

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

Herausgeber: Schweizerischer Fourierverband

Band: 51 (1978)

Heft: 4

Artikel: Die Einheitsküchenkiste

Autor: Ravioli / Wohler

DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-518631>

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: 22.02.2026

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

Die Einheitsküchenkiste

Im Jahr 1978 wird der aus dem 1. Weltkrieg stammende Einheitsküchenkorb durch die *Einheitsküchenkiste* ersetzt und allen Einheiten zugeteilt.

Diese grundlegende Neuerung im Küchenkorpsmaterial der Armee ist für die Küchenmannschaft von grosser Bedeutung und löste da, wo die Einheitsküchenkiste bereits gezeigt wurde oder wo sie im praktischen Einsatz war, direkt Begeisterung aus. Endlich etwas Neues, etwas Praktisches, etwas Brauchbares und Notwendiges für die Militärküche.

Die Vorarbeiten für die Zusammenstellung und Beschaffung dieses neuen Materials haben sich aus verschiedenen Gründen über einige Jahre erstreckt.

Im Jahr 1966 wurde durch die Instruktoren der Küchenchefschule in Zusammenarbeit mit der Gruppe für Rüstungsdienste ein umfangreiches Pflichtenheft erstellt, das die vielseitigen Wünsche und Anregungen der Militärküchenchefs und anderer hellgrüner Funktionäre enthielt.

Verschiedene auf dem Markt erhältliche Geräte mussten aus Gründen der Stabilität und Eignung einem längeren Truppenversuch unterzogen werden. Einige Geräte erwiesen sich als zu klein oder zu wenig stabil, so dass eine spezielle Anfertigung, angepasst an unsere Bedürfnisse, vorgesehen werden musste. Soweit als möglich wurden alles Gerätschaften aus rostfreiem Material beschafft.

Es wurden 6 Prototypausrüstungen zusammengestellt und während des Jahres 1971 durch mehrere Küchenchefschulklassen ausprobiert, ergänzt und auf ihre Zweckmässigkeit, Eignung, Stabilität sowie Verpackung eingehend geprüft.

Im Jahr 1972 wurden einige WK-Einheiten, vorwiegend Gebirgstruppen aus deutsch- und französischsprachigen Formationen ausgerüstet. Die eingegangenen Berichte wurden nochmals gründlich ausgewertet (und geprüft) und die vielseitigen Wünsche soweit als möglich berücksichtigt.

Im Jahr 1973 waren alle Versuche abgeschlossen und die Beschaffung konnte beantragt werden. Da dafür ein grosser Kredit erforderlich war, mussten wir uns noch einige Zeit gedulden, bis die finanziellen Mittel für die Beschaffung gesprochen und frei gegeben wurden.

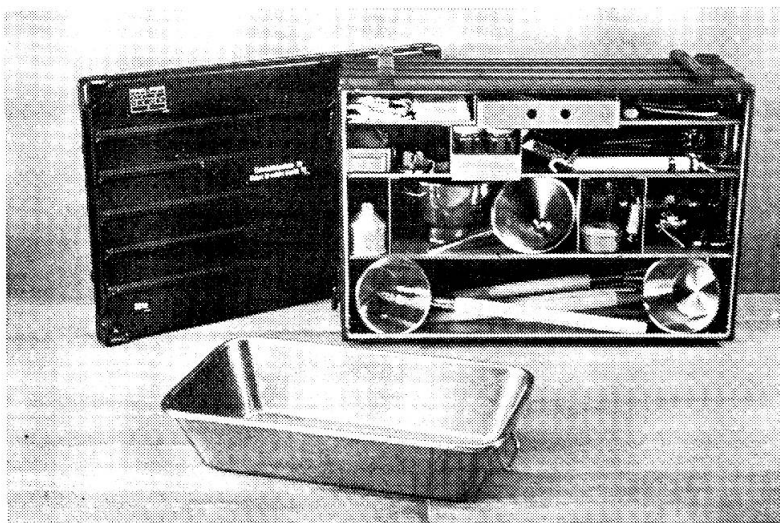
Die Einheitsküchenkiste hat samt Inhalt ein Gewicht von 68 kg. Sie ist aus Leichtmetall konstruiert. Die Kiste hat seitlich 4 Traggriffe, welche auf zwei verschiedenen Höhen angebracht sind. Der untere Traggriff ermöglicht ein bequemes Aufladen auch auf höhere Fahrzeuge durch 2 Mann. Die Kiste wurde als Schrank konzipiert, so dass alle Gerätschaften darin belassen werden können. Alle Geräte sind übersichtlich eingeordnet und können einzeln herausgenommen werden. Im Felddienst kann sie mittels der in der Kiste vorhandenen speziellen Aufhängevorrichtungen (Drahtseil, Karabinerhaken, Vierkantnägel und Hakenschrauben) an einem Baum, an Balken oder Wand auf der gewünschten Höhe befestigt werden. Die Einheitsküchenkiste kann auch auf einem Tisch, einer Bank oder einer ähnlichen Unterlage abgestellt werden.

