

Kluger Rat - Notvorrat

Autor(en): **[s.n.]**

Objektyp: **Article**

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

Band (Jahr): **53 (1980)**

Heft 7

PDF erstellt am: **21.06.2024**

Persistenter Link: <https://doi.org/10.5169/seals-518792>

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.

werden oder wo Wehrpflichtigen besonders heikle Funktionen anvertraut werden sollen, die eine erhöhte Verantwortung in sich schliessen und besondere Verlässlichkeit voraussetzen (Führungsgehilfen, Spezialisten der Übermittlungstruppen, Nachrichtenleute u. a.). Zu diesem Zweck werden die zuständigen militärischen Stellen mit einer Verfügung des EMD vom 15. Juli 1965 betreffend das Einholen von Auskünften über Wehrmänner angewiesen:

- über die in Frage kommenden Kaderanwärter und Spezialisten polizeiliche Führungsberichte einzuholen;
- private Erkundigungen im Bekanntenkreis des Betroffenen (nach dessen Wünschen) einzuziehen.

Die eingegangenen Auskünfte müssen als vertrauliche Akten behandelt werden. Sie sind nur den militärischen Stellen zugänglich.

Den gegenüber dem Einholen von Auskünften hin und wieder erhobenen Kritiken ist entgegenzuhalten, dass die Armee auf die entsprechenden Angaben über Kader und Träger besonderer Funktionen angewiesen ist, denn sie besitzt über die meist im Zivilleben stehenden Wehrmänner in der Regel nur ungenügende Kenntnisse. Der Fall Jeanmaire hat die Notwendigkeit solcher Informationen deutlich gemacht.

2. Mit einem Kreisschreiben vom 23. Juni 1961 betreffend die Bekanntgabe der Adressen von Wehrmännern wird die Herausgabe der Ziviladressen von Wehrmännern und Rekruten beschränkt auf die

- schweizerischen Gerichtsbehörden;
- schweizerischen Versandstellen militärischer Fachliteratur;
- schweizerischen Uniformschneider (gilt nur für Offiziersaspiranten).

Diese Einschränkung dient vorab der Wahrung der Persönlichkeitssphäre der Wehrpflichtigen aber auch der Gleichbehandlung aller Gesuche dieser Art.

Kurz

Kluger Rat – Notvorrat

Mehr Abwechslung im Notvorrat ?

Die Umfrage des Instituts für praxisorientierte Sozialforschung in Zürich, die 1978 im Auftrag des DWK (Delegierter für wirtschaftliche Kriegsvorsorge) durchgeführt wurde, zeigte, dass sich die Zusammensetzung der Notvorräte in den letzten Jahren nicht ganz so rigoros verändert hat, wie man anzunehmen geneigt wäre, wenn man die vielen neuen Produkte auf dem Markt betrachtet. Eine kleine Änderung in den Grundvorräten ist zu beobachten, und zwar hat das Oel das Fett verdrängt. Obwohl Speisefett länger haltbar ist als Oel, wird heute der Oelvorrat gleich gewertet wie ein Fettvorrat. Ansonsten sind die neun «klassischen» Vorratsprodukte auch heute noch weit an der Spitze. Einkellertes wie Obst, Gemüse und Kartoffeln, Eingemachtes wie Konfitüre oder Kompott und Zucker, Teigwaren, Oel, Mehl, Reis machen mengenmässig drei Viertel des durchschnittlichen schweizerischen Vorrats aus. Dennoch verrät die Zusammensetzung der Vorräte auch den Wunsch nach mehr Abwechslung im

Speisezettel. Das vielfältige Angebot an Fertignahrungsmitteln begünstigt dies. So hat die Hälfte aller Befragten einen Vorrat an lange haltbaren Lebensmitteln von mehr als zwanzig verschiedenen Produkten. Die Vielfalt ist auf dem Lande praktisch gleich gross wie in städtischen Gebieten. Das breite Sortiment der gelagerten Produkte erschwert oft die Übersicht. Während 84 % der befragten Haushalte Lebensmittelvorräte vorweisen, die für 14 Tage ausreichen, sind sich nur 49 % bewusst, dass sie für eine so grosse Zeitspanne vorgesorgt haben. Der private Vorrat wird also häufig unterschätzt.

