

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

Herausgeber: Schweizerischer Fourierverband

Band: 20 (1947)

Heft: 9

Artikel: Fahrküche oder Küchenfourgon mit Kochkisten?

Autor: Allenspach, W. / Blattmann

DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-516879>

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften auf E-Periodica. 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. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen sowie auf Social Media-Kanälen oder Webseiten ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. [Mehr erfahren](#)

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. La reproduction d'images dans des publications imprimées ou en ligne ainsi que sur des canaux de médias sociaux ou des sites web n'est autorisée qu'avec l'accord préalable des détenteurs des droits. [En savoir plus](#)

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. Publishing images in print and online publications, as well as on social media channels or websites, is only permitted with the prior consent of the rights holders. [Find out more](#)

Download PDF: 12.01.2026

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

Noch ein weiteres hat dieser Prozeß wieder deutlich gezeigt: Der Kdt. kann nicht alle Schuld seinem Kriegskommissär oder Quartiermeister zuschieben. Er hat sich selbständig zu vergewissern, daß der Verwaltungs- und Verpflegungsdienst (wie natürlich auch die andern Dienste) einwandfrei funktioniert und der betreffende Dienstchef seine Pflicht erfüllt.

Aber wie groß ist seine Verantwortung? Wir wollen uns der Tatsache, daß z. B. Oberstlt. Siegrist persönlich integer ist, seine militärischen Führungszeugnisse ausgezeichnet lauten und er natürlich nicht einfach mit den Verbrechernaturen wie Meyerhofer u. a. zusammen genannt werden kann, nicht verschließen. Er mußte trotzdem wegen (vorsätzlicher und nicht bloß fahrlässiger) fortgesetzter Nichtbefolgung von Dienstvorschriften und Fälschung dienstlicher Aktenstücke verurteilt werden. Die Strafe besteht in 3 Monaten Gefängnis, bedingt erlassen, 140 Franken Gerichtsgebühren und einem Kostenanteil von 7 Promillen. Darf man aus dieser, von Vielen sicher größer erwarteten Strafzumessung, die übrigens nach dem Urteilsspruch sogar hauptsächlich wegen der Fälschung eines dienstlichen Aktenstückes und weniger wegen der mangelhaften Prüfung der zu visierenden Rechnungsbelege erfolgte, nun schließen, daß die Verantwortung, welche mit dem Visieren von Rechnungen übernommen wird, doch nicht so hoch eingeschätzt wird?

Le.

Fahrküche oder Küchenfourgon mit Kochkisten?

Auf unsere Umfrage — „Ist unser Küchenmaterial revisionsbedürftig?“ — in der April-Nummer dieses Jahres hat der Fourier der Stabs-Kp. eines Sap. Bat. auf die nach seiner Ansicht ungenügende Kocheinrichtung dieser Kp. hingewiesen. Er verlangt an Stelle der Kochkisten eine mobile Fahrküche. — Nachdem jedoch die allgemeine Tendenz eher den umgekehrten Weg geht, d. h. die schwerfälligen Fahrküchen durch einen Küchenfourgon mit Kochkisten ersetzen will, haben wir die Ausführungen dieses Fouriers auch noch dem Qm. eines andern Sap. Bat. zur Stellungnahme vorgelegt. Fourier Allenspach gaben wir dann Gelegenheit, zu den Ausführungen dieses Qm. Stellung zu nehmen.

Wir möchten damit dieses Kapitel noch nicht endgültig abschließen, sondern auch andern Qm. und Fourieren Gelegenheit geben, uns ihre Erfahrungen darzulegen. Allfällige Einsendungen für die nächste Nummer erbitten wir uns bis spätestens Ende September.

Die Redaktion.

