

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

Herausgeber: Schweizerischer Fourierverband

Band: 52 (1979)

Heft: 11

Artikel: Fachausbildung in Kadervorkurs (KVK) und Wiederholungskurs (WK/EK). 10. Fortsetzung

Autor: [s.n.]

DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-518752>

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: 13.01.2026

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

Fachausbildung in Kadervorkurs (KVK) und Wiederholungskurs (WK/EK)

10. Fortsetzung

2. AC-Schutzmassnahmen

5. Detailbeschreibung der einzelnen Arbeitsplätze

5.1 Kriegsküche

5.1.1 Ausbildungsmethode: praktische Demonstration und Lehrgespräch

5.1.2 Zeitaufwand: 20 Minuten

5.1.3 Allgemeines:

Um im Falle von AC-Einsätzen einen reduzierten Kochbetrieb aufrecht-erhalten zu können, muss jede Einheit über eine Kriegsküche mit Notkoch-platz (siehe Ziffer 5.2) verfügen.

Unterirdischer Raum (Keller, Unterstand), welcher mit allen notwendigen Schutzvorrichtungen ausgebaut und versehen wird (Regl. 51.92 Geniedienst aller Truppen Seiten 287 / 288).

Dieser Raum dient gleichzeitig als Hauptlager für die Lebensmittel- und Wasservorräte, sowie für das Küchenkorpsmaterial der Einheit. Er kann ebenfalls als Aufenthalts- und Überlebensraum für die Küchenmannschaft benützt werden.

Bei der Rekognoszierung eines geeigneten Kellers oder Unterstandes sind folgende Punkte zu beachten:

- zwei Eingänge (wenn möglich auf verschiedenen Seiten). Der Zugang muss ausserhalb des Gebäudes sein.
- Decke aus Beton oder Baumstämmen (mind. 20 cm), diese muss je nach Lage und Möglichkeit durch Sandsäcke verstärkt werden.
- Wände aus Beton oder solidem Mauerwerk.
- die nicht unterstützte Fläche der Decke darf höchstens 16 m² betragen.
- der Haupteingang muss vor allem gegen Druck-, Splitter- und Brand-wirkung gut geschützt werden (Balken, Baumstämme, Sandsäcke, Staub-schleusen).
- Fenster und Notausgang sowie alle anderen Öffnungen sind mit einem Druck- und Splitterschutz (Balken, Sandsäcke) zu versehen.

Für den Genie technischen Teil ist der Bauchef des Bat / Abt / Einheit bei-zuziehen.

Für Einrichtungen und Mobiliar sind die Vorschriften im «Truppenhaus-halt» Ziff. 321 / 322 sinngemäss anzuwenden.

