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

Herausgeber: Schweizerischer Fourierverband

Band: 52 (1979)

Heft: 2

Artikel: Kochen in Gemeindeküchen

Autor: [s.n.]

DOI: https://doi.org/10.5169/seals-518693

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: 08.08.2025

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

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 m^2 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, Tablare 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 Kücheneinheitskiste kann aufgestellt oder mit dem Drahtseil und den dazugehörenden 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 Gemeindeküche

Das Kochen in Gemeindeküchen 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