Fourier W. Allenspach, Stabs-Kp. Sap. Bat. 7 schreibt:

Vor allem ist es sehr zu begrüßen, daß das O.K.K. Vorschläge zur Prüfung entgegennimmt. Diese Gelegenheit möchte ich nicht versäumen und auf die im Kriegsfall absolut ungenügende Kocheinrichtung einer Sappeur-Kp. hinweisen, dies ungeachtet der bisherigen Mißerfolge.

Für die Verpflegung der Kp. mit einem Bestand von ca. 170 Mann (einschließlich Bat. Stab) stehen uns 8 Selbstkocherkisten à 25 Liter zur Verfügung. Im Stillstandsverhältnis konnten wir in der Regel Gußkessel benützen, wobei zu erwähnen ist, daß die Kp. 2 eigene Kessi besitzt, wovon eines zu Lasten der Dienstkasse angeschafft werden durfte. Wenn aber die Kp. an Manövern teilnehmen mußte, dann galt es, große Schwierigkeiten zu meistern. Sie zu begründen ist nicht schwer. Eine kurze Beschreibung genügt, um jeden Fachmann

zu überzeugen, daß der jetzige Zustand ganz untragbar ist. Dabei weiß jeder Praktiker aus eigener Erfahrung, daß unvorhergesehene Situationen entstehen können, die „theoretisch“ ganz unbekannt sind.

Die Kompagnie besteht aus drei Hauptgruppen, nämlich: Sappeuren, Trains und Motorfahrern, die aber in Manövern noch stark aufgeteilt werden. Abgesehen davon, daß diese Gruppen räumlich weit auseinandergerissen werden, wechseln sie auch — entsprechend ihrem Kampfeinsatz — stets den Standort. Irgendwo muß aber die Küche für ca. 2—3 Stunden Halt machen und in den Kochkisten die Mahlzeit zubereiten. Dann soll sie an die Truppe abgegeben werden. Wie das? Nach dem Buchstaben der Organisation stehen uns dazu 2 Fourgons zur Verfügung. Mit diesen Mitteln ist aber eine rechtzeitige Abgabe an die Truppe in der Regel unter keinen Umständen möglich, weil die zu bewältigenden Distanzen für Pferde-bespannte Fuhrwerke viel zu groß sind. Dies hat auch der Kp. Kdt. erkannt und der Küche zu diesem Zwecke einen Lastwagen zugeteilt. Nach kurzer Orientierung durch den Kp. Kdt. geht also der Fourier mit dem Lastwagen auf die Reise, in der Absicht, alle Leute zu verpflegen und so rasch als möglich wieder zurückzukehren, damit die Kochkisten wieder für die nächste Mahlzeit-Zubereitung bereit stehen. Bis dann die Sap., Trains, Motf. und Bat. Stab fertig verpflegt werden können, wird die Geduld des Fouriers meistens auf eine harte Probe gestellt. Es ist wichtig, darauf aufmerksam zu machen, daß heute die Sappeure oft in vordere Linie eingesetzt werden. Deshalb war es auch keine Seltenheit, wenn die gefüllten Kochkisten für diese oder jene Gruppe entweder an einem bestimmten Orte deponiert oder abgeholt wurden. So haben wir durchwegs die Erfahrung machen müssen, daß die Kochkisten fast ausnahmsweise viel zu spät zurückkamen. Die Folge davon kann sich bestimmt jeder Vpf. Funktionär selbst vorstellen.

Diese Erfahrungen haben uns veranlaßt, in die Manöver wenigstens ein Gußkessi mitzunehmen, um einen unvermeidlichen Zeitverlust überbrücken zu können. Die Kochkisten sind dann zum Teil nur noch als Verteilgeschirr benützt worden. Tatsächlich war es nur dieser Teillösung zu verdanken, daß während den Manövern die Truppe einigermaßen richtig verpflegt werden konnte. Es muß aber gesagt werden, daß trotzdem jeder Funktionär sein Bestes leisten mußte und zudem hat das Ab- und Aufladen eines schweren Gußkessels auch zu gewissen Unzulänglichkeiten geführt. Geblieben ist aber auch bei dieser Teillösung wohl der schwerwiegendste Nachteil, daß meistens zu viel Zeit verstreicht, bis mit Kochen begonnen werden kann und daß dann die Küche während 2—3 Stunden unbeweglich bleibt.