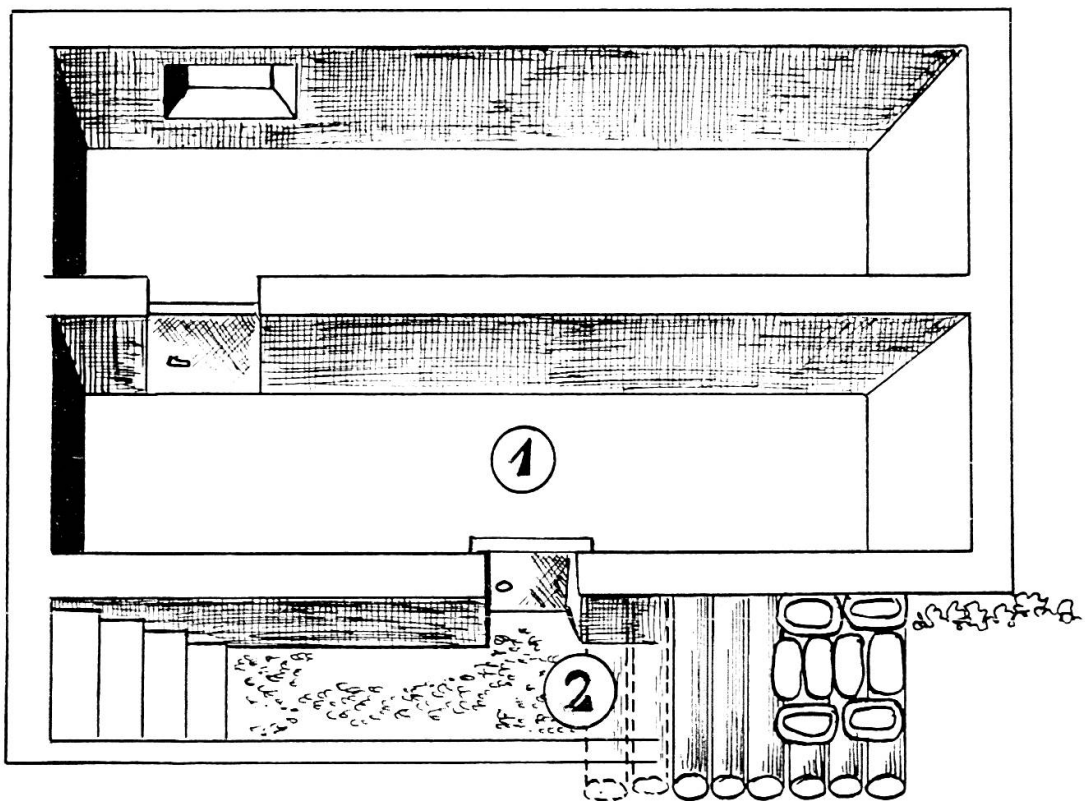
Der Bezug der Kriegsküche erfolgt auf besonderen Befehl.

5.1.4 Material und Lebensmittel

- Baumaterial ist vordienstlich beim Bauchef zu bestellen (Balken, Bretter, Nägel, Sandsäcke, Draht, Bauplastik)

- Schutzmaterial (Zelteinheiten, Biwakdecken, Gummischläuche, Kehrrichtsäcke, Alu-Folien, Plastiksäcke)
- Küchenkorpsmaterial
- Armeeproviant
- Lebensmittel aus Nachschub und Selbstsorge
- improvisierte Behälter für die Wasserreserve

AC-SCHUTZ IM KÜCHENDIENST (FA 159-163)



- ① KRIEGSKÜCHE/SPLITTERSICHERE KÜCHE
 dient als
- Arbeitsraum
 - Aufenthaltsraum
 - Depot für: Lebensmittel
Wasservorräte
Küchenmaterial
- ② NOTKOCHPLATZ
 dient zum
- Vorkochen in Kochkisten
 - Depot für: Brennstoff
Benzinvergaser

5.1.5 Vorgehen

- Genie technischer Ausbau gemäss Regl. 51.92 in Verbindung mit Bauchef
- AC-Einrichtungen durch Kü-Chef in Verbindung mit AC-Uof, AC-Sub-Of, AC-Schutzof
- geschützte Lebensmittelvorräte gemäss Pt. 5.3 / 1
- geschützte Wasservorräte gemäss Pt. 5.5
- geschützte Materialdepots gemäss Pt. 5.3 / 2

5.2 Thema: Notkochplatz

5.2.1 *Ausbildungsmethode:* Demonstration mit Lehrgespräch

5.2.2 *Zeitaufwand:* 20 Minuten

5.2.3 *Allgemeines:*

Der mangelnden Luftzirkulation wegen kann in der Kriegsküche nicht auf offenem Feuer gekocht werden; hierfür ist ein Notkochplatz zu installieren. Er ist Bestandteil der Kriegsküche.

Als Notkochplatz kann ein Kellerhals oder der abgewinkelte Haupteingang der Kriegsküche benützt werden. Die Decke oder ein Teil davon muss massiv verstärkt werden, so dass die Zubereitung der Speisen (Vorkochen) in splittersicherer Deckung durchgeführt werden kann.

