

Zeitschrift: Zivilschutz = Protection civile = Protezione civile

Herausgeber: Schweizerischer Zivilschutzverband

Band: 28 (1981)

Heft: 11-12

Rubrik: Marktnotizen = Notices du marché = Notizie del mercato

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: 15.01.2026

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

Feldküchen Typ 214 / Haari**A. Haari AG, Fast-Food-Technik**

Während die sogenannte Gulaschkanone von früher, die nicht viel mehr als ein Kochkessel auf Rädern und für die damaligen Verhältnisse ausreichend war, werden heute bei der Entwicklung mobiler Kochsysteme völlig andere Massstäbe, unter Berücksichtigung der modernen Ernährungswissenschaft, gesetzt. Aus der breiten Palette der Back-, Kühl- und Kochsysteme soll hier ein Spitzenprodukt, die neuzeitliche mobile Koch-, Brat- und Backküche, vorgestellt werden.

Dieser Feldküchentyp wird in alle Kontinente geliefert. Die Küchen werden vorwiegend für die Armeeverpflegung, für Versorgungsprobleme in der Kriegswirtschaft, im Bereich des Roten Kreuzes, für den Einsatz in Katastrophengebieten, im Polizeibereich, in der Schulverpflegung, bei allen Hilfsorganisationen sowie bei privaten und öffentlichen Veranstaltungen im Freien und überall dort eingesetzt, wo es darauf ankommt, in kürzester Zeit viele Personen zu versorgen.

Die Möglichkeiten dieser Küche erfüllen alle Menüwünsche, vom rustikalen Eintopfgericht bis zum kultivierten Essen inklusive Brot. Die Bedienung ist denkbar einfach und entspricht dem Können des Hobbykochs ebenso wie der perfekten Kochkunst des Küchenprofis, dem diese Küche keine Wünsche offen lässt.

Sicherheit wird bei dieser Küche gross geschrieben. Die Fahrzeuge haben eine ausgezeichnete Strassensicherheit und sind durch eine Spezialfederung besonders geländegängig. Die verkehrstechnische Sicherheit wird dadurch unterstrichen, dass alle Fahrzeuge den Anforderungen des schweizerischen Strassenverkehrsgesetzes entsprechen. Die Inverkehrsetzung geschieht durch ein blaues Kontrollschild. Damit die Küche an jedes Zugfahrzeug, ob gross oer klein, angekoppelt werden kann, ist die Zugeichsel stufenlos höhenverstellbar. Sie besitzt eine mechanisch wirkende Auflaufbremse. So hat die Küche immer eine optimale waagrechte Lage und kann, wenn nötig, auch während der Fahrt in Betrieb gehalten werden.

Eine mobile Feldküche muss dem feldmässigen Einsatz voll entsprechen, sie muss leicht, beweglich und von jeder fremden Energieversorgung unabhängig sein. Unsere Feldküche vom Typ 214 muss nicht erst von kräftigem Personal von einem Fahrgestell abmontiert werden, auch muss sie nicht von einem im Ernstfall kaum greifbaren LW gezogen werden, um einsatzbereit zu sein. Die 214er kann von einem Mittelklasse-PW gezogen werden. Für die Inbetriebnahme ist nur eine Person erforderlich – der Koch selbst! In einem Fahrgestell ist es so möglich, den Standort der Küche innert kürzester Zeit zu verändern und sie an einem anderen, sicheren Ort sofort

wieder in Betrieb zu nehmen. Durch Kurbelstützen erhält die Küche am Einsatzort schnell einen sicheren Stand. Bei dieser gut durchdachten Konstruktion hat selbst die Halterung für das Reserverad eine Doppelfunktion. Heruntergeklappt, bietet es dem Koch ein sicheres Standpodest in der ergometrisch richtigen Arbeitshöhe, unabhängig vom Geländebeden.

