

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

Herausgeber: Schweizerischer Fourierverband

Band: 36 (1963)

Heft: 12

Artikel: WK-Betrachtungen eines Fouriers

Autor: B.K.

DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-517618>

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. 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. [Siehe Rechtliche Hinweise.](#)

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. [Voir Informations légales.](#)

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. [See Legal notice.](#)

Download PDF: 17.03.2025

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

WK-Betrachtungen eines Fouriers

Der WK 1963 mit Korpsmanövern, Defilee und den vielen damit zusammenhängenden nötigen und unnötigen Aufregungen ist vorbei. Bereits im vergangenen Juli als wir den Verpflegungsplan zusammenstellen mussten, kamen wir zum erstenmal mit den Manövern in Kontakt. In unseren Plan hatten wir nämlich die Menus des Manöver-Verpflegungsplans der KK F Div. 6 und F Div. 8 einzubauen (siehe Seite 537). Es sei vorweggenommen, dass wir dieses Werk, das unter Berücksichtigung eines um 50 Rappen erhöhten Verpflegungskredites während drei Tagen, bei einem Bestand von 100 Mann, immer noch mit einem Defizit von rund Fr. 385.— abschloss, mit sehr gemischten Gefühlen aufnahmen. Obwohl wir von früheren ähnlichen Beispielen her wussten, dass sich diese theoretischen Defizits schlussendlich leicht in Aktivsaldo verwandeln können, war uns die vorgeschriebene Einsparung während den übrigen WK-Tagen absolut nicht sympathisch. Bekanntlich hat man kurz vor WK-Schluss keine grossen Möglichkeiten mehr, den einmal zu eng geschnallten Gürtel noch rasch zu lockern, ganz abgesehen davon, dass es gar nicht statthaft ist, in den letzten Tagen noch Geld zu verschwenden. Obwohl auch der angenommene Durchschnittspreis für Fleisch vom Vorder- und Hinterviertel von Fr. 5.07 pro kg schlussendlich auf Fr. 5.20 zu stehen kam, konnten wahrscheinlich die meisten Einheiten mit einem Aktivsaldo abschliessen. Der Grund dafür dürfte die Tatsache sein, dass die Normalmengen, auf denen unsere Berechnungsgrundlagen aufgebaut sind, übersetzt sind und grösstenteils einfach in keiner Weise mehr mit den Lebensgewohnheiten der Leute übereinstimmen.

Theoretisch bereitete uns die Verpflegung während den Manövern überhaupt keine Schwierigkeiten, sind doch bereits 10 Jahre vergangen, seitdem wir in unserem Bat. die Kp.-Küchen zusammgezogen und zu einem einheitlichen Verband zusammengeschmolzen haben. So waren wir denn auch nicht überrascht, als wir vor der Dislokation in die Manöver-Ausgangslage den üblichen Befehl unseres Qm. über die Organisation der Küchenstaffel während den Manövern erhielten. In gewohnter Weise enthielt dieser Befehl Angaben über das pro Einheit mitzunehmende Küchenmaterial, ferner regelte er die Mannschaftsbestände pro Einheit, die der Küchenmannschaft der Bat.-Küche zugeteilt wurden und gab Auskunft über die zur Verfügung stehenden Fahrzeuge samt entsprechender Verladeordnung. *Neu* in diesem WK war die Organisation des Küchenbetriebs selbst. Bisher waren einfach während den Manöver- oder Übungstagen, wenn die Küchenmannschaft im Einsatz war, alle Mann auf Deck, was infolge Übermüdung immer wieder zu Friktionen geführt hat. Dieses Jahr machten wir den Versuch, die Küchenstaffel in zwei Equipen aufzuteilen, bestehend aus

- 1 Four. als Kdt.
- 1 Wm. Kü. Chef als Chef des Kuchendienstes
- 2 Kü. Kpl. und
- 4 — 5 Koch-Geh.

