

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

Herausgeber: Schweizerischer Fourierverband

Band: 57 (1984)

Heft: 7

Artikel: Atomar-Chemischer Schutzdienst (ACSD) im Verpflegungsdienst

Autor: [s.n.]

DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-519015>

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: 18.04.2026

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

Atomar-Chemischer Schutzdienst (ACSD) im Verpflegungsdienst

«Die Ausbildung der Hellgrünen im ACSD muss gefördert werden!» So lautet oft die Parole. Wie lässt sich dies jedoch durchführen? Nach ersten, dem ACSD positiv gesinnten Worten, geht es meistens nicht mehr weiter. So werden die persönlichen Schutzmassnahmen geübt und weitere Massnahmen, z. B. das praktische Anwenden der AC-Grundsätze im Verpflegungsdienst werden mangels Erfahrung, Zeit, Material, Personal und Ideen nicht verwirklicht.

Dieser Bericht soll Ihnen den Einstieg in die verbesserte Ausbildungstätigkeit im ACSD erleichtern.

Das richtige Verhalten des Einzelnen und der Truppe vor, während und nach A- und C-Einsätzen ist für das Überleben und die Erhaltung der Kampfkraft von entscheidender Bedeutung. Das Überleben des einzelnen Mannes, somit auch für den Angehörigen der hellgrünen Dienste, hängt in erster Linie von der Ausbildung und Anwendung der technischen Abwehrmassnahmen ab.

Vorhandene Unterlagen für den ACSD

- Merkpunkte für die ABC-Abwehr
Regl 52.23 I

- Persönliches ABC-Schutzmaterial
Regl 52.23 II
- AC-Schutzdienst (Kdo Exemplar)
Regl 52.25 (vom 1. 12. 83)
- Geniedienst aller Truppen (Kdo Exemplar)
Regl 52.92
- Fourieranleitung
Regl 60.4 (Seiten 156–161)
- Truppenhaushalt
Regl 60.1

Im «Der Fourier» 11/83 stellten wir die Anforderungen, Bau und Betrieb, sowie den taktischen Schutz der Kriegsküche mit Notkochplatz vor, als Teil des ACSD im



Verpflegungsdienst. Nun sollten wir noch vom Schutz von Lebensmitteln, Küchenkorpsmaterial und Brennmaterial sprechen. Die nachfolgenden Angaben stammen aus der Merkblatt-Sammlung der UOS für Küchenchefs (206 / 3+4).

Schutz von Lebensmitteln, Küchenkorpsmaterial und Brennmaterial in stationären Verhältnissen

1. Armeeproviand

Die Armeeproviandartikel sind in ihrer Armee-Verpackung 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, Kehrrihtsäcke, Lebensmittelbeutel oder Alu-Folien einzuwickeln und mit Zeltblachen, Stoffsäcken, Woldecken, Dachpappen und dergleichen zuzudecken.

2. 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 Zeitblachen, Stoffsäcken, Woldecken, Dachpappen und dergleichen zuzudecken.

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

3. Frischfleisch

Das vom Nachschub gelieferte Fleisch kann für eine kurze Zeit (einige Stunden) in den Plastik-Einstecksäcken belassen, und in der Fleischkiste oder im Fleischkorb gelagert werden. Diese sind eben-

falls mit wasserdichtem Material gut abzudecken. Das Fleisch wird so rasch wie möglich ausgebeint, pfannenfertig zugeschnitten und bis zur Verwendung in einem geschlossenen Kochkistenfutteral deponiert.

4. 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.

5. Frischmilch

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

6. 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 etc.) 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 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.

7. 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 Auswir-

kungen 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, Woldecken oder ähnlichem abzudecken. Benzinvergaserbrenner, Benzinanister 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.

Schutz von Lebensmittel, Material und Brennmaterial auf dem Transport

1. Lebensmittel

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



Not-Filteranlage für Wasser



Schutz der Lebensmittel für den Transport

2. Küchenkorpsmaterial und Brennmaterial

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.

Brennmaterial (Holz, Reinbenzin) bedürfen keines speziellen Schutzes.