Der Notkochplatz dient ausschliesslich:

- für das Vorkochen der Speisen in den Kochkisten mit Benzinvergaserbrennern oder Holzfeuerung
- für die Lagerung der Benzinvergaserbrenner, des Reinbenzins zu Kochzwecken und des Brennholzes

5.2.4 *Material:*

- Geniematerial (Balken, Bretter, Sandsäcke, Dachpappe)
- Küchenkorpsmaterial (Kochkisten, Packbretter, Benzinvergaserbrenner)
- Brennmaterial (Reinbenzin, Brennholz)

5.2.5 *Verhalten auf dem Notkochplatz:*

- beim Kochen der Speisen ist folgendes zu beachten

	<i>Kochkistenkochen</i>		
	Vorkochen	Garkochen	Spezielles
AC-Schutzbereitschaft	gestattet	gestattet	AC / Schutzmassnahmen — erstellen / ständig ausbauen / verbessern
Atom-Alarm	gestattet	gestattet	Kriegsküche geschlossen, Lebensmittel- und Wasservorräte sowie Material in geschlossenen Räumen. Verpflegungsverteilung nur in Deckung möglich

Strahlen-Alarm (drohende Verstrahlung)	gestattet	gestattet	Kriegsküche geschlossen Verpflegung sofort verteilen Strahlenschutz verbessern
C-Alarm	verboten	gestattet	Kriegsküche geschlossen Verpflegungsverteilung nicht möglich
Überraschung A-Explosion	— ? —	— ? —	Verwendungsfähigkeit von Material, Lebensmittel und Wasser überprüfen Weiterarbeiten
Während RA-Ausfall	verboten	gestattet	Verpflegungsverteilung nur in geschützten Unterständen möglich
RA-Ausfall beendet	gestattet	gestattet	keinen RA-Staub in die Kriegsküche verschleppen Material reinigen
Überraschung C-Einsatz	verboten	gestattet	offene, direkt betroffene Lebensmittel vergiftet; sie sind zu vernichten

5.3 Thema: Schutz von Lebensmitteln, Küchenkorpsmaterial und Brennmaterial in stationären Verhältnissen

5.3.1 Ausbildungsmethode: praktische Demonstration und Lehrgespräch

5.3.2 Zeitaufwand: 20 Minuten

5.3.3 Allgemeines:

Lebensmittel- und Wasservorräte sind grundsätzlich gegen Licht, Hitze, Strahldusche, Druck, Trümmerwurf, RA-Staub und Feuchtigkeit zu schützen.

5.3.4 Material und Lebensmittel:

- Schutzmaterial (Bretter, Balken, Baufolie, Dachpappe, Zelte, Decken, Bauplastik, Plastiksäcke verschiedener Grössen, Alu-Folie)
- Küchenkorpsmaterial (Kochkisten, Fleischkiste)
- Verpackungsmaterial (Holzkisten, Karton, Milchkannen)
- Lebensmittel
 - (a) diversen Armeeproviand
 - b) Brot, Fleisch, Käse, Butter, Milch, Gemüse, Früchte, Salate, Zutaten)

5.3.5 Vorgehen

1. Lebensmittel

a) Armeeproviand

- Die Armeeproviandartikel sind in ihrer Armeeverpackung weitgehend gegen Licht, Verstrahlung, Staub und Feuchtigkeit geschützt. Dies gilt besonders für alle Konserven. Blechdosen in stabilen Kartons verpackt stellen den Idealfall dar.

