer entsprechenden Ausb Phase durch einen/alle Küchenchefs	
<i>Betreiben</i> einer Kriegsküche	<p>Während einer oder für mehrere Mahlzeiten gem Bf des fachtech Vorgesetzten oder des Trp Kdt:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- im Rahmen einer Übung</li> <li>- als Teil des Weiterausbildungsprogrammes</li> <li>- für Küchenchefs und Rf während KVK/WK oder RS</li> </ul>
«Aufrechterhalten eines reduzierten Kochbetriebes bei AC Einsätzen»	

### 3. Als Standort einer Kriegsküche eignen sich:

- Unterstände aller Art
- Keller von Mehrfamilienhäusern und Anbauten
- Untergeschosse von Schulhäusern
- Kellerräume von grossen Gebäuden und Fabriken

- 6 Arbeitstisch
- 7 haltbare Artikel, geschützt
- 8 Kellerfenster, staubdicht
- 9 Ruheplatz für Küchenmannschaft, falls kein Nebenraum vorhanden
- 10 Staubschleuse
- 11 Kellertreppe
- 12 Kellerhals, überdeckt mit Baumstämmen als Notkochplatz
- 13 Wassergrube, geschützt

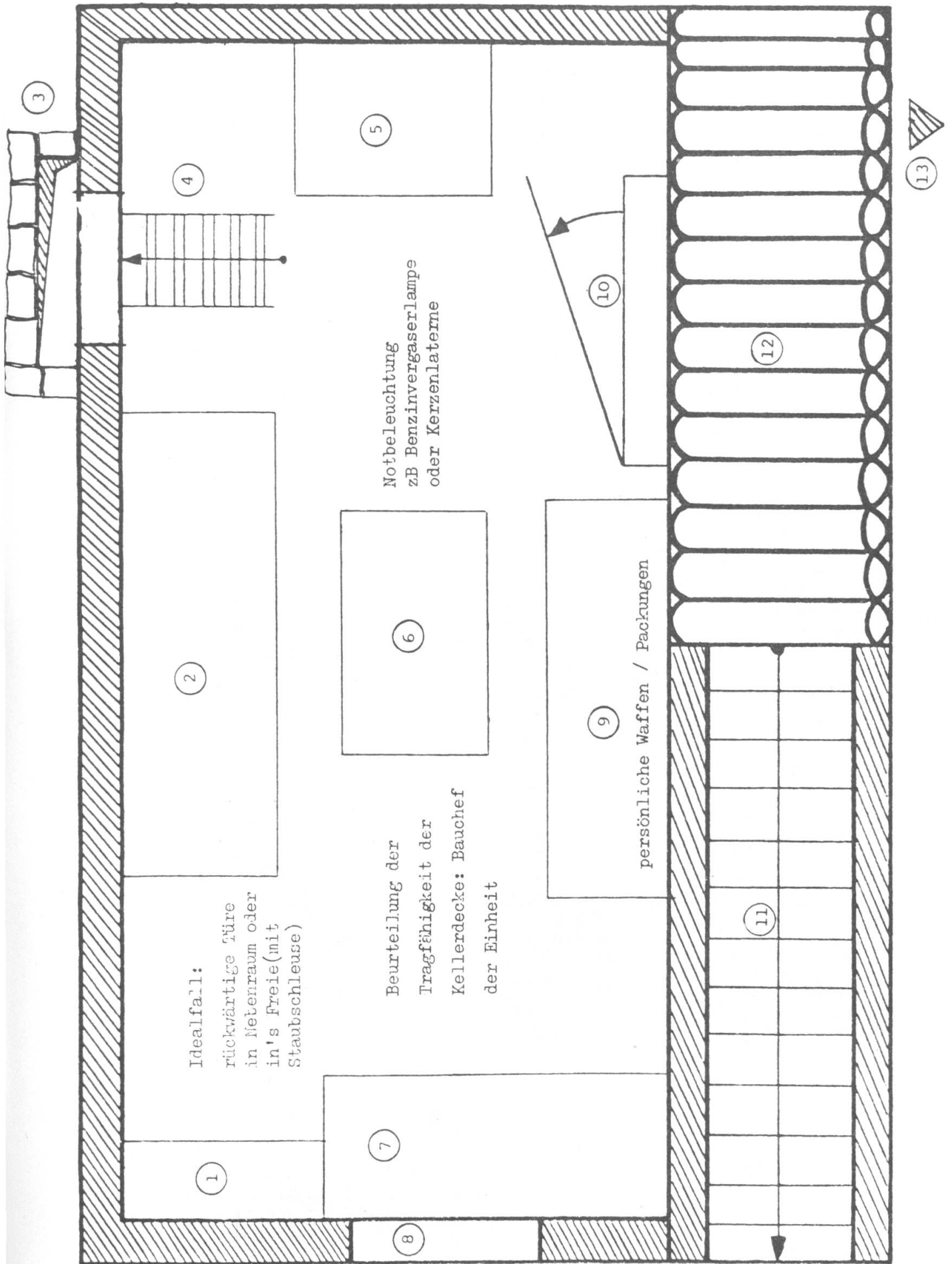
### 4. Schematische Darstellung einer Kriegsküche:

(siehe Seite 473)

- 1 Trinkwasservorrat (Wasserreserve für Kochen/Reinigen)
- 2 Platz für Frischprodukte (Schutz mittels Plastik, Teerpapier, Zelteinheiten und dergleichen)
- 3 Kellerfenster mit Sandsäcken gegen Trümmer geschützt
- 4 Notausstieg «Hühnerleiter» - falls Türe fehlt
- 5 Küchenkorpsmaterial

#### *Idealfall:*

- Unterirdischer Raum (Keller, Unterstand), welcher mit allen notwendigen Schutzvorrichtungen ausgebaut und versehen wird (siehe auch Regl 51.92 Geniedienst aller Trp, S 287/288)
- Dieser Raum dient gleichzeitig als Hauptlager für die Lebensmittel, Wasservorräte und das Küchenkorpsmaterial der Einheit. Er kann ebenfalls als Aufenthaltsraum und Überlebensraum für die Küchenmannschaft benutzt werden.



- Bei der Erkundung sind folgende Punkte zu beachten:
  - wenn möglich 2 Eingänge (auf verschiedenen Seiten)
  - Decke aus Beton (mind. 20 cm). Die nicht unterstützte, also die freie Fläche der Decke darf höchstens 16 m<sup>2</sup> betragen. Holzdecken sind besonders gut zu verstärken und gegen Brände zu schützen
  - Haupt- und Neben- oder Notausstiege sind mit Staubschleusen zu versehen und allenfalls mit Sandsäcken gegen Druck-, Splitter- und Brandeinwirkung zu schützen
  - die Fenster sind mit einem Staub- und Splitterschutz zu versehen

Zu beachten: Für den genietechnischen Teil ist der Bauchef der Einheit (Bat-/Abt) beizuziehen

### 5. Material

Baumaterial: Rund- und Kanthölzer, Balken, Bretter verschiedener Dicken, Sandsäcke, Dachlatten, Draht, Schrauben, Nägel und Kleinwerkzeuge aus der Holzbearbeitungskiste.

Die erforderliche Materialmenge richtet sich ganz nach dem Objekt. Dessen Grösse, der bauliche Zustand, die Zahl der Türen und Fenster, die Art und Grösse des Notkochplatzes, verlangen mehr oder weniger Material.

Der Bauchef der Einheit (Bat-/Abt) soll deshalb für die Materialbestellung beigezogen werden.