Erprobte Fallbeispiele (theoretischer Teil) und Erfolgskontrolle (praktischer Teil)

In der Folge möchten wir Ihnen zwei im WK/EK erprobte Übungen vorstellen. Wir wissen, dass im Normalfall diese Übungsanlage vom Quartiermeister, in Zusammenarbeit mit dem AC Sub Of/Rgt AC Schutz Of, durchgeführt wird. Die Beübten werden der Fourier mit Fouriergehilfen der Küchenchef und seine Mannschaft sein.

Übung AC-Einsatz für die Versorgung

zusammengestellt und erprobt im EK 81 durch den AC Schutz Of eines Inf Rgt

Ort: Unterrichtsraum

Organisation:

Qm, Four und Fouriergehilfen, Küchenchef und Küchengehilfen

Dauer: 100 Minuten

Lernziel:

Der Teilnehmer ist orientiert über:

- den Verpflegungsdienst der Einheit bei AC-Lagen
- die zu treffenden Massnahmen vor und nach AC-Einsätzen

Übungsanlage:

Fallbeispiele anhand eines chronologisch aufgebauten Drehbuches (Bau, Einrichtung und Betrieb der Kriegsküche mit Notkochplatz) zur theoretischen Überprüfung des Fachwissens im Verhalten während der Vor-, Angriffs- und Nachangriffsphase.

Übung «PROTECTOR»

zusammengestellt und erprobt im WK 83 von Major E. A. Büttler, Qm Inf Rgt 20; Hptm M. Meier, AC Schutz Of Inf Rgt 20; Hptm A. Schüpfer, Qm Inf Bat 20; Oblt K. Hug, Rgt Bauchef.

Ausgangslage:

Praktische Erfolgskontrolle durch realistischen ACSD im Verpflegungsdienst im Maßstab 1 : 1. Möglichst praktische Umsetzung der theoretischen Grundlagen.

Zielsetzung:

- Betreiben einer vollständig ausgebauten Kriegsküche mit Notkochplatz
- Taktische Sicherung der Kriegsküche
- ACSD im hellgrünen Bereich
- Behandlung und Transport von Verpflegungsmitteln und Material unter AC-Bedingungen

Ort:

im WK-Raum (Weiler mit genügend geeigneten Objekten und Verschiebungsstrecke)

Teilnehmer:

alle Qm, AC Sub Of, Zfhr Vsg Z, Four, Fouriergehilfen, Küchenchefs, Kochgehilfen der WK-Gruppe