Der abnehmbare Deckel ohne Dichtung mit einer flachen, nicht gestrichenen Innenseite kann in der Küche von grossem Nutzen sein. Wir denken vor allem an folgende Arbeiten: Herstellen und Kneten von Teigen und Fleischmassen, Marinieren von Fischen, Würzen von Fleisch, Panieren von Fischen und Fleisch, Abkühlen von Reis-, Maischnitten und dergleichen, Bereitstellen von Mise en place für das Kochen in Kochkisten. Überall dort, wo kein geeigneter, sauberer Tisch vorhanden ist, kann der Deckel als Unterlage benützt werden. In einer stabilen Küche kann er überdies als Anschlagbrett Verwendung finden.

Für die Gebirgstruppen erwies sich die neue Kiste als zu gross und zu schwer. Das Verladen der vollausgerüsteten Kiste auf Pferde oder Maultiere ist somit nicht möglich. Dieser Nachteil wurde behoben, indem allen Gebirgseinheiten zusätzlich 2 Transportkörbe Oberlast zugeteilt werden. So können bei Verschiebungen im Gebirge alle vorhandenen Geräte in diese Körbe umgepackt und gebastet werden.

Die Kiste ist in 11 Fächer unterteilt. Jedes Fach ist mit einer wegnehmbaren Gummunterlagen ausgelegt. Die Grösse der Fächer ist den Geräten angepasst. Der Inhalt der einzelnen Fächer ist auf dem mitgelieferten Detailat ersichtlich.

- Fach 1
- Zwei Seile aus Polyamid von je 6 m Länge mit 2 Schlaufen. Sie sind vor allem zum Einrichten einer Wäschehänge bestimmt, können aber auch sonst gute Dienste leisten.
 - 4 Kaffeefiltertücher aus feinmaschigem Stoff, Grösse 1×1 m, je 2 Stück in einem Plastikbeutel verpackt. Sie können auch als Passiertücher für verschiedene Zwecke verwendet werden. Achtung! Diese Tücher sind nicht Verbrauchsmaterial und müssen Ende Dienst dem Zeughaus zurückgegeben werden. Unbrauchbar gewordene Tücher müssen im Zeughaus ausgetauscht werden.
- Fach 2
- Dies besteht aus einer unterteilten Schublade, die mit einem Messerhalter ausgerüstet ist. Die Schublade enthält folgende Geräte:
- 1 Ausbeinmesser 13,5 cm
 - 1 Bankmesser 28 cm
 - 1 Tranchiermesser 28 cm
 - 1 Brotmesser 25 cm
 - 5 Kartoffelschäler
 - 5 Rüstmesser (Schnitzer)
 - 1 Fleischklopfer
 - 1 Dosenöffner
 - 1 Knoblauchpresse
 - 1 Zapfenzieher
 - 4 Fleischhaken verschiedener Grösse



Die neue Einheitsküchen-
kiste aus Leichtmetall

- Fach 3
- 1 Drahtseil 1,7 m lang, beidseitig mit Schlaufen
 - 2 Karabinerhaken
 - 6 Winkelstifte (Vierkantnägeln)
 - 4 Haken-Holzschrauben in 2 verschiedenen Grössen
- } in Etui aus Kunstleder
- Diese Gerätschaften dienen als Aufhängevorrichtung für die Kiste
- 1 Hammer
 - 1 Beisszange
- Fach 4
- 1 Verbandsbüchse, speziell zusammengestellt für die Belange der Küche. Das vorhandene Material ermöglicht eine korrekte *erste Hilfe* bei leichten Schnittwunden oder Verbrennungen.
 - 1 Kerzenlaterne, zusammenlegbar in einem Futteral aus Segeltuch
 - 2 Pakete von je 8 Ersatzkerzen
 - 4 Stapelbleche für die Erstellung von Doppelrosten beim Kochkistekochen. Weil die Flammen des Benzinvergaserbrenners nicht regulierbar sind, leisten diese Stapelbleche gute Dienste bei allen Gerichten, die eine schwache Hitze benötigen (anbrennengefährdete Saucen und Suppen, Anbraten von Wurst- und Fleischwaren, Backen in der Friture, usw.).
- Fach 5
- Fach 5 ist als Schublade gestaltet, enthält 10 Gewürzgläser mit hermetisch verschliessbaren Schraubdeckeln. Da trockene Gewürze in gut verschlossenen Dosen jahrelang haltbar sind, ist es möglich, Restbestände bis zur nächsten Dienstleistung in den Gläsern beim Zeughaus zu belassen.
- Fach 6
- Enthält folgendes Material:
- 1 grosse Fleischgabel 41,5 cm
 - 1 rechteckige Friturekelle aus Draht, angepasst an Grösse und Form der Kochkisten-Bratpfanne. Sie kann aber auch in stabilen Verhältnissen gute Dienste leisten.
 - 1 Brat- und Röstischaufel 49 cm
 - 1 Schwingbesen mittlerer Grösse 49 cm
 - 1 Kochkistenmaßstab mit Markierungen für 25 und 15 l Kochkisten
 - 1 handelsübliche Käseraffel für das Reiben kleiner Quantitäten
 - 1 Spezialschlüssel zum Lösen des Pumpengriffes am Benzinvergaserbrenner. Dieser Schlüssel sollte dazu beitragen, Schäden am Pumpengriff des Benzinvergaserbrenners auf ein Minimum zu reduzieren.
 - Federwaage zum Aufhängen mit Tragkraft von 25 kg. Als Waagschale wird vorteilhaft ein Fasskessel benützt. Die Waage kann tariert und das Nettogewicht auf 100 g genau abgelesen werden.
- Fach 7
- Ist für die altmodisch anmutende, aber leistungsfähige Kaffeemühle reserviert. Diese kann überall rasch montiert werden. Der verstellbare Mahlkörper erlaubt eine feinere oder gröbere Mahlung.
- Fach 8
- 1 Spitzsieb. Grösse und Form ist so gewählt, dass es bei allen Kochkistenmodellen verwendet werden kann.
 - 1 Passe-Vite, dieses kombinierte Gerät dient für verschiedene Verwendungsmöglichkeiten, nämlich:
 - Passiermaschine für das Passieren von Kartoffeln, Gemüsen und dergleichen. Es sind 3 Scheiben mit verschiedener Lochung vorhanden.