### Material zur Kücheneinrichtung:

- Dachlatten	Geniematerial oder von Privaten	für Podeste (bei nassem Boden als Feuchtigkeitsschutz) zum Ausbau des Ruheplatzes
- Draht	Zeughaus	für Aufhängevorrichtungen z. B. Schöpfkellen und Wäsche
- Dachpappe (Teerpapier)	Geniematerial	1 Rolle – für zusätzlichen Schutz der Lebensmittel
- Bauplastik	Geniematerial	(wie oben)
- Ausschusszelte	Zeughaus	10–20 Stück, als Feuchtigkeitsschutz und zur Tarnung
- Trinkwassersäcke	- der Einheit	Anzahl je nach Bestand der Kü Mannschaft, Motf, PO etc.
- Ausschuss-Woldecken	evtl. Zeughaus Waffenplatz Verwaltungen	4–6 Stück, für Staubschleusen
- Gummischläuche	Zeughaus Private	2–4 Stück, zum Dichten von Fenstern und Türen
- Kehrichtsäcke	Dienstkasse	1 Rolle (je nach Aufenthaltsdauer und Bestand: für Kehricht, als Staubschutz)
- Alufolie	AVM	2–3 Rollen, zum Abdecken und als Schutz für die Lebensmittel
- Behälter für die Wasservorräte	Private	Koch- und Abwaschwasser, ca. 10 l pro Mann, Behälter aller Art oder mit Plastik ausgeschlagene Kisten und Cartons

## 6. Schutz der Lebensmittel in der Kriegsküche und auf dem Transport:

Detaillierte Angaben sind ersichtlich in den Merkblättern Nr. 206/1–206/4. Mit diesen Unterlagen arbeitet der Küchenchef-Anwärter. Sie sind im Besitze des Küchenchefs. Falls nicht vorhanden, stellt das Kommando der UOS für Küchenchefs in Thun (033 28 32 10) einzelne Exemplare gerne zur Verfügung.

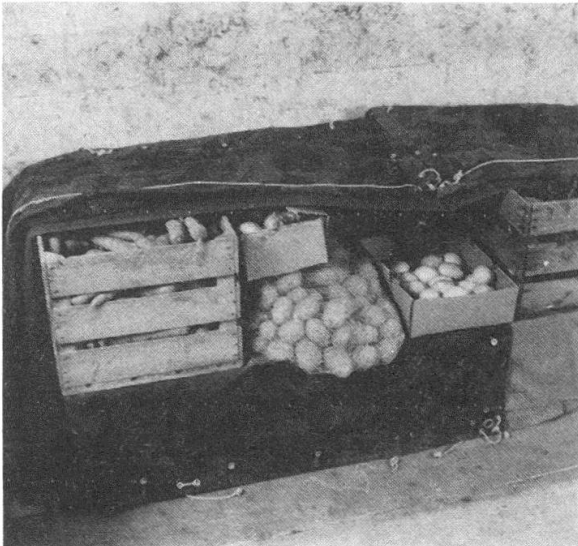
## 7. Betrieb der Kriegsküche:

Folgende Grundsätze sind zu beachten:

1. Die Kriegsküche ist mit einem Wachtposten zu versehen, der rund um die

Uhr zu funktionieren hat. Dabei ist dem Verteidigungs-Dispositiv der Einheit in dem Sinne Beachtung zu schenken, dass die Kriegsküche in das Alarmierungs-System mit einbezogen wird. Das heisst, dass die Alarmierung (AC, Fl, Pz) bis zum Küchenstandort durchdringen.

