

# Die Detachementsküchenausrüstung im praktischen Einsatz in der Flab RS 50

Autor(en): **Egli, Eugen**

Objektyp: **Article**

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

Band (Jahr): **59 (1986)**

Heft 8

PDF erstellt am: **05.08.2024**

Persistenter Link: <https://doi.org/10.5169/seals-519180>

## **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.

# Die Detachementsküchenausrüstung im praktischen Einsatz in der Flab RS 50

---

## Mein Besuch gilt dem Zeltdorf bei einer Feuereinheit

Zentrum des Camps ist ohne Zweifel die eigene Küche, welche ohne Schwierigkeiten für die gesamte Besatzung das Essen zubereiten kann. Zwei Rekruten sind speziell dafür ausgebildet worden und amten in Doppelfunktion als Detachementsköche. Er könne hier für die zehn Mann alles zubereiten, ruft mir einer der Köche unter der schützenden Blache der Detachementsküche hervor, zu. Und man kann sich dies tatsächlich gut vorstellen und die zwei, mittels Brennpaste betriebenen Kochstellen bestätigen dies. In der jetzigen RS-Phase kommen die Fähigkeiten der Köche voll zur Geltung. Nur selten bringt die Verpflegungsstaffel der Batterie vorgekochte Gerichte, die bei der Feuereinheit nur noch gewärmt werden müssen. In den meisten aller Fälle werden die Verpflegungsgüter im Rohzustand angeliefert, so dass die Zubereitung der Mahlzeiten voll und ganz in die Verantwortung der Detachementsköche fällt. Das Essen ist nach Aussage der Rekruten wirklich gut.

Wie aber erfolgt die Ausbildung der Detachementsköche? Dies wollten wir von Adj Uof Morgenthaler wissen, der als Instruktor in der Flab RS 50 für die Ausbildung der Detachementsköche verantwortlich zeichnet. Gesamthaft stehen für die Ausbildung dieser Doppelfunktionäre 46 Ausbildungsstunden zur Verfügung. Je eine Stunde wird für die Fächer «Grundzubereitungsarten, Sicherheits- und Hygienevorschriften sowie Materialkunde und Unterhalt» aufgewendet. Je 2 Stunden für «Lebensmittelkunde» und die «Mise-en-place», 12 Stunden für das «zweckmässige Einrichten und Betreiben der Detachementsküche» und schliesslich werden in das Thema «Praktisches Arbeiten» gar 24 Stunden investiert. Adj Uof Morgenthaler will inskünftig die theoretische Ausbildung noch um etwa 25 Prozent kürzen.

Eine Chance, als Doppelfunktionär Koch und Zugssanitäter zu werden hätten zur Zeit ausschliesslich diejenigen, welche keinen Fahrausweis besässen, meint Adj Uof Morgenthaler, denn wer ein Fahrzeug führen kann, der werde sicherlich als Motorfahrer eingesetzt.

Am Anfang seien die Rekruten, welche die Ausbildung als Detachementskoch absolvieren, etwas erschrocken von der grossen Verantwortung. Im Verlaufe der Zeit bekämen sie aber meist richtigen Appetit auf die neue, faszinierende Arbeit, versichert Adj Morgenthaler. Dies sei spätestens dann der Fall, wenn die «Köche» merken würden, dass ihre Küche einwandfrei funktioniere und wie sinnvoll ihr Einsatz innerhalb des Detachements sei. Nicht selten käme es vor, dass die Detachementsköche am Sonntagabend aus dem Urlaub spezielle Gewürze von zu Hause mitbringen, um die Mahlzeiten noch etwas aufzubessern. «Es ist erstaunlich, mit wie wenig Ausbildung man im Grunde auskommen kann, wenn man den Leuten auch etwas zutraut», meint Adj Uof Morgenthaler, denn gerade nur zwei Nachtessen, zwei Mittagessen und ein Morgenessen werden instruktionsmässig gekocht. Diese praktische Ausbildung muss dann bereits soweit genügen, dass die Detachementsköche für die 10 Mann einer Feuereinheit selbständig kochen können. Und nach den ersten Erfahrungen zu schliessen ist man grosso modo auf dem richtigen Weg. Viel Wissen bringen die Rekruten schon von zu Hause mit in den Dienst. So ist es beispielsweise nicht nötig ihnen zu sagen, wie sie die Kartoffeln am besten in den Händen halten müssen, um diese zu schälen. Ob die Champignons geschnetzelt oder gewürfelt der Sauce beigegeben werden, ist Adj Uof Morgenthaler völlig gleichgültig, «ich nehme da nicht auf alles Rücksicht und stelle dabei sehr stark auf die Eigeninitiative der Leute ab».

Selbstverständlich werden die Detachementsköche auch im Felddienst ständig weiter betreut, sie stehen also in ihrem praktischen Einsatz nicht völlig im kalten Wasser.

Das gesamte Material der Detachementsküche hat sich in der Praxis bereits bestens bewährt. Der Detachementskoch verfügt über ein umfassendes Küchensortiment, in welchem es tatsächlich an nichts mangelt. Am Material liegt es also keinesfalls, wenn das Essen schlecht sein sollte, das steht fest.

*Fourier Eugen Egli*