Alle anderen Artikel wie: Teigwaren, Reis, Zucker, Mais, Haferflocken usw., die in Papiersäcken oder Kartons lose verpackt sind, müssen mit zusätzlichen Materialien eingepackt und zugedeckt werden. Die Lagerung muss in Kellern, Unterständen, gedeckten Gruben und Kavernen erfolgen. Zusätzlich sind die einzelnen Kartons oder Säcke in Bauplastik, Kehrtrichsäcke, Lebensmittelbeutel oder Alu-Folien einzuwickeln und mit Zeltblachen, Stoffsäcken, Wolldecken, Dachpappen und dergleichen zuzudecken.

b) Brot

- Lagerung nur in gut geschützten Räumen, unterirdisch. Die einzelnen Laibe sind in Alu-Folie einzuwickeln oder in Lebensmittelbeutel einzupacken, in Kartonschachteln oder Kisten zu versorgen und mittels Zeltblachen, Stoffsäcken, Wolldecken, Dachpappen und dergleichen zuzudecken.

Diese Art der Lagerung kann nur für eine relativ kurze Zeit angewendet werden, d. h. von Ankunft des Nachschubes bis zur Verteilung an die Truppe.

c) Frischfleisch

- Das vom Nachschub gelieferte Fleisch kann für eine kurze Zeit (einige Stunden) in den Plastikeinstecksäcken belassen, und in der Fleischkiste oder im Fleischkorb gelagert werden. Diese sind ebenfalls mit wasserdichtem Material gut abzudecken. Das Fleisch wird so rasch als möglich ausgebeint, pfannenfertig zugeschnitten und bis zur Verwendung in einem geschlossenen Kochkistenfutteral deponiert.

d) Käse und Butter

- Käse in ganzen Laiben muss in einem, sich unter dem Boden befindenden Raum aufbewahrt werden. Der Käse ist vollständig mit Alu-Folie oder Plastikmaterial einzupacken und in einem stabilen Behälter (Holzkiste) zu lagern. Ein Zudecken mit Blachen ist auf jeden Fall zu empfehlen.

Das gleiche Verfahren ist bei der Butter anzuwenden.

e) Frischmilch

- Milchkannen bieten einen vorzüglichen AC-Schutz. Die Milchkannen sind unterirdisch und geschlossen zu lagern.

f) Gemüse, Salate und Früchte

- Die Lagerung erfolgt am besten in einem gut ausgebauten Unterstand oder Keller. Die Ware wird vorteilhaft in der Transportpackung (Säcke, Harassen usw.) gelagert. Mit stabilen Brettern und Balken kann in einer Ecke ein solider Verschlag gebaut werden. Alle Gemüse, Früchte und Salate sind auf kleinem Raum gestapelt, mit Bauplastik, Zelttücher oder einer Wagenblache gut zuzudecken und einzupacken. Die Abdeckung muss mit Brettern oder Steinen gut befestigt werden. Die ganze Installation ist so zu konzipieren, dass von Zeit zu Zeit eine Durchlüftung möglich ist. Eine luftdichte Verpackung muss hingegen während Strahlen- oder C-Alarm gewährleistet sein.

g) andere Hilfsmittel und Zutaten

- Alle anderen Hilfsmittel und Zutaten wie Salz, Mehl, Essig, Gewürze usw. sind wie Gemüse zu behandeln. Luftdichte Verpackungen wie Dosen, Gläser, Flaschen, Bidons usw. bieten einen vorzüglichen Schutz. Ein Zudecken mit wasserdichtem Material ist empfehlenswert.

2. *Küchenkorpsmaterial und Brennmaterial*

Grundsätzlich ist die Lagerung in unterirdischen Räumen anzustreben. Das Material wird in der Regel zusammen mit den Lebensmitteln und den Wasservorräten deponiert. Ausgenommen Benzin, Benzinvergaserbrenner und Brennholz.

Das Küchenkorpsmaterial ist in seiner Verpackung weitgehend vor den Auswirkungen von AC-Waffen geschützt. Trotzdem soll es wie «Empfindliches Material» behandelt werden. Es ist vor Hitze, Druck, Trümmerwurf, Staub und Nässe zu schützen.

