Zeitschrift: Zivilschutz = Protection civile = Protezione civile
Herausgeber: Schweizerischer Zivilschutzverband
Band: 17 (1970)
Heft: 12

Artikel: Brot aus eigener Fahrküche : der Zivilschutz Winterthur kocht und backt mit zwei Progress-Nato-Küchen

Autor: Gross, Heiner

DOI: https://doi.org/10.5169/seals-364505

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: 15.07.2025

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

Brot aus eigener Fahrküche

Der Zivilschutz Winterthur kocht und backt mit zwei Progress-Nato-Küchen

Kein anderes Nahrungsmittel ist wohl so alt, so hochgeschätzt und vielbeliebt wie unser Brot. Schon vor rund 4000 Jahren zogen Europäer Brote aus richtigen Backofen. Bis heute hat das Brot seine Beliebtheit nicht eingebüsst, und es wird den Markt bestimmt auch die nächsten paar tausend Jahre beherrschen. Brot ist für uns einfach der Inbegriff für Speise. Darum beten wir um «unser täglich Brot», und der «oberste Boss» im Geschäft ist der Brotherr.

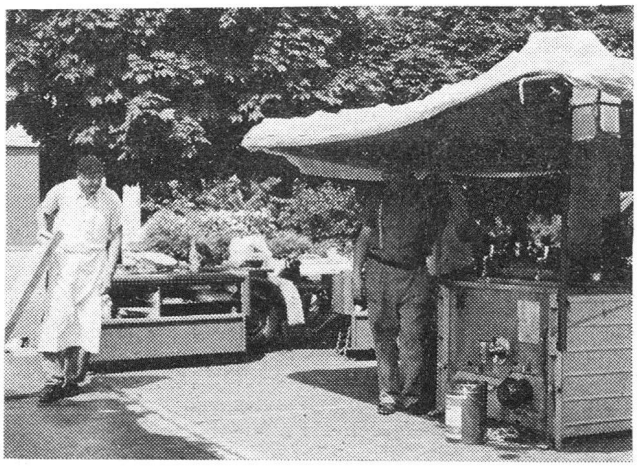
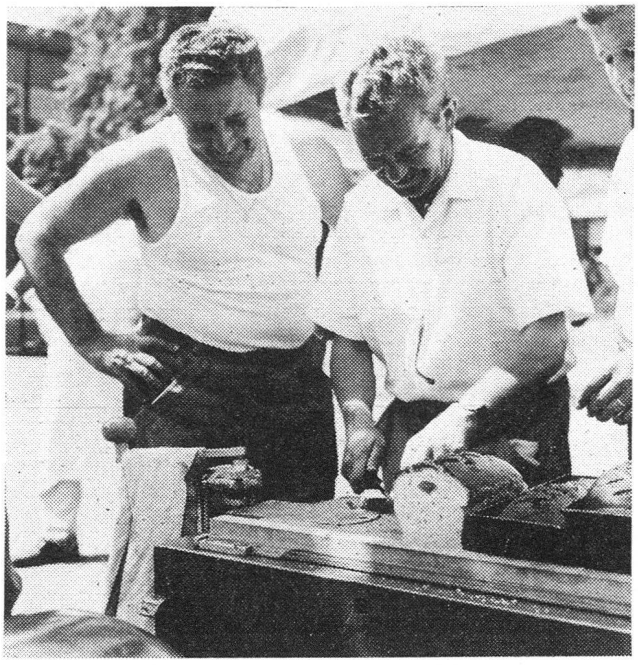
Es war darum kein zufälliges Ereignis, als in diesem Sommer, am 25./26. Juni, eine Handvoll Männer vom Zivilschutz Winterthur mit glänzenden Augen einen Tisch umstanden, kleine Häppchen von vier eben frisch gebackenen Broten abschnitten und genüsslich kauten. Es handelte sich um angehende Küchenchefs im Verpflegungsdienst, die soeben ihre ersten Brote für den Zivilschutz in der eigenen Fahrküche gebacken hatten. Das Ereignis fand statt auf einem weiten Platz, den die Firma Gebrüder Sulzer den Kursleitern grosszügig überlassen hatte. Die Kursteilnehmer hatten nun vorerst mit den fahrbaren Küchen zu exerzieren. Sie mussten die Herde vom Fahrgestell absetzen, kontrollieren und für den Einsatz fertig machen, sowie auch das Aufstellen der Ueberdachung üben, ebenso das Heizen mit flüssigen und festen Brennstoffen. Die erste Probemahlzeit, die jeder selbständig zubereiten lernte, war noch recht einfach. Sie bestand aus heissem Wasser. Am zweiten Tag jedoch galt es dann ernst. Jetzt wurde nicht länger geübt, sondern richtig gekocht. Wie aber war es nebst dem Kochen zur aussergewöhnlichen Backerei gekommen?