Obne Kühlung haltbar

Ein Notvorrat sollte vorwiegend aus Produkten zusammengesetzt sein, die ungekühlt haltbar sind, weil die Stromversorgung nicht gesichert ist. Früher gab es nur wenige Produkte, die dieser Anforderung genügten. Unter den Milchprodukten zum Beispiel war es einzig der Schmelzkäse. Heute steht ein breites Sortiment von monatelang ungekühlt haltbaren Milchgetränken, Desserts und Aufstrichen zur Wahl. Fixfertigmahlzeiten, die noch vor wenigen Jahren ausschliesslich in Dosen oder tiefgefroren angeboten wurden, sind nun in Beuteln erhältlich, die sich problemlos im Küchenschrank aufbewahren lassen. Auch an Süssigkeiten gibt's mehr. Schokolade und Biscuits werden durch Kuchen und Torten ergänzt. Neue Herstellungsmethoden und Verpackungen machen sie haltbar. Dank schonender Verarbeitung behalten viele konservierte Nahrungsmittel den vollen Gehalt an Spurenelementen und Vitaminen. Auch die Auswahl an haltbaren eiweissreichen Produkten ist grösser geworden. Eiweissreiche Nahrungsmittel wie Fleisch, Geflügel und Fisch, sind heute wahre Spitzenreiter im Menüzettel. Im Jahr 1955 betrug die Fleischproduktion in der Schweiz 198 000 t. Heute erreicht sie fast das Doppelte. Ernährungsgewohnheiten lassen sich nicht «schmerzlos» von einem Tag auf den andern ändern. Deshalb sind eiweissreiche Notvorräte so wichtig geworden. Zunehmend bemühen sich die Leute um eine ausgewogene Ernährung. Dabei ist auch ein Zug zu leichteren, kalorienärmeren Nahrungsmitteln zu beobachten. Diese Strömung steht allerdings im Widerspruch zu den Zielen der Notvorratshaltung, weil für Notsituationen vor allem energispendende und somit kalorienreiche Produkte zu empfehlen sind. Wer ausgesprochen kalorienarme Produkte lagert, sollte beachten, dass man grössere Mengen davon benötigt als von anderen Produkten mit hohem Kaloriengehalt.

Tiefkühlung: stark im Kommen

Über Tiefkühlmöglichkeiten verfügt etwa jeder zweite Haushalt. Der Anteil des Tiefgekühlten macht im Durchschnitt einen Drittel aller Vorräte aus. Tiefkühlprodukte sind nur bedingt als Notvorrat anzusehen, weil sie stromabhängig sind. Ausgehend von der Überlegung, dass der private Vorrat in erster Linie nur als Überbrückung während 2 bis 3 Wochen reichen muss, ist der tiefgekühlte Vorrat dennoch eine sinnvolle Ergänzung. Tiefgefrorenes ist allerdings auch unter Normalbedingungen nicht unbeschränkt haltbar. Das Schweizerische Tiefkühl-Institut gibt nur für Obst und Gemüse eine Haltbarkeit von bis zu einem Jahr an. Fertiggerichte, Wurst- und Backwaren sollten nur 1 bis 3 Monate, Fleisch höchstens bis zu einem halben Jahr in der Tiefkühltruhe bleiben. Voraussetzung für eine gute Lagerung ist eine konstante Temperatur von mindestens minus 18° C. Bei Stromausfall wird empfohlen, den Deckel der Truhe geschlossen zu lassen und Trockeneis einzufüllen. An- oder aufgetaute Lebensmittel sind entweder sofort aufzuessen oder einzumachen, jedoch nicht mehr einzufrieren.