Beim Betrieb der Kriegsküche wird nur das allernotwendigste Material ausgepackt und nach jedem Gebrauch sofort wieder versorgt. Alle Kisten und Gefäße sind verschlossen zu halten. Packbretter, Bratpfannen und die Einheitsküchenkiste sind zudem mit Plastikfolie, Zelteinheiten, Wolldecken oder ähnlichem abzudecken.

Benzinvergaserbrenner, Benzinkanister sowie das Brennholz sind separat zu lagern. Diese Artikel sind ebenfalls unter dem Boden (Kellerhals, Grube, Laufgraben) wenn möglich in unmittelbarer Nähe des Kochplatzes zu deponieren. Sie sind gründlich mit Dachpappe, Brettern oder Tannenästen abzudecken und gut zu beschweren.

5.4 *Thema: Lebensmittel, Material und Brennmaterial auf dem Transport*

5.4.1 *Ausbildungsmethode:* praktische Demonstration und Lehrgespräch

5.4.2 *Zeitaufwand:* 20 Minuten

5.4.3 *Material und Lebensmittel:*

- Inf Anhänger mit Blache
- Schutzmaterial (Baufolie, Zelte, Biwakdecken, Säcke, Kartons)
- Küchenkorpsmaterial (komplette Küchenausrüstung)
- Lebensmittel
 - a) Armeeproviand:
haltbare Artikel für 1 Einheit für 7 Tage
 - b) Lebensmittel:
Tagesbedarf für 1 Einheit Milch, Fleisch, Brot, Gemüse, Früchte
- Brennmaterial (2 Kanister Reinbenzin für Kochzwecke, 1/2 Ster Brennholz)

5.4.4 *Vorgehen:*

1. *Lebensmittel*

Während Transporten sind die Lebensmittel vermehrt den Auswirkungen von AC-Waffen ausgesetzt. Die Gefahr einer Kontaminierung durch sess-

hafte Kampfstoffe sowie durch radioaktiven Staub ist bedeutend grösser. Das Zudecken des Anhängers oder des Fahrzeuges mit einer Blache genügt nicht, weil C-Kampfstoffe oder RA-Ausfall das zu schützende Gut auch von unten kontaminieren können.

Vorgehen: Boden und Seiten des Anhängers oder des Fahrzeuges müssen mit einer möglichst grossen Baufolie ausgelegt werden. Die Lebensmittel (Armeeproviant in Originalkartons, Fleisch in der Fleischkiste, Brot in Brotsäcken, Gemüse in Originalgebinde usw.) werden daraufgelegt und mit derselben Folie rundum eingepackt. Fahrzeuge und Anhänger müssen anschliessend mit der eigenen Blache gut verschlossen werden.

Beim Auf- und Abladen ist darauf zu achten, dass die äussere Verpackung der Lebensmittel nicht unnötigerweise der Luft ausgesetzt und beschmutzt wird.

2. *Küchenkorpsmaterial und Brennmateriale*

Material, welches in Kisten verpackt ist, bedarf normalerweise keines speziellen Schutzes. Die Blache des Fahrzeuges oder des Anhängers genügt vollauf. Packbretter, Bratpfannen, Fleischkörbe, Brotsäcke und die Einheitsküchenkiste hingegen müssen zusätzlich mit Plastikfolie eingepackt werden.

Brennmateriale (Holz, Reinbenzin) bedürfen keines speziellen Schutzes.

5.5 *Thema: Wasservorräte*

5.5.1 *Ausbildungsmethode:* Demonstration und Lehrgespräch

5.5.2 *Zeitaufwand:* 20 Minuten

5.5.3 *Material:*

- | | |
|--------------------------------------|--------------------|
| – Kochkistenfutterale | – Holzbretter |
| – Kochkistenkessel | – Balken |
| – Speiseträger | – Baufolien |
| – Milchkannen | – Holzkisten |
| – Holzzuber, Waschbecken, Holzfässer | – Holzkisten |
| – Plastiksäcke verschiedener Grösse | – Kartonschachteln |

5.5.4 *Vorgehen:*

Die Küche hat in allen Lagen Wasservorräte anzulegen, zu Trink- und Kochzwecken.