Zusammenfassend kann daher gesagt werden, daß die vorhandene Kocheinrichtung dem veränderten Kampfeinsatz der Truppe in keiner Weise angepaßt ist, weshalb eine befriedigend funktionierende Vpf. im Manöververhältnis nicht und im Ernstfalle noch viel weniger möglich ist.

Aus diesen Gründen hat denn auch der Kp. Kdt. in seinen Berichten über die Erfahrungen in den Ablösungsdiensten wiederholt auf diesen unbefriedigenden Zustand hingewiesen und vorgeschlagen, der Sappeur-Stabskp. eine mobile Fahrküche zur Verfügung zu stellen, wie sie den Btr. der Schw. Mot. Kan. Abt. (7) zugeteilt worden sind. Dies wäre für unsere Verhältnisse eine einwandfreie Lösung, die sich meines Erachtens gebieterisch aufdrängt, wenn die Kampfkraft und Beweglichkeit der Kp. nicht vernachlässigt werden soll. Es verdient alle Achtung und Anerkennung, wenn größte Anstrengungen unternommen werden, der Truppe modernste und erstklassige Waffen zu übergeben — umso mehr glaube ich, daß dabei der Vpf. Dienst nicht vergessen werden darf.

Hauptm. Blattmann äußert sich zu diesem Problem wie folgt:

Fourier Allenspach verlangt in seiner Eingabe die Zuteilung eines Küchencamions zur Stabskp. des Sap. Bat. Es handelt sich hier im wesentlichen um eine auf einem Camion montierte Küche, wie sie speziell der Sch. Mot. Art. zur Verfügung stehen.

Diese Fahrzeuge sind ja sehr schön und praktisch für solche Einheiten, die selten aufgeteilt werden. Für Sap.-Einheiten, seien es Kampfeinheiten oder Stabskp. bestehen ganz andere Voraussetzungen, indem diese Einheiten, speziell im Kampf, immer in größere oder kleinere Detachemente aufgeteilt werden. Aus diesem Grunde erachte ich die Zuteilung einer Fahrküche (Küchencamion) als höchst ungeeignet. Zudem sind solche Fahrzeuge viel zu verwundbar und auch viel zu sehr an Straßen gebunden, die für Motfz. befahrbar sind. Auch diese Straßen sind im Kampf den Fliegerbomben viel zu sehr ausgesetzt, sodaß die Verpflegung der ganzen Einheit in der Luft hängt. Was nützt uns die schönste fahrbare Küche, wenn wir damit im Gelände nicht mehr vorwärts kommen?

Speziell bei Sap.-Einheiten ist eine große Dezentralisierung der Küche anzustreben, jeder Zug und jedes Detachement soll sich im Kampf auf sich selbst verlassen können. Dazu gehört ihm auch seine eigene Kochausrüstung. Die Forderungen aus dem Sap. Bat. 6 gehen dahin, daß jeder Sap. Kp., sowie auch der Stabskp. mindestens 12 Kochkisten mit den dazu notwendigen andern Kochgeräten zuzuteilen sind. Es sind dies Kochkisten mit 25 Lt. Inhalt. Eine weitere Forderung zur Verbesserung des Küchenmaterials und speziell zur Verbesserung der gesamten Vpf.-Verteilung geht dahin, daß zu jeder Kochkiste auch der Speiseträger gehört. Mit diesen Speiseträgern, die hermetisch verschließbar sind, wird jedem Vpf.-Funktionär ein Instrument in die Hand gegeben, mit dem auch die sich in vorderster Linie befindenden Detachementen in absolut befriedigender Weise verpflegt werden können.