Heizungssystem

Das Herz einer jeden Küche ist das Feuerungssystem. Bei der 214er kein Problem! Denn für die mobilen Küchen stehen Brenner aller Energiearten zur Verfügung. Alle vier möglichen Feuerungssysteme haben eines gemeinsam: das Höchstmaass an Zuverlässigkeit, guter Wirkungsgrad bei optimaler Brennstoffausnutzung.

Der Benzinbrenner, der sogenannte Nato-Brenner, ist stets betriebsbereit und kann mit Normal- oder Superbenzin betrieben werden.

Der Vielstoffbrenner ist der Star unter den Brennern, denn er kann ohne Umrüsten und Elektrogebläse mit Dieselöl, Heizöl, Kerosin, Petroleum, Benzin oder einem Gemisch aus diesen Brennstoffen betrieben werden.

Der Flüssiggasbrenner ist von anderen, auch stationären Küchenystemen bekannt und verbunden mit einer Gasflasche in Minuten-schnelle einsatzbereit.

Feste Brennstoffe. Die Brenner-einrichtung für die festen Brennstoffe gehört zur Standardausrüstung dieser mobilen Küche. Fehlt es an flüssigen Brennstoffen, so ist sie durch einfaches Einlegen der stabilen Gusseinsätze jederzeit mit Holz oder Kohle betriebsbereit.

****** Koch-, Brat- und Backmöglichkeit**

Diese Feldküche besteht aus drei Funktionsbereichen: Kochen, Braten, Backen, die je nach Energie-darbietung auch mit unterschiedlichen, voneinander unabhängigen Brennsystemen betrieben werden können. Im Funktionsbereich Braten findet der Koch eine grosse Herdplatte, auf der er, wie auf jedem anderen Grossküchenherd eines Restaurants, eine grosse Arbeitsfläche für Töpfe und Pfannen hat. Die individuelle Anpassungsmöglichkeit an die jeweilige Speisenzubereitung ist problemlos, denn anstelle der Herdplatte können mit wenigen Handgriffen eine Bratpfanne bzw. ein Bratenkessel eingesetzt werden. Der Kochteil dieser mobilen Küche hat zwei Kochkessel, einen einwandigen 140-Liter-Kessel aus Chromnickelstahl und einen doppelwandigen 125-Liter-Kessel aus Chromnickelstahl, in dem nach dem Wasserbad-Dampfkochkessel-Prinzip auch Lebensmittel schonend gedämpft werden kann. Darüber hinaus steht ein Siebboden, der das Anbrennen von Speisen verhindert, oder der Universaleinsatz für Reis und Gemüse zur Verfügung. Der Brat- und Backofen, mit zwei

Bratpfannen oder zwei Backblechen ausgerüstet, bietet eine weitere zusätzliche, fest integrierte Einheit. Auch dieser Funktionsbereich ist unabhängig und gibt der Küche die Möglichkeit, ohne Probleme Brot zu backen.

Die wenigen für die Funktionssicherheit wichtigen Armaturen können mit einem Blick überwacht werden. Zum Beispiel sind die beiden Kochkessel mit einem praktischen, tropffreien Ablaufhahn versehen. Als besonders nützliches Detail ist im Kochteil zusätzlich ein 25-Liter-Wasserbad- oder Saucenkessel integriert. Die ohnehin reichhaltige Ausstattung dieser Küche wird durch weiteres, umfangreiches Zubehör sinnvoll ergänzt.

Es steht ein zusätzlicher Wasserkessel für Getränke, wie Kaffee oder Tee, oder aber für Reinigungswasser, zur Verfügung.

Wünscht man zum Beispiel Pommes frites oder ähnlich zubereitete Speisen, so wird eine Friteuse mit entsprechenden Frittierkörben eingesetzt.