Die Wasservorräte umfassen:

- den persönlichen Wasservorrat jedermanns in der eigenen Feldflasche. Dieser Vorrat steht dem Einzelnen zur Verfügung und soll bei jeder Gelegenheit erneuert werden.
- den Wassernotvorrat in Wassersäcken für den Bestand der Küchenmannschaft. Pro 5 Mann 2 Wassersäcke, d. h. 8 Liter pro Mann für 3 Tage. Die Vorschriften über Behandlung der Wassersäcke sowie Chlorierung sind einzuhalten.
- einen möglichst umfangreichen Wasservorrat zu Kochzwecken.

Für diese Wasserreserve stehen folgende Behälter zur Verfügung:

1. Behälter aus dem Küchenkorpsmaterial, *soweit sie nicht anderweitig verwendet werden* (Kochkistenkessel, Futterale, Speiseträger)
2. Behälter, die bei der Zivilbevölkerung oder auf dem Nachschubweg erhältlich sind, wie Milchkannen, Bottiche, Waschbecken, Plastikkessel usw.
3. Improvisierte Wasserbehälter, wie mit Plastik ausgeschlagene Kartonschachteln, Harassen, Holzkisten usw.
4. Eine weitere gute Möglichkeit um grössere Wasserreserven anzulegen, ist die Herstellung von Wassergruben. Diese kommen vor allem in stationären Verhältnissen in Frage. Die Herstellung soll wenig Zeit beanspruchen und kann mit den Mitteln der Truppe ausgeführt werden (Schanzwerkzeug).

Mehrere solche Gruben sind getarnt und dezentralisiert in Küchennähe anzulegen.

Die improvisierten Wasservorräte für Kochzwecke sind wenn immer möglich zu chlorieren, was eine längere Haltbarkeit gewährleistet.

Die Wasservorräte sollen mindestens 10 Liter pro Mann (Einheitsbestand) betragen. Je nach Verhältnissen eventuell mehr.

Die Wasservorratsbehälter sind in Kellern, Unterständen, Gruben, Höhlen nebeneinander aufgestellt oder gestapelt zu deponieren. Die Behälter sind geschlossen zu halten. Offene Behälter sind mit Plastik abzuschliessen und anschliessend mit Zelten, Dachpappen oder Decken und Brettern abzudecken und zu beschweren.

Als Grundsatz gilt:

Wasser aus der Wasserreserve soll auf jeden Fall während 10 Minuten aufgekocht werden.

6. Schlussfolgerung

Sollte trotz aller vorsorglichen Massnahmen Verdacht bestehen, dass Material oder Nahrungsmittel mit RA-Staub oder C-Kampfstoffen verstrahlt bzw. vergiftet wurden, so ist wie folgt vorzugehen:

1. Küchenkorpsmaterial

- mit reichlich Wasser und fettlösendem Mittel waschen, anschliessend gut spülen und eventuell trocknen (gilt nur bei verstrahltem Material)
- vergiftetes Material ist nicht mehr brauchbar und ist zu vernichten

2. Lebensmittel

- kleinere Mengen sind gemäss Befehl des Einheitskommandanten oder des Quartiermeisters zu vernichten (vergraben oder verbrennen)
- grössere Mengen sind mit dem Markier-Material aus dem AC-Sortiment der Einheit zu kennzeichnen und wenn möglich isoliert zu lagern (eingeschlossen); sie sind dem AC-Sub-Of, AC-Schutzof zu melden

Das Ergebnis der Untersuchungen und die entsprechenden Weisungen werden bis zur Bekanntgabe *eine gewisse Zeit* beanspruchen.

Damit schliessen wir das Kapitel AC-Schutzdienst für Versorgungsfunktionäre.