

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

Herausgeber: Schweizerischer Fourierverband

Band: 59 (1986)

Heft: 8

Artikel: Die neue Detachementsküche für Rapierformationen

Autor: [s.n.]

DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-519178>

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: 14.01.2026

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

Die neue Detachementsküche für Rapierformationen

(Stg) Am 1. 1. 1986 wurde die neue Detachementsküche – vorderhand nur für Rapierformationen – offiziell eingeführt. Im «Der Fourier» 9/85, Seite 344, konnten Sie bereits ein Foto und einen kurzen Text darüber lesen. Im nachfolgenden Bericht möchten wir Ihnen die Detachementsküche, was alles dazu gehört und deren Verwendung etwas genauer vorstellen. Fourier Eugen Egli, unser redaktioneller Mitarbeiter, hat in der Flab RS 50 (nur Rapierausbildung) einen Besuch gemacht und stellt die gewonnenen Eindrücke des praktischen Einsatzes im zweiten Teil unseres Berichtes vor.

Genauer gesagt, berichten wir über die Organisation und Führung der Detachementsküche und das eigentlich neue Detachementsküchenmaterial, welches Bestandteil der Detachementsküche bildet. Der Begriff Detachementsküche existiert schon seit Jahren und ist im Reglement 60.7 mit dem nachfolgenden, nun ungültigen Titel «Anleitung für Zugs- und Detachementsköche» (gültig seit 15. 4. 57) festgehalten. Die Neuausgabe wird den Titel «Organisation und Führung der Detachementsküche (OFDK)» tragen.

Entwicklung der Detachementskochausrustung

Die Küchenchefscole in Thun hat in enger Zusammenarbeit mit der GRD (Gruppe für Rüstungsdienste) die nun eingeführte Detachementskochausrustung entwickelt. Erste Prototypen wurden von zwei Firmen hergestellt und nach vielen Änderungen konnte nun eine erste Beschaffung einer Schweizer Firma übertragen werden. Diese Firma stellt nur die beiden Kocher her und die übrigen Bestandteile (siehe nachfolgende Detail-Etats) werden von vielen weiteren in der Schweiz ansässigen Unternehmen hergestellt. Dass der Brenner patentiert ist, sei nur nebenbei erwähnt. Die Herstellungskosten dieser Detachementskochausrustung betragen ungefähr Fr. 2 000.–.

Zuteilung der Detachementskochausrustung

Mit der diesjährigen Einführung wurden nun die Rapierformationen mit dieser Ausrüstung bedient. Die entsprechende Ausbildung der Detachementsköche mit diesen Geräten läuft auch bereits in der Flab RS 50 (nur Rapierausbildung).

Erhebungen über weitere Einsatzmöglichkeiten bei anderen Truppengattungen (z. B. Übermittlungstruppen mit vielen abgelegenen Detachements) wurden und werden gemacht. Verschiedenste Anregungen seitens der Truppe und Kursberichte sprechen die Möglichkeit eines Einsatzes in Stäben an. Dies wird jedoch noch längere Zeit Wunschdenken sein. Mit der Einführung konnten nur 600 Sortimente beschafft und aus Konsequenzgründen kann einer anderweitigen Zuteilung – trotz Gesuchen mit besten Begründungen – nicht entsprochen werden.

Ausbildung der Detachementsköche in der Flab RS 50

Nach anfänglicher Einführung mit Instruktoren der Küchenchefscole wurde nun die Ausbildung der Detachementsköche durch die Flab RS 50 selber übernommen. Beachten Sie dazu den Bericht über den Besuch in der Flab RS 50 von Fourier Eugen Egli in dieser Nummer.

Die neue Detachementsküche im praktischen Einsatz.



Organisation und Führung der Detachementsküche

Die Probeausgabe des neuen Reglementes 60.7 «Organisation und Führung der Detachementsküche (OFDK)» sieht folgende Aufgaben der Fachorgane im Bereich der Detachementsküche vor:

Der Fourier:

- Erstellen des Verpflegungsplanes mit Kostenberechnung
- Beschaffung der Verpflegungsmittel (Einkauf oder Nachschub)
- Überwachung der Detachementsküche
- Nachschub von Verpflegungsmitteln und Material an die Detachementsküche
- Abrechnung mit Zulagen für Kleinküchenbetriebe (AW OKK 36)
- Weiterausbildung der Detachementsköche in Zusammenarbeit mit dem Küchenchef

Der Küchenchef:

- Beratung des Fouriers beim Erstellen der Verpflegungspläne
- Berechnung und Bereitstellung der erforderlichen Verpflegungsmittel für die Detachementsküchen
- Vorbereitungsarbeiten für die Detachementsküchen (Mise-en-place)
- Vorkochen und eventuell Garkochen von einzelnen Menübestandteilen mit langen Kochzeiten (z. B. Kuhfleisch) für die folgenden Tage
- Weiterausbildung der Detachementsköche

Der Detachementskoch:

Der Detachementskoch wird in den Rekrutenschulen als Doppelfunktionär ausgebildet. Er wird als Koch eingesetzt und muss in der Lage sein, die Detachementsküche während längerer Zeit selbstständig zu führen.