Durch diese reichhaltige Ausstattung dieser Feldküche Typ 214/ Haari haben Sie die gleichen Möglichkeiten wie in einer stationären Grossküche. Als Leistungsvergleich entspricht diese Küche einer 100-kW-Grossküche – allerdings mit dem kleinen Unterschied, dass die 214er mit dem Grundmaass von 1,60x1,60 m, also 2,5 m², auskommt und absolut ortsunabhängig ist. Das Gesamtgewicht beträgt 960 kg.

Fast-Food Technik
A. Haari AG

GBC Midilam 502LM

Mit der Ankündigung des GBC Midilam 502LM schliesst GBC eine Marktluke. Ein ständig steigendes Bedürfnis nach dauerhaftem Schutz von Dokumenten gegen Verschmutzung, Abnutzung, Umwelteinflüssen oder Fälschung war der Grund für die Entwicklung des neuen Allround-Büro-Laminators, für Formate bis A4 oder 216x356 cm im Langformat.

Unter Laminieren versteht man das Versiegeln von Papier oder Karton mit einer transparenten Kunststoff-Folie.

Laminierte Dokumente erhalten ein besonders schönes, gepflegtes Aussehen. Neben der Anfertigung von stabilen Ausweisen im Kreditkartenformat eignet sich das neue Gerät zusätzlich auch zum Trockenaufliegen von Fotos oder anderen Dokumenten auf Karton.

Zu laminierende Dokumente werden lediglich in eine GBC-Filmhülle eingelegt und ins neue Gerät eingeführt. Die Wahl der richtigen Temperaturinstellung wird automatisch vorgenommen. Es steht ein komplettes Sortiment an Filmhüllen in verschiedenen Abmessungen und Stärken zur Verfügung.

Der GBC Midilam 502LM ist 12 cm hoch, 60 cm breit und 30 cm tief. Hauptbenutzer sind Verkaufsabteilungen, Produktionsbetriebe, Werbeagenturen und Handelsunternehmen.

Die Bedienung ist ausserordentlich einfach und innerhalb von 2 bis 3 Minuten von jedermann erlernbar. Der Preis des GBC Midilam 502LM liegt um 1500 Franken.

Handbuch für die Kongress-, Symposiums- und Tagungs-Organisation

Im schweizerischen Sachbüchermarkt findet die erstmalige Herausgabe eines Nachschlagewerkes zur Planung und Durchführung von Kongressen und Veranstaltungen derzeit besondere Beachtung.

Wer sich von Berufes wegen oder sonstwie mit der Planung und Durchführung von Kongressen, Symposien, Tagungen und anderen Veranstaltungen zu befassen hat, kann sich für diese anforderungsreiche Organisationsarbeit künftig eines nützlichen Nachschlagewerkes bedienen: Im bekannten Verlag Organisator Zürich, der in jüngster Zeit immer wieder mit vielbeachteten Neuerscheinungen aufwartet kann, ist soeben ein umfassendes Organisationshandbuch mit dem Titel «Kongresse, Tagungen, Symposien – praxisnah organisiert» erschienen. Das in drei Hauptteile geglieder-

te Werk zeigt auf, wie die komplexen Probleme rund um die Organisation einer Veranstaltung schrittweise anzugehen sind, wie man solche Anlässe erfolgreicher planen und durchführen kann. Als Autor zeichnet Guido Nussbaumer (Basel), ein Fachmann auf dem Gebiet der Kongressorganisation. Sein praktisches Erfahrungswissen wird in diesem Nachschlagewerk weitergegeben, so dass dem Benutzer eine unmittelbar anwendbare Organisationshilfe zur Verfügung steht. Ein erstes Hauptkapitel widmet sich dem administrativen Bereich (u. a. Strukturierung, Disposition, Rahmenprogramm, Organisation, Budget- und Finanzverkehr), gefolgt von fachbezogenen Themen (Programmstrukturierung, Referenten und Referate, Technik) sowie dem überschneidenden Bereich (u. a. Drucksachen, Medien usw.). Erschienen im Verlag Organisator AG, Zürich; Umfang 340 Seiten.