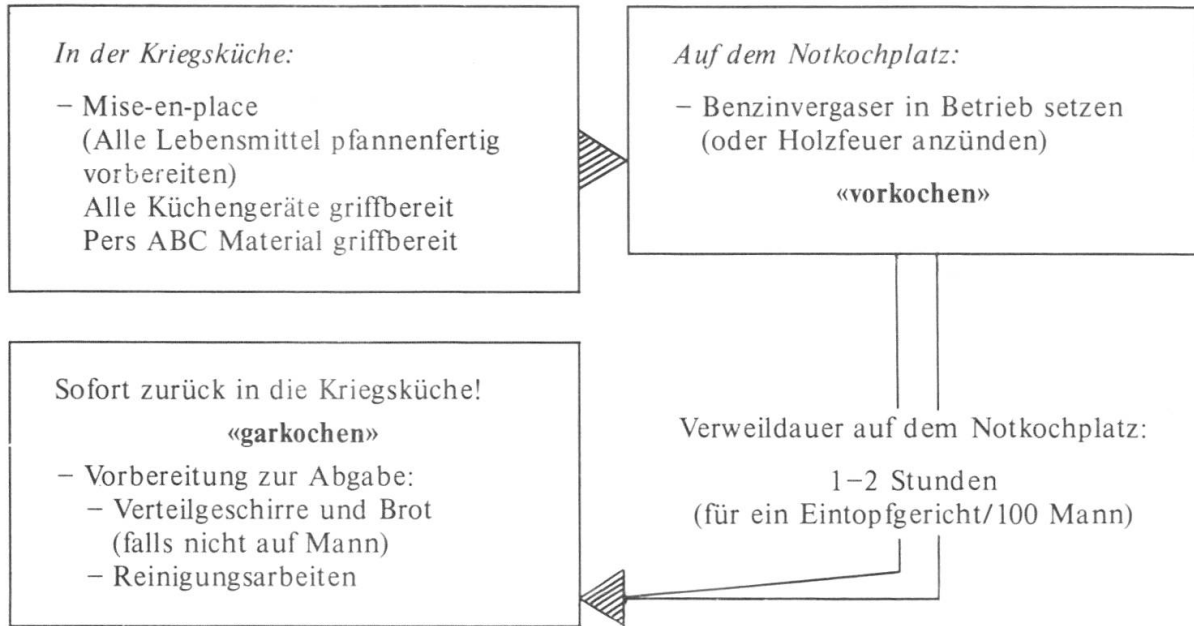
2. Nach dem Eintreffen am neuen Standort ist unverzüglich mit dem Einrichten der Kriegsküche zu beginnen. Der Schutz der Lebensmittel, des Materials und (wo erforderlich) das Anlegen von Wasservorräten, ist vordringlich. Der Weiterausbau der Kriegsküche, sowie das ständige Verbessern an der Einrichtung wird zum Dauerauftrag!



Öffnung des Notkochplatzes  
(für gute Luftzirkulation)



## 8. Kochbetrieb:



## 9. Ausbildung in den Kaderschulen der Versorgungstruppen:

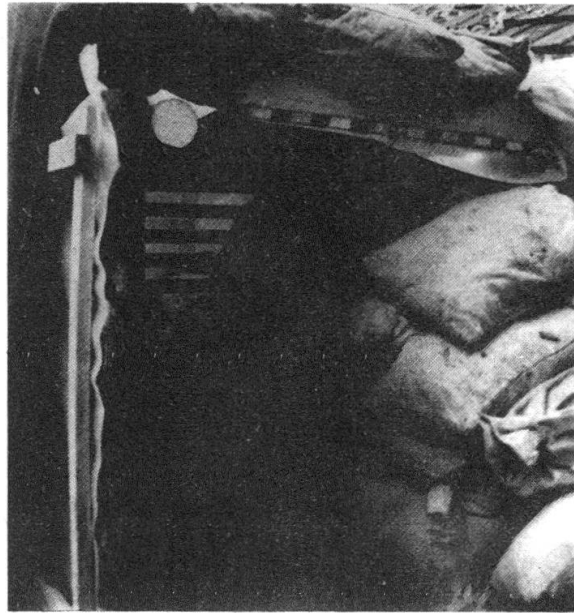
<p>UOS für Küchenchefs:</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- theoretischer Unterricht: 1 Lektion</li> <li>- praktische Arbeit: Zubereitung einer Mahlzeit in der Kriegsküche</li> </ul>
<p>Fourierschule:</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- theoretischer Unterricht: 1/2 Lektion</li> <li>- praktische Ausbildung: Besichtigung/Besprechung einer Kriegsküche im Rahmen einer Erkundungsübung</li> </ul>
<p>Vsg Trp OS (Qm Anwärter)</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- theoretischer Unterricht: 1 Lektion</li> <li>- praktische Ausbildung: Beurteilung einer Kriegsküche im Rahmen einer takt-tech Übung. Dazu werden 3 Mahlzeiten aus der Kriegsküche verpflegt.</li> </ul>