Immer schwierig gestaltete sich bis heute die Verpflegung kleinerer Detachementen (bis ca. 10 Mann). Um auch hier eine Vereinfachung eintreten zu lassen sollten der Stabskp. des Sap. Bat. ferner noch 6 Kochkisten mit 15 Lt. Inhalt zugeteilt werden. Diese Kochkisten verbleiben als Reserve in der Hand des Qm., damit dieser im Stande ist, solche kleine Detachementen ausrüsten zu können.

Nach obigen Ausführungen ergibt sich folgende Zusammenstellung. Es sind dem Sap. Bat. zuzuteilen:

	Kochkisten à 25 Lt. mit Kochgeräten	Kochkisten à 15 Lt. mit Kochgeräten	Speise- träger
Stabskompagnie	12	6	12
3 Kampfkp. total	36	—	36
Total pro Sap. Bat.	<u>48</u>	<u>6</u>	<u>48</u>

Durch diese vermehrte Zuteilung von Kochkisten und Speiseträgern kann dann der Küchendienst jeder Situation angepaßt werden.

Dazu ließ uns Fourier Allenspach folgende kurze Antwort auf die Ausführungen von Hrn. Hptm. Blattmann zukommen:

Nach meinen Erfahrungen war es bei der bisherigen Zusammensetzung der Kucheneinrichtung ganz unmöglich, jedes Det. selbständig kochen zu lassen. Aber dies ist nicht der einzige Grund, denn diese Frage ist eng mit der Aufgabe des einzelnen Det. verknüpft und muß meines Erachtens vom Truppen-Of. beantwortet werden. Eine uneingeschränkte Bejahung wird davon abhängig gemacht, ob die bisher lange Kochzeit ganz bedeutend reduziert werden kann. Damit sind wir wohl beim Kernpunkt des ganzen Problems angelangt. Wenn es gelingt, die Kochzeit ganz bedeutend zu verkürzen, dann wird es auch leichter sein, eine zweckmäßige und befriedigende Lösung der Vpf. Organisation zu finden.

Ich denke dabei einmal an die Beschaffung neuer Vpf. Mittel, wie sie im „Fourier“ meines Wissens schon besprochen worden sind, und vor allem an eine technische Verbesserung der Kochkisten. Schon manchmal habe ich mich, etwas ungeduldig vor den Kochkisten stehend, gefragt, ob es nicht möglich wäre, die sehr bewährten Dampf-Kochtöpfe („Flex-Sil“ und „Securo“) auch in der Armee einzuführen, wenigstens dort, wo dies als notwendig erscheint.

Ist vielleicht ein solcher Vorschlag von den zuständigen Stellen schon geprüft worden? Wenn ja, wäre es interessant, darüber näheres zu erfahren. Wenn nicht, gestatte ich mir, um dessen Prüfung nachzusuchen.

Wenn diese wichtige Voraussetzung erfüllt werden kann, dann glaube ich, daß ein dezentralisiertes Kochen in der Sappeur-Stabskp. einwandfrei durchführbar ist. In diesem Falle also verzichte ich gerne auf den Küchencamion.

Unter den bestehenden Verhältnissen bin ich aber nach wie vor der Auffassung, daß die Zuteilung eines Küchencamions als geeignet betrachtet werden kann. Inbezug auf das Argument der Fliegerbomben möchte ich auf die beabsichtigte und zum Teil schon durchgeführte Motorisierung größerer Verbände hinweisen, die jedenfalls dieser Gefahr auch unterworfen sein dürften. Ich lasse aber diesen Punkt als Nachteil gelten, der aber dadurch wieder ausgeglichen wird, indem mit einem Camion der jeweilige Standort rasch gewechselt werden kann. Übrigens wäre es zu begrüßen, wenn sich an dieser Stelle einmal ein Fourier über die Erfahrungen mit einem Küchencamion äußern würde.