- Lagerung von Verpflegungsmitteln und Material
- Ergänzung der Verpflegungsmittel durch Bestellung beim Küchenchef
- Berechnung der Quantitäten und Kochzeiten
- Rechtzeitige und appetitliche Zubereitung der Speisen
- Sorgfältige Lagerung und Verwendung von Speiseresten
- Zweckmässiger Einsatz des Materials
- Einrichten der Detachementsküche
- Unterhalt der Ausrüstung
- Materialkontrollen

Zusammensetzung des Materials

Das Detachementsküchenmaterial dient der Zubereitung, dem Warmhalten und der Verteilung der Verpflegung.

Das Detachementsküchenmaterial setzt sich wie folgt zusammen:

- 1 Leichtmetallkiste mit Einzelkocher und Reinigungsmittel
- 1 Kleingeräte-Sortiment
- 1 Speiseträger à 20 l
- 1 Lebensmittelkiste
- 2 Wassersäcke

Details-Etats der Detachementskochausstattung

Speiseträger à 20 l, Wassersäcke und Lebensmittelkiste

ALN – Nr	Anzahl	Bestandteile
290-7000	1	Speiseträger mit Gummidichtung
	2	Schöpfkellen
	4	Einsätze à 3,8 l
	1	Tragvorrichtung aus Leder
758-0580	2	Wassersäcke 20 l
308-2557	1	Holzkiste für Lebensmittel

Detachementskochausrustung

ALN – Nr	Anzahl	Artikelbezeichnung
291-9217	1	Kiste (Leichtmetall) 835x435x365 mm enthaltend:
291-7018	2	Einzelkocher komplett
291-7019	2	Brenner komplett mit Alu-Becher
290 6502	2	Kochtöpfe Cr Ni 1 mm, ø 220 mm, Inhalt 7,5 Liter
290-7725	2	Deckel zu Kochtöpfen, ø 220 mm
290-7689	1	Bratpfanne, ø 28 cm
298-0164	1	Handreisbürste
298-0393	1	Handwaschbürste
298-0405	2	Reinigungslappen
297-7064	1	Dose Waschmittel
297-7006	1	Dose Scheuermittel
298-0008	2	Abwaschlappen
335-7511	1	Bund Putzlappen 500 g
292-8404	1	Regl 60.7d Organisation und Führung der Detachementsküche

Detachementskochausrustung in Auslegeordnung.



Kleingeräte-Sortiment

ALN - Nr	Anzahl	Artikelbezeichnung
290-8217	1	Tragtasche aus Polyester-Kunstleder enthaltend:
291-5570	1	Gastronormschale 1/1 – 200 mm, 28 Liter
290-7231	2	Schöpfkellen
290-7310	1	Büchsenöffner
290-7332	1	Käseraffel
307-0059	1	Litermass
290-0239	6	Küchentücher
330-1000	4	Küchenschürzen
306-0112	1	Beutel 300x400x0,1 mm Polyaethylen
290-7213	1	Schaumkelle, ø 10 cm, Stielänge 33 cm
290-7367	1	Schneidbrett, 19x300x410 mm
290-9154	2	Schüsseln, ø 27 cm, 3,5 Liter
290-7288	1	Schneebesen, 35 cm lang
290-7814	1	Sieb, Kunststoff rot, ø 25 cm, Novoplast,
290-7359	1	Passiersieb, Drahtgitter, ø 16 cm, Cr Ni
290-7263	1	Bratschaufel 35 cm lang
290-7600	1	Kochkelle, Holz, 40 cm
290-7539	1	Rührloßel, Holz, 40 cm
290-8218	1	Etui aus Polyester-Kunstleder für Messer, enthaltend:
290-7302	1	Abziehstahl
290-8000	1	Fleischgabel
290-8193	1	Tranchiermesser 280 mm
290-8118	1	Brotmesser 250 mm
290-8192	1	Ausbeinmesser 135 mm
290-8180	1	Gemüserüstmesser (Schnitzer)
290-8181	1	Kartoffelschäler