## 10. Folgerung:

Kriegsgegenstände hat auch den Küchendienst zu umfassen. Am Standort einer jeden Einheit ist die «Kriegsküche» *ob erkundet, ob eingerichtet oder in Betrieb* in das Tätigkeitsprogramm für Küchenchefs, Rechnungsführer und Quartiermeister einzubeziehen.

Die Kriegsküche allein garantiert einen reduzierten Kochbetrieb unter erschwerten Bedingungen. Sie ist im Grunde genommen eine einfache Angelegenheit – jedoch nur für den – der weiss wie!

Wir danken den Instruktoren der Küchenchefschule und der Vsg Trp OS sehr für die Zurverfügungstellung dieses Artikels. Wenn er erst jetzt veröffentlicht worden ist, so ist daran einzig und allein das Redaktionsprogramm schuld.



Notausstieg

## Für unsere Tessiner Kameraden (Editorial Okt.)

---

Nell'editoriale del «Der Fourrier» no 10 dello scorso mese d'ottobre il nostro redattore, Hannes Stricker, scriveva tra altro:

«Solo se anche all'interno della Svizzera abbiamo cura di quei valori assolutamente degni d'essere conservati, val la pena di difendere la nostra Svizzera. Ci allontaniamo però sempre più da questo principio come si può constatare oggi nell'angolo solleggiato del nostro paese, il Ticino. Spero che, nell'interesse dei nostri camerati ticinesi, questo mio editoriale abbia ad attirare l'attenzione dei nostri lettori.»

Dopo questa introduzione egli rammentava le immissioni del Cantone Ticino, paragonabili a quelle riscontrate nelle più grandi città, il divieto di fare il bagno nel lago di Lugano, la mancanza d'impianti di depurazione delle acque a Locarno ed ad Ascona, dove in estate vi sono migliaia di turisti. Sollecitava i ticinesi ad intervenire, al fine di eliminare questi loro difetti.

D'altra parte egli accusava però anche i confederati al nord del Gottardo, che contribuiscono ad aggravare la situazione nell'alto Ticino. Dopo l'apertura della galleria stradale del Gottardo le immissioni in Leventina superano diffatti i più pessimistici prognostici. Gli abitanti di questa valle soffrono il rumore, le case accusano gravi danni dovuti al passaggio del traffico pesante, la vita è diventata quasi insopportabile. E invitava chi non dovesse credere, di rendersene lui stesso conto, fermandosi, in occasione di un prossimo viaggio nel Ticino, in un caffè di Biasca ai bordi della strada principale.

Accanto a questo fenomeno, le FFS accusano una sempre maggior perdita d'entrata nel traffico merci. Sia le immissioni che i deficit delle FFS dureranno però ancora diversi anni. In base a questi fatti egli concludeva, dicendo:

«Che cosa andrà però più a genio al nostro parlamento: il tormento della popolazione leventinese o la comodità delle imprese di trasporto private, in gran parte straniere? A me sembra che – malgrado tutti gli accordi internazionali – è ora di abbligare il traffico pesante ad usufruire del trasporto per ferrovia Huckepack nell'interesse dei nostri cittadini, della nostra aria . . . e del nostro ambiente!»

Speriamo che questo appello sia veramente inteso anche dai nostri confederati e che questi abbiano ad aver riguardo del Ticino non solo a parole ma anche con fatti.

PF