

Zeitschrift: Zivilschutz = Protection civile = Protezione civile
Band: 27 (1980)
Heft: 10

Artikel: Der Versorgungsdienst stellt sich vor : Brotbacken im Zivilschutz
Autor: Siegrist, H.
DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-366869>

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

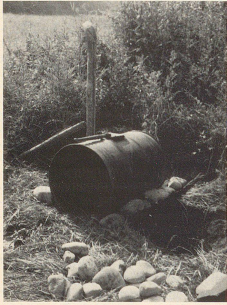
The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. [See Legal notice.](#)

Download PDF: 06.10.2024

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

Der Versorgungsdienst stellt sich vor

Brotbacken im Zivilschutz



Im Rahmen des diesjährigen Grundkurses für Küchenchefs hat sich die Aargauische Zivilschutzinstructoren-Vereinigung vorgenommen, den Mitgliedern einen Einblick in die Ausbildung der Zivilschutz-Küchenchefs zu ermöglichen.

Am Mittwoch, 25. Juni 1980, um 18.30 Uhr, versammelten sich vor der Zivilschutzanlage Telli der Stadt Aarau an die hundert Instructoren und Rechnungsführer, wo sie vom Organisator des Anlasses, Vorstandsmitglied Walter Zwahlen, Birrwil, begrüsst und recht herzlich willkommen geheissen wurden.

Freiwillige Kursteilnehmer sowie die Klassenlehrer des Küchenchefkurses waren bereits emsig an der Arbeit, um den Besuchern nach einem Rundgang sowie nach einigen theoretischen Kurzinformationen ein schmackhaftes Nachtessen offerieren zu können.

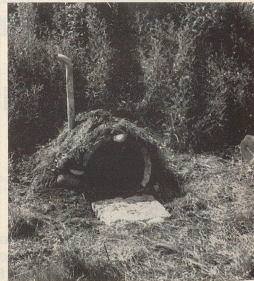
In Gruppen aufgeteilt besuchte man die verschiedenen Arbeitsplätze, wo vom anwesenden Fachpersonal bereitwillig alle auftretenden Fragen beantwortet wurden.

Auf grosses Interesse stiessen vor allem die behelfsmässige Küche, das Kochkistenkochen sowie der Feldofen. Mit Erstaunen wurde festgestellt, dass im «Koreaofen» ein schmackhaftes Brot gebacken werden kann.

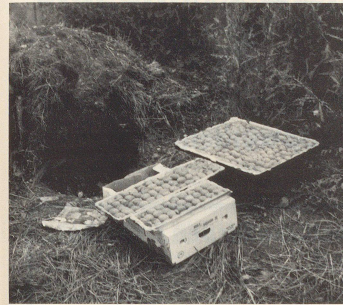
Der Betrieb der Elektroküche sowie der Einsatz des Dampfkochapparates wurde beim Rundgang ebenfalls demonstriert.



Auch der Bau und der Betrieb des Feldofens wird in den GK für KüC gelehrt.



Mehrere mächten privat im Garten einen solchen Ofen aufbauen!



Das Brot und der Aprikosenkuchen mundete den Veranstaltungsteilnehmern.



Es scheint, dass sich diese drei Teilnehmer über die Intensität des Feuers unter den Kochkesseln noch nicht einig sind.



Das Modell der behelfsmässigen Kochstellen zur Benützung im Theoriesaal wurde durch den Kursleiter H. Brogli in der Freizeit hergestellt.

In kurzen aber verständlichen Informationsreferaten wurden die Besucher einerseits über die Aufgaben und Gliederung des Versorgungsdienstes informiert, andererseits erhielten sie einen Einblick in das Erstellen eines Verpflegungsplanes, die Beschaffung der Lebensmittel sowie in die Zusammenarbeit des Küchenchefs und Rechnungsführers.

Nach diesen instruktiven und lehrreichen Arbeitsplatzbesichtigungen haben die entweichenden Dünfte aus den verschiedenen Kochstellen den Appetit spürbar angeregt, so dass das inzwischen gekochte Nachtessen genossen werden konnte.

Für viele Besucher war es fast unglücklich, was man mit einem Verpflegungskredit von Fr. 3.- für eine Hauptmahlzeit auf den Tisch bringen kann.

Zweck dieses Anlasses war es, einerseits den Besuchern zu zeigen, mit welchen behelfsmässigen Mitteln im Zivilschutz gekocht werden kann, andererseits die für den Versorgungsdienst in den Zivilschutzorganisationen Verantwortlichen zu animieren, vermehrt bei kommunalen und regionalen Anlässen einen eigenen Haushalt zu führen.

Abschliessend dankte Vizepräsident Fritz Jaun dem Organisator des Abends sowie der Kursleitung und den ansehenden Küchenchefs für den lehrreichen und interessant gestalteten Anlass.

H. Stegrist



Küchenchewanwärter in der behelfsmässigen Küche an der Arbeit.