Sie lesen im nächsten «Der Fourier»

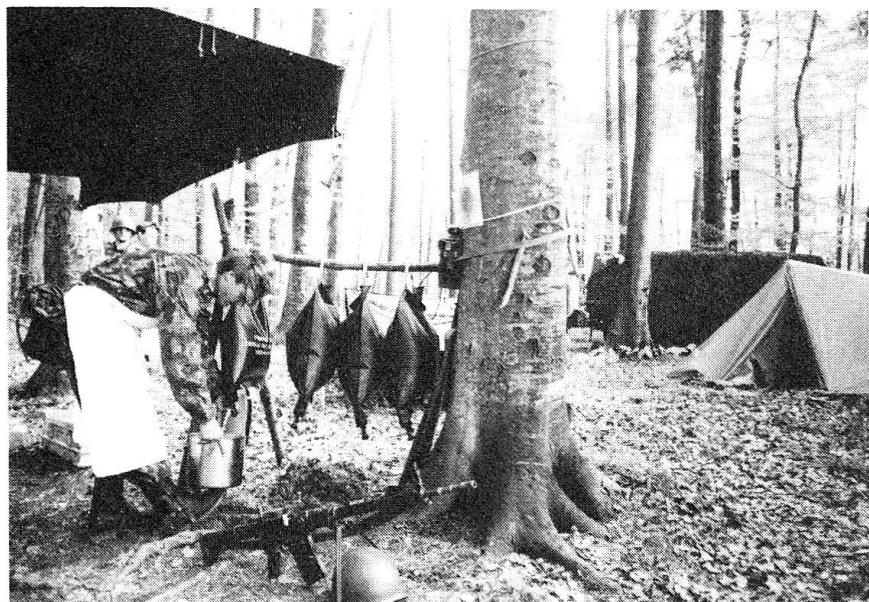
Am 19. und 20. September 1986 finden in Thun die Jubiläumsfeierlichkeiten «50 Jahre Küchenchefschenen der Armee» statt. Mit einer kleinen Reportage möchten wir unsere Leser über die Entwicklung der Küchenchefschenen bekannt machen. Ferner veröffentlichen wir das bereinigte Wettkampfreglement und Wettkampfprogramm für die 20. Schweizerischen Wettkampftage der Hellgrünen Verbände vom 15./16. Mai 1987 in Brugg.



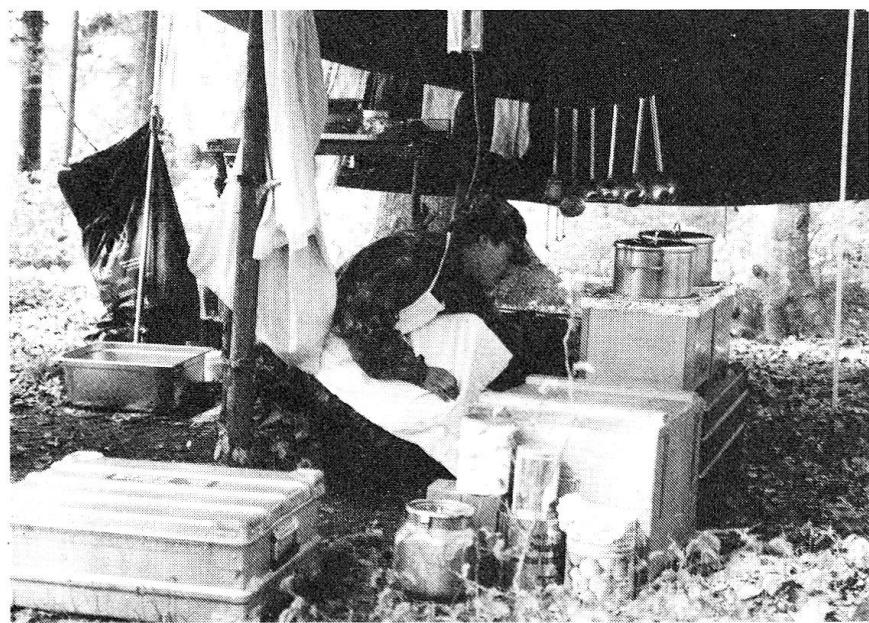
Die Detachementsküche im praktischen Einsatz

(Fotos Four E. Egli)

Im Zentrum des Camps wurde eine Detachementsküche installiert.



Zur Küche gehört auch eine Wasser-versorgung. Hier wird sie mit Was-sersäcken sichergestellt.



Das Material der Küchenausrüstung
hat sich in der Praxis bisher bestens
bewährt.