Equipe 1 hatte Dienst von 1400—0200 und Equipe 2 von 0200—1400. Bei Verschiebungen hatte selbstverständlich die ganze Staffelmannschaft bei den Verlade- und Aufräumungsarbeiten mitzuhelfen. Diese Lösung hat sich sehr gut bewährt. Die restlichen 3 Kp.-Fouriere standen zur Verfügung des Bat. Qm. für Verpflegungsverteilung und spezielle Aufträge. Die Aufgaben der Kdt. der Küchenstaffel und des Chefs des Kuchendienstes waren im Einvernehmen mit dem Kdt. der Stabskp. unseres Bat. genau umschrieben.

Kdt. Küchenstaffel:

- Bestimmung des Standortes der Küche (zusammen mit Qm.)
- Leitung des Kuchendienstes
- Verantwortung für rechtzeitige Bereitstellung der Verpflegung
- Einsatz der Wachen
- Zuweisung der Räume für Material und Mannschaft
- Alarmorganisation
- ABC-Schutzmassnahmen, wobei besonderes Augenmerk auf folgende Punkte gelegt werden musste:

- 20 ABC-Gebote für den Verpflegungsdienst (Bf. des Rgt. ABC-Of.)
- Einrichten von Gasschleusen und Installationen für Grobentgiftung
- grundsätzlich alle Küchen soweit möglich in Kellern unterzubringen
- im Freien bleiben nur die Benzinvergaserbrenner, die wegen Explosionsgefahr nicht in geschlossenen Räumen eingesetzt werden dürfen
- ausser den an den Benzinvergaserbrennern arbeitenden Leuten und den Sicherungsposten ist niemand von der Küchenstaffel sichtbar.
- Rekognoszierung von:
 - festen Kochinstallationen bei längerem Aufenthalt
 - Wasser-Ressourcen der Umgebung (Anlage von Depots)
 - Gruben, in denen Verpflegungsartikel (dezentralisiert und gemischt) vergraben werden können
 - schriftliche Fixierung der Rekognoszierungsergebnisse in mehreren Exemplaren.

Chef des Küchendienstes:

- fachgemässe Zubereitung der Mahlzeiten
- rechtzeitige Bereitstellung der Verpflegung
- Organisation des Kochplatzes
- Zuweisung der Arbeiten an die zugeteilten Küchenchefs und Kochgehilfen
- im übrigen handelt er nach den Befehlen des Kdt. der Küchenstaffel.

Im weiteren hatten wir uns an die fachdienstlichen Weisungen für Qm. und Four., die für die Manöver 1963 von unserem Rgt. Qm. herausgegeben wurden, zu halten, die u. a. den besonders wichtigen Punkt der Verpflegung von zugeteilten Truppen anderer Verbände und die Verpflegungsausrüstung der zu andern Truppen abkommandierten eigenen Kp. und Züge regelte. Der Befehl lautete: Sofern einzelne Kp. geschlossen andern Bat. unterstellt, oder zu einem selbständigen Einsatz kommandiert werden, rollt automatisch die ganze Küche mit vollständiger Verpflegungsausrüstung mit. Gren. Z, Pzaw. Z und Flab Z die den Füs. Bat. unterstellt werden, bringen bei Unterstellung mit: 1 Kü. Ord., erforderliche Anzahl Kochkisten mit Benzinvergaserbrennern und Küchenausrüstung, gesamte Verpflegungsausrüstung.

Also alles in allem ein voll gerüttelt Mass an Arbeit, die sicher nicht immer ganz programm- und vorschriftsgemäss geleistet werden konnte. Trotzdem herrschte auf unseren Kochplätzen eine straffe Organisation, die ja nur schon im Zusammenhang mit eventuellen Kontrollen von Schiedsrichtern (Bf. FAK 2 für den Schiedsrichterdienst für die RD) unbedingt vonnöten war. Nach getaner Arbeit können wir sagen, dass es wieder einmal mehr gut geklappt hat. Wir alle kennen den Zorn und die Ohnmacht, welche die Verpflegungsfunktionäre aller Stufen erfassen, wenn es jeweils nicht oder nur zum Teil möglich ist, der Truppe die zubereitete warme Verpflegung abzugeben, um so mehr hat es uns denn gefreut, dass wir diesmal weder Gulasch noch Pot-au-feu oder Frühstücksgetränk den Forellen im Bach, sondern hungrigen Soldatenmägen zukommen lassen konnten.

Four. B. K.