

Zeitschrift: Schutz und Wehr : Zeitschrift der Gesamtverteidigung = revue pour les problèmes relatifs à la défense intégrale = rivista della difesa integrale

Herausgeber: Schweizerische Luftschutz-Offiziersgesellschaft; Schweizerische Gesellschaft der Offiziere des Territorialdienstes

Band: 33 (1967)

Heft: 9-10

Werbung

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: 19.04.2026

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

Die Küche in Zivilschutzbauten

Für die Dimensionierung der Verpflegungseinrichtungen einer Sanitätshilfsstelle oder einer geschützten Operationsstelle gilt der Ansatz:

Zwei Liter Flüssigkeit
ein Liter warme Speisen } pro Person und Tag

Da weder gekühlte noch tiefgekühlte Lagerräume zur Verfügung stehen, muss sich die Vorratshaltung auf Lebensmittel beschränken, die bei normalen Raumtemperaturen langfristig haltbar sind. Dazu gehören unter anderem: Milchpulver, Körner- und Hülsenfrüchte, Mehlprodukte, Trockengebäck, Teigwaren, Dörrobst, Zucker, Kaffee, Tee, Kakao und auch Büchsenkonserven.

Die Kocheinrichtungen der Küche haben der Zubereitung von einfachen Speisen, Suppen und warmen Getränken zu dienen. Als Hauptkochstelle eignen sich vor allem die sogenannten Elektrodampfkessel. Sie sind mit einem Doppelmantel versehen, in welchem mit der zugeführten elektrischen Energie Dampf erzeugt wird, der wiederum das Kochgut erhitzt. Ausser dem schonenden Kochen hat diese indirekte Heizungsart den Vorteil geringster Wärmeverluste, was für die möglichst geringe Belastung des Dieselmotors erwünscht ist.

Die anspruchslose Zubereitungsart der in Frage kommenden Speisen erfordert keine Kippkessel. Diese sind auch ihres grösseren Raumbedarfs wegen hier nicht zu empfehlen. In Betracht fallen nur einfache Standkessel mit Auslaufhahn. Unter diesen beansprucht der Compact-Kessel den geringsten Platz. Dank seinem dicht schliessenden Deckel hält er das Kochgut lange warm.

Es ist zweckmässig, wenn in Küchen von Sanitätshilfsstellen und geschützten Operationsstellen zwei Kessel installiert werden. Um die Dieselgruppe nicht zu stark zu beanspruchen, darf immer nur ein Kessel eingeschaltet sein. Im anderen wird Suppe oder Tee warm gehalten.



Der totale Inhalt der beiden Kessel richtet sich nach der Zahl der Liegestellen. Als Regel gilt: 0,5 Liter pro Liegestelle.

Die Kücheneinrichtung wird vervollständigt durch:

einen Spültrog mit zwei Becken, einer Abstellfläche und einem Tropfteil zum Reinigen des Essgeschirrs und der Küchengeräte;

einen Ausguss für das Weggiessen von flüssigen Resten und Reinigungswasser;

einen Arbeits- und Ablegetisch für die Bereitstellung und das Aufbewahren der Speisetransportgefässe. Dieser Tisch besitzt unter der Abdeckung Schränke und Schubladen, in welchen sich die Küchengeräte versorgen lassen;

Wagen für den Transport der Speisen und des Essgeschirrs;

Küchengeräte, Transportgefässe, Essgeschirr und Besteck.

THERMA GROSSKÜCHEN

SCHLIEREN

Zürcherstrasse 125
