

Die neue Detachementsküche für Papierformationen

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

Objektyp: **Article**

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

Band (Jahr): **59 (1986)**

Heft 8

PDF erstellt am: **16.05.2024**

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

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.

Die neue Detachementsküche für Papierformationen

(Stg) Am 1. 1. 1986 wurde die neue Detachementsküche – vorderhand nur für Papierformationen – 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 Detachementskochausrüstung

Die Küchenchefschule in Thun hat in enger Zusammenarbeit mit der GRD (Gruppe für Rüstungsdienste) die nun eingeführte Detachementskochausrüstung 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 Detachementskochausrüstung betragen ungefähr Fr. 2 000.–.

Zuteilung der Detachementskochausrüstung

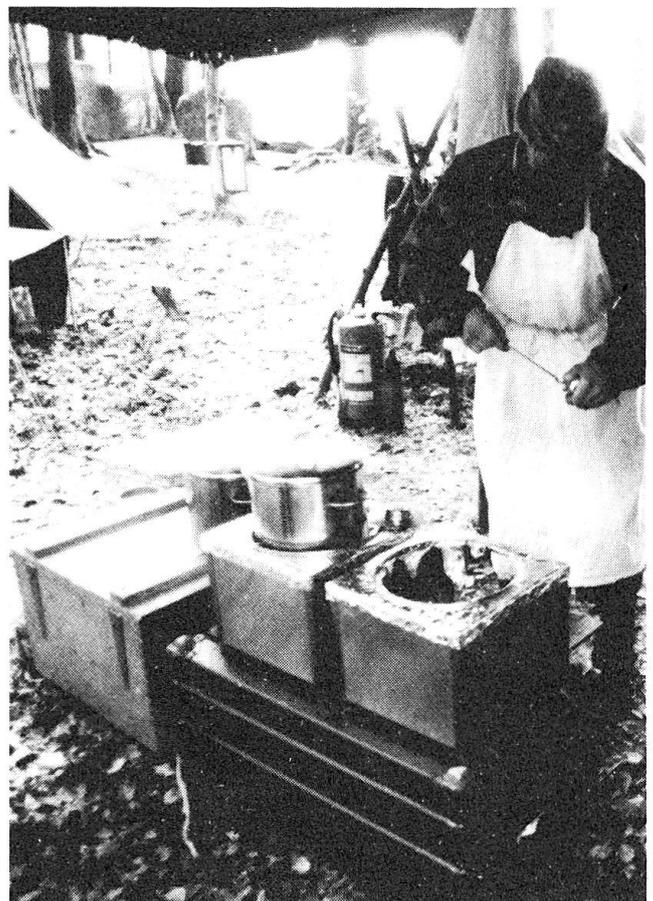
Mit der diesjährigen Einführung wurden nun die Papierformationen mit dieser Ausrüstung bedient. Die entsprechende Ausbildung der Detachementsköche mit diesen Geräten läuft auch bereits in der Flab RS 50 (nur Rapierausbildung).

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 Wunschenken 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 Küchenchefschule 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 selbständig 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 Detachementskochausrüstung

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

Detachementskochausrüstung

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

Detachementskochausrüstung 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 Polyäthylen
290-7213	1	Schaumkelle, ø 10 cm, Stiellänge 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	Rührlöffel, 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»

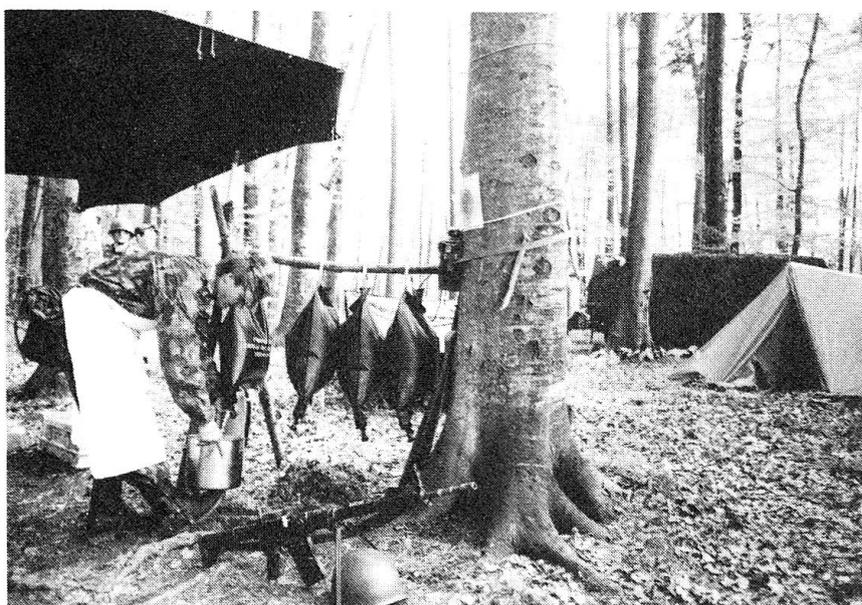
Am 19. und 20. September 1986 finden in Thun die Jubiläumsfeierlichkeiten «50 Jahre Küchenchefschulen der Armee» statt. Mit einer kleinen Reportage möchten wir unsere Leser über die Entwicklung der Küchenchefschulen bekannt machen. Ferner veröffentlichen wir das bereinigte Wettkampfbegleitend und Wettkampfprogramm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



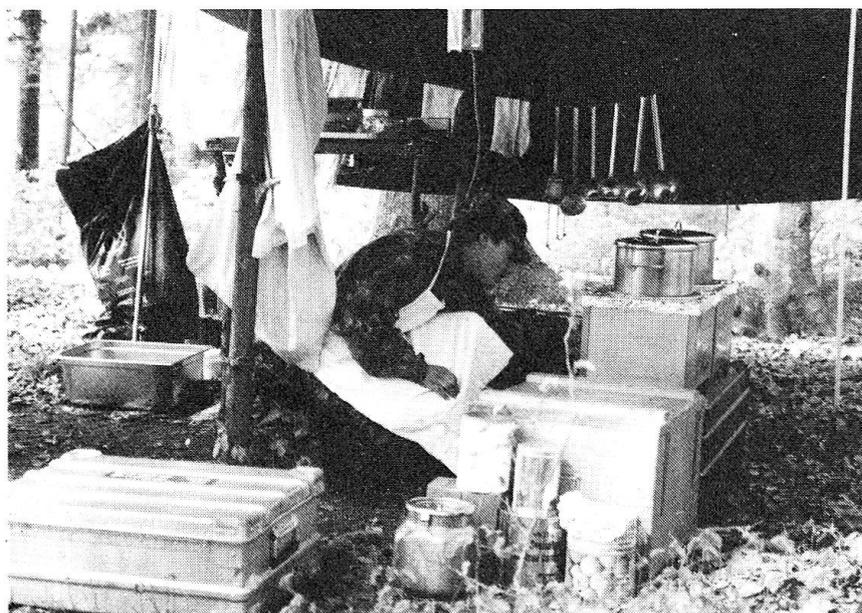
Die Detachementsküche im praktischen Einsatz

(Fotos Four E. Egli)

Im Zentrum des Camps wurde eine Detachementsküche installiert.



Zur Küche gehört auch eine Wasserversorgung. Hier wird sie mit Wassersäcken sichergestellt.



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