- Aus dem trichterförmigen Teil des Passe-Vites kann mittels einer feinmaschigen Drahtscheibe und des Spannbügels ein vielseitig verwendbares Sieb zusammengestellt werden.
- Der Hauptteil wird beim Kochkistenkochen als Einfülltrichter verwendet.

Die verschiedenen Lochscheiben, das Sieb und der Spannbügel sind in einem Kunstlederetui verpackt.

- Fach 9 – 1 zweiteilige, stabile Zitronenpresse aus Kunststoff
 – 1 Litermass in Krugform mit Dezilitereinteilung
 – 1 Knochensäge
- Fach 10 Enthält eine kleine, aber leistungsfähige Hackmaschine. Dieses Tischmodell kann rasch an jedem beliebigen Ort montiert werden. Zur Maschine gehören zwei Lochscheiben verschiedener Grösse (4,8 und 8 mm)
- Fach 11 – 1 Schwingbesen, grosses Modell, 1 m lang
 – 1 Rührscheit aus Holz für Kochkessel, 95 cm lang
 – 1 Lochschöpfer
 – 1 Beil
 – 1 Fuchsschwanz als praktisches Hilfsmittel für die Erstellung von improvisierten Küchen und Einrichtungen

Zur Ausrüstung gehört schliesslich noch ein Fleischblech aus rostfreiem Stahl mit einem Inhalt von 20 l. Dieses wird separat geliefert und kann für den Transport im grossen Fleischkorb verpackt werden.

Alle zur Einheitsküchenkiste gehörenden Geräte sind aus pflegeleichtem, rostfreiem Material hergestellt.

Dem Kenner fällt vielleicht auf, dass in der Einheitsküchenkiste keine Küchenwäsche mehr vorhanden ist. Gleichzeitig mit der neuen Materialzuteilung wurde die Wäschedotation in den Packbrettern erhöht, und zwar wie folgt:

Küchenschürzen bisher 2, neu 4 Stück pro Packbrett

Küchentücher bisher 4, neu 6 Stück pro Packbrett

Bei einer Dotation von 5 Packbrettern resultiert eine Vermehrung von 4 Küchenschürzen und 8 Küchentüchern.

Im Laufe der nächsten Zeit werden alle Einheiten mit der neuen Einheitsküchenkiste ausgerüstet. Wir sind überzeugt, dass alle Küchenchefs diese Neuerung mit Freude aufnehmen werden. Wir hoffen auch, dass dieses Material einen positiven Einfluss auf die Arbeit der Küchenmannschaft haben wird, sowie auf die Qualität der Speisen und vor allem auf die Hygiene im Truppenhaushalt.

Es ist uns ein Bedürfnis, all denjenigen unseren Dank auszusprechen, die sich für die Verwirklichung dieses Vorhabens einsetzten. In erster Linie all den Küchenchefs, Fourieren und Quartiermeistern, die in ihren Kursberichten und bei ihrer ausserdienstlichen Tätigkeit immer wieder auf die Mängel in unserer Küchenmaterialausrüstung hingewiesen haben. Aber auch dem Oberkriegskommissariat, sowie den Beamten der Gruppe für Rüstungsdienste und der Kriegsmaterialverwaltung, die grosses Verständnis für unsere Belange gezeigt haben. Dank gebührt auch allen Instruktoren der Küchenchefschule für ihre Vorschläge und seriösen Versuche, sowie besonders dem ehemaligen Kommandanten der Unteroffiziersschule für Küchenchefs, Oberst Erb, der unermüdlich unsere Bestrebungen bis zu den höchsten Stellen vertreten und unterstützt hat.

Adj Ravioli / Adj Wohler