

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

Herausgeber: Schweizerischer Fourierverband

Band: 60 (1987)

Heft: 3

Vorwort: Editorial

Autor: Egli, Eugen

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: 14.03.2025

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



Der überwiegende Teil einer Kompanie klagte eines Morgens über Brech-Durchfall und war dadurch einen ganzen Tag nicht einsatzfähig. Wie kam es dazu? Ein an Halsbeschwerden, Angina und Husten leidender Kochgehilfe fand durch falsche Selbsteinschätzung den Moment als noch nicht gekommen, um sich krank zu melden. In der Folge war er – unter stetigen Hustenanfällen – damit beschäftigt, eine grössere Menge Salatsauce – welche für mehrere Tage ausreichen sollte – mit Mayonnaise zu verfeinern . . .

Nach Konsumation des Rests der nunmehr drei Tage ungekühlt (!) gelagerten Sauce, hatten die durch den kranken Kochgehilfen eingehusteten Staphylokokken dermassen Toxine gebildet, dass es zur beschriebenen Lebensmittelvergiftung führen musste.

Aus diesem Beispiel geht eindeutig und eindrücklich hervor, wie wichtig die Lebensmittelhygiene in unserem Bereich tatsächlich ist. Auf allen Stufen der Armee kann nicht genügend darauf aufmerksam gemacht werden, dass für jeden in der Lebensmittelverarbeitung tätigen Angehörigen der Armee Sauberkeit rundum höchstes Gebot ist. Denn Lebensmittelverunreinigungen gehen in der Zahl allgemein nicht etwa zurück, wie man meinen möchte, sondern sind vielmehr stetig im Zunehmen begriffen.

Gerade in unseren Truppenhaushalten werden nach wie vor elementare Fehler begangen. Noch immer werden nämlich hie und da Verletzte oder gar Krankgeschriebene in die Küche delegiert, obschon solche Leute für die Lebensmittelverarbeitung eine echte Gefahr darstellen, wie wir im eingangs geschilderten Fall hörten. Noch immer werden da und dort den Reinigungsarbeiten in der Küche zu wenig Beachtung geschenkt, obwohl gerade dank gründlicher Reinigung viel vermieden werden könnte. Zudem sollte man sich stets auch über Aufbewahrungsort und Lagerzeit der Lebensmittel Rechenschaft ablegen; dann kommt es sicherlich nicht soweit wie bei jenem Fourier, welcher dem Veterinär an einem Freitag voller Stolz erklärte, er habe das Hackfleisch für den folgenden Montag bereits eingekauft, weil die Kompanie am Morgen in aller Frühe den Standort wechsle. In diesem Sinne sei jedem Hellgrünen wärmstens empfohlen, die entsprechenden Passagen in unserem vorzüglichen Reglement «Der Truppenhaushalt» wieder einmal in aller Ruhe durchzulesen. Viel gesündigt wird aber schon ganz anderswo und bereits in einem Zeitpunkt, wo die Lebensmittel noch gar keine Rolle spielen. Es geht dabei um den baulichen Zustand der Gemeindeküchen ganz allgemein, welcher vielerorts zu wünschen übrig lässt. Tatsächlich ist man als Fourier manchmal gezwungen, eine Gemeindeküche in desolatem Zustand zu akzeptieren, weil ganz einfach keine Ausweichmöglichkeiten bestehen. Da muss man halt dann vorerst einmal selbst zu Fegbürste und Putzmittel greifen, um das Schlimmste zu verhindern. Am besten schaltet man im WK – eventuell gar unter Verstärkung der Küchenmannschaft – einen Putztag ein, um damit zu vermeiden, dass der Schimmelpilz via Küchendecke in die Kochkessel zurücktropft! Es kann in solchen Fällen denn auch nicht schaden, einen Veterinär anzufordern oder direkt an das Bundesamt für Militärveterinärdienst zu gelangen.

Das Thema Lebensmittelhygiene ist für jeden Hellgrünen sicherlich einige Überlegungen wert und manch einer wird bei näherem Hinsehen erstaunt feststellen, dass es sich dabei sogar um ein äusserst interessantes Gebiet handelt.

Fourier Eugen Egli