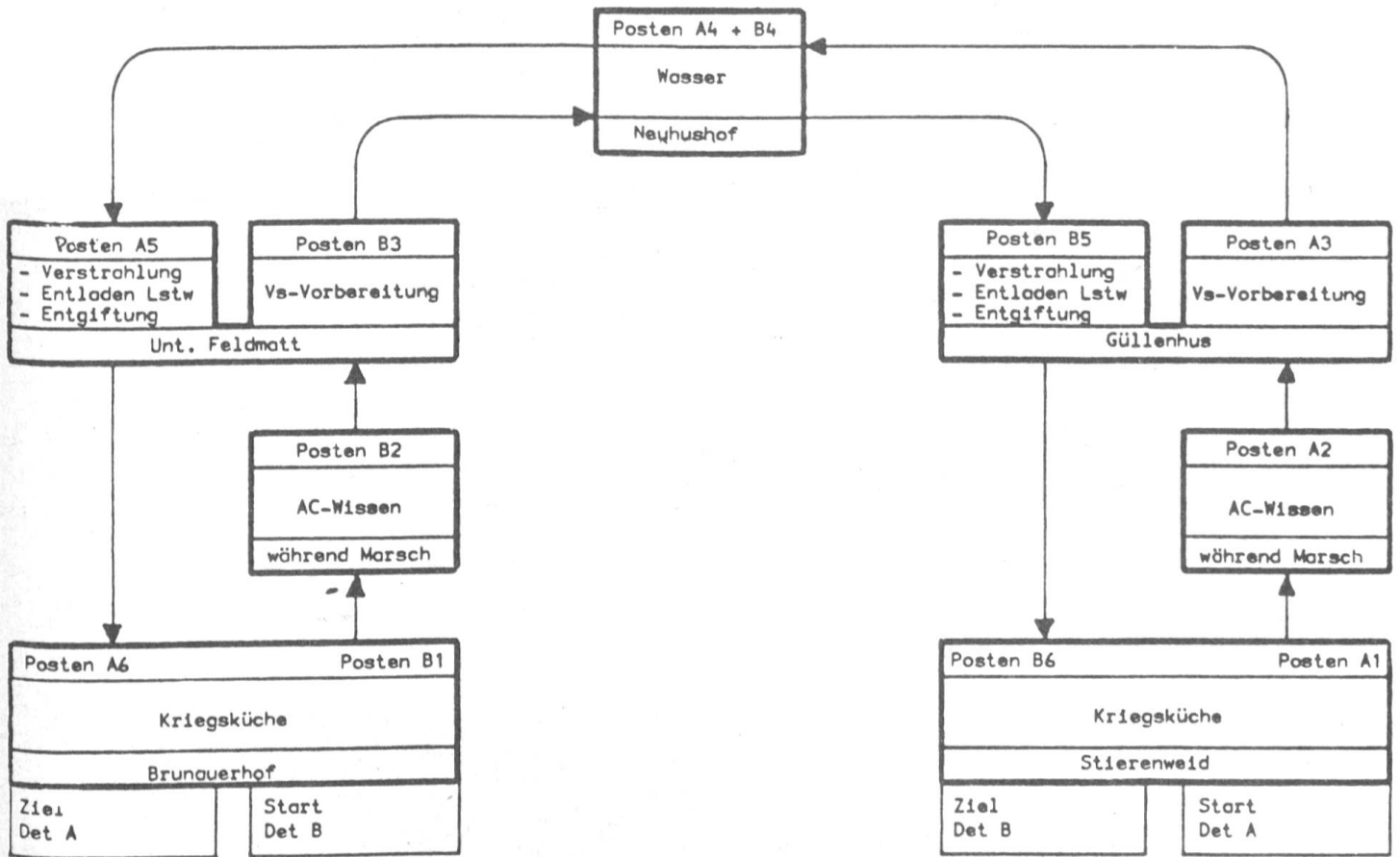
Übungsdauer: rund 3 Stunden

Mittel:

- Ausnützung der Kredite (Materialkredit AOT Anhang 9 und Geniekredit AOT 214 e, mit Gesuch)
- Verwirklichung des Aufbaus und des Ablaufs der Übung unter Miteinbezug des AC Spürer- und Bauchefkurses im Rgt Rahmen

Besonderes:

- Rekognoszierung der Objekte und Detailplanung: im Rahmen der WK-Vorbereitungen vordienstlich
- Einrichtungsphase: 1. WK-Woche (2-3 Tage)
- Demonstrationsphase: 2. WK-Woche (Dauer je nach Grösse der Teilnehmergruppen). Aufteilung jedes Bat/Abt in zwei Ausbildungsdetachementen (pro Halbtag nur 1/2 der Auszubildenden von der Kp weg)
- Abbruchphase: Beginn 3. WK-Woche



Wo	Thema	Detail
<u>Posten A1 + B6</u> Stierenweid	Kriegsküche	Vollständig ausgebaute Kriegsküche mit Notkochplatz. Genietechnische Belange.
<u>Posten A2 + B2</u> während Marsch	AC-Wissen	Elementares AC-Wissen, richtiges pers. Verhalten in verschiedenen Situationen.
<u>Posten A3</u> Güllenhus <u>B3</u> Unt. Feldmatt	Vs-Vorbereitung	AC-Schutzmassnahmen für Mann, Vpf Mittel, Korps Mat vor Verschiebung. Beladen eines Lstw unter Beachtung AC-Verhältnisse.
<u>Posten A4 + B4</u> Neuhushof	Wasser	Bedarf, Aufbereitungs- und Lagerungstechniken, Sicherheitsbestimmungen.
<u>Posten A5</u> Unt. Feldmatt <u>B5</u> Güllenhus	Verstrahlung Entladen Lstw Entgiftung	C-Ueberraschung sesshaft mit anschl. Entladung und Entgiftung von Lstw, Vpf Mitteln, Korps Mat ausserhalb des vergifteten Gebietes.
<u>Posten A6 + B1</u> Brunauerhof	Kriegsküche	Vollständig ausgebaute Kriegsküche mit Notkochplatz. inkl takt Sicherung. Genietechnische und organisatorische Belange.

