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

Herausgeber: Schweizerischer Fourierverband

Band: 14 (1941)

Heft: 12

Artikel: Trockengemüse und Trockenkartoffeln als Truppenverpflegung

Autor: Heimann, Albin

DOI: https://doi.org/10.5169/seals-516595

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: 10.07.2025

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

Dezember 1941 XIV. Jahrgang Nr. 12

DER FOURIER

OFFIZIELLES ORGAN DES SCHWEIZ. FOURIERVERBANDES

Trockengemüse und Trockenkartoffeln als Truppenverpflegung

von Lt. Qm. Albin Heimann, Zürich

Unsere Armeemagazine sind im Laufe dieses Jahres wiederum mit neuen Verpflegungsmitteln — getrocknete Gemüse und getrocknete Kartoffeln — bereichert worden. Die Widerstände, die der Aufnahme dieser Produkte in die Reihe der anerkannten Nahrungsmittelkonserven bereitet wurden, sind hauptsächlich auf die Erfahrungen zurückzuführen, wie sie mit dem im letzten Weltkrieg hergestellten Dörrgemüse gemacht wurden. Die nach wissenschaftlichen Gesichtspunkten und mit den modernsten Einrichtungen erzeugten Trockenprodukte dürfen mit dem althergebrachten Dörrgemüse nicht verglichen werden. Das Gemüse und die Kartoffeln werden nicht mehr gedörrt, sondern, was ein wesentlicher Unterschied ist, getrocknet. Die Trocknung erfolgt unter weitgehendster Schonung der im Frischgemüse und in den Kartoffeln enthaltenen Nährstoffe, wobei der Erhaltung des wichtigen Vitamins C die grösste Aufmerksamkeit gilt. Es ist denn auch wissenschaftlich festgestellt, dass die getrockneten Gemüse und Kartoffeln noch einen erheblichen Vitamin C-Gehalt aufweisen. Zur Herstellung dieser Trockenkonserve wird das Gemüse gereinigt, geschnitten, leicht abgebrüht und dann durch Entzug des Wassergehaltes im Luftstrom der Trocknungsapparate getrocknet. Das hochwertige Trockenprodukt muss natürlichen Geschmack aufweisen und seine ursprüngliche Farbe behalten; es darf ihm auch kein Dörrgeschmack anhaften, wie er dem durch Dörren (direkte Hitzeeinwirkung) haltbar gemachten Gemüse eigen ist.