Im Falle einer Katastrophe, bei der unsere Stromversorgung ausfiele, wäre Winterthurs Bevölkerung in kürzester Zeit ohne Brot, denn die meisten Backöfen könnten ohne Elektrizität nicht mehr betrieben werden. Als die Instruktoren, die mit der Verpflegung zu tun haben, zu einem Vorkurs einrückten, beschlossen diese deshalb, mit den beiden Progress-Nato-Küchen nicht nur Minestrone, Kartoffelstock und Voressen für 150 Personen zu kochen, sondern zugleich das Brot zu backen. Bei einer früheren Uebung hatte es der Dienstchef mit Fleischkäse versucht und einen feinen heissen Leckerbissen aus dem Ofenrohr gezogen. Warum sollte es nicht auch mit Brot gelingen?

Die Nato-Küchen haben einen Warmhalteraum. Bei einer der zwei Küchen wurde dieser Raum isoliert, aber die Unterhitze fehlte. Unser pfiffiger Bäckermeister schob ein Gitter in den Ofen und stellte die Formen mit dem Brotteig darauf. So gewannen sie die nötige Unterhitze, und die liessen sie nun eine Stunde wirken; zusammen mit der Oberhitze, die ohnehin den Backofen erfüllt.

Wohl noch nicht mancher Bäcker ist auf seine ersten vier Laibe Brot so stolz gewesen wie unsere Zivilschutzköche an diesem Festtag. Nehmen wir es vorweg: die Brote sind aber auch köstlich geraten.

Auch das Voressen, der Kartoffelstock und die Suppe waren von bester Qualität. Doch das erwartet man ja schliesslich von einer Küche, auch wenn sie fahrbar ist. Aber *Brot,* das ist gar nicht selbstverständlich. Unsere Köche packten die knusprigen Kostbarkeiten in einen Korb, und bald darnach rollte eine denkwürdige Wagenkolonne vom Sulzerareal zum Zivilschutzzentrum, wo 150 Teilnehmer eines anderen Kurses auf den Schmaus aus grossen Kesseln warteten. Im vordersten Wagen ruhten die Brote, eifersüchtig bewacht vom Chefkoch. Scharf passte er auf, dass nicht etwa einer heimlich das Sackmesser zog und sich hinterrücks eines der verlockenden Endstücke sicherte. Hinter dem Brotauto fuhren zehn weitere Wagen, angefüllt mit Zivilschutzköchen, denen vor lauter Stolz über ihre Brote schier der Brustkorb platzte.

Die Freude der Verpflegungsleute ist verständlich. Der Versuch zeigte nämlich, dass der Zivilschutz in Notzeiten, wenn alle Backöfen der Stadt ausfallen, selber Brot backen kann. Denn die Progress-Nato-Küchen sind unabhängig vom Stromnetz. Ein Feldkochherd bringt es in 24 Stunden auf 280 Kilogramm Brot, vier solche Herde liefern somit Tag für Tag über eine Tonne des wichtigen Gebäcks. Der Zivilschutz Winterthur hat jetzt zwei weitere Progress-Feldkochherde bestellt. Alle vier werden an der grossen Uebung vom 23./24. Februar 1971 eingesetzt. Ungefähr 1500 Personen müssen damit verpflegt werden. Ueber die Erfahrungen mit den Feldkochherden, namentlich über die Brotbackerei, werden wir später berichten.

Heiner Gross