Unser Kommentar:

Jede Übung gilt als Vorbereitung für den Ernstfall. Vielleicht trifft der Ernstfall vor einer jemals durchgeführten Übung ein, was wir nicht hoffen. So scheint es uns sinnvoll, den vorgesetzten Quartiermeister dahingehend zu beeinflussen, dass er Übungen im ACSD regelmässig und sinnvoll, d. h. praxisgerecht, durchführt. Es ist auch nicht ausgeschlossen, durch einen initiativen Fourier eine Übung im ACSD mit dem Küchenchef und seiner Mannschaft durchzuführen. Im vorliegenden Text wollten und konnten wir nur die Konzepte der beiden Übungen vorstellen, da erstens der Platzbedarf im «Der Fourier» das Mass überstiegen hätte und zweitens die Übungsanlage eher für den Quartiermeister als Übungsleiter ausgerichtet ist.

Unsere Dienstleistung für unsere Leser:

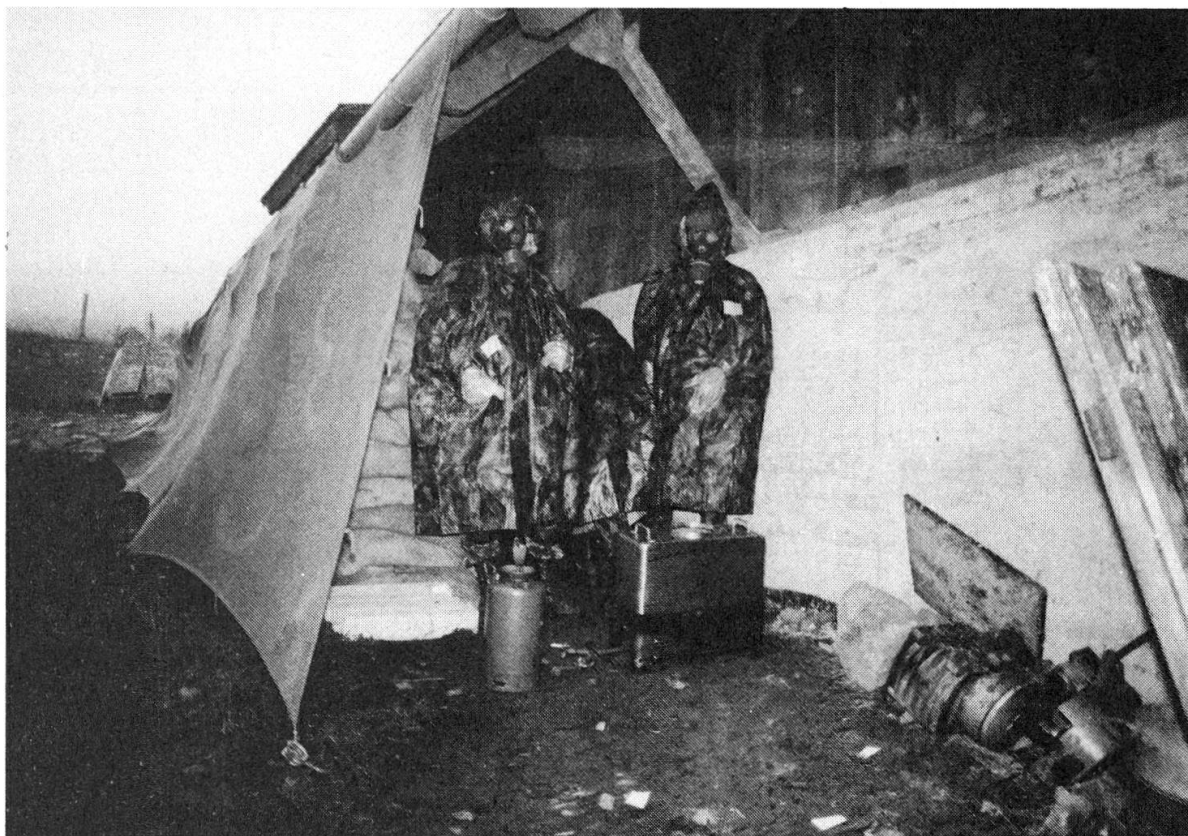
Jeder interessierte Hellgrüne hat die Möglichkeit, die beiden Übungsanlagen gratis zu bestellen. Wir können Ihnen die kompletten Befehlssammlungen, Zeitpläne, Material-Bedarfslisten, Organisations- und Ablaufschemas, sowie die Drehbücher mit den Aufträgen und der erwarteten Reaktion (= Lösungen) der Beübten zustellen!

Einzige Bedingung: schriftliche Anforderung bis zum 15. 8. 84 beim zuständigen Redaktor:

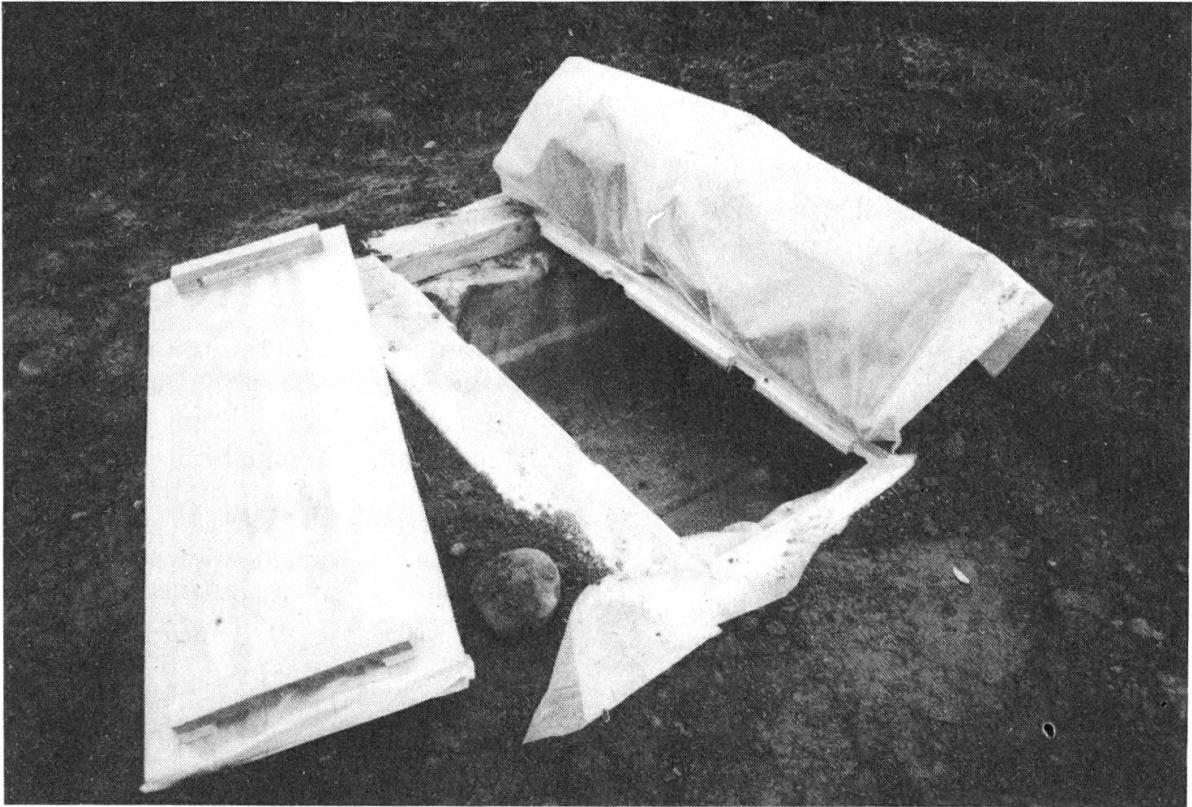
Hptm Steger Hanspeter,
Postfach,
6210 Sursee

Bitte frankiertes Rückantwortcouvert (Format C 5) mit Adresse beilegen. Der Versand erfolgt gesamthaft nach dem 15. 8. 84.

Wir wünschen Ihnen viel Erfolg beim sinnvollen Üben!



Kochen auf dem Notkochplatz im AC-Tenu



Behelfsmässiges Wasser-Reservoir



Entgiften (Reinigen) der Materialien und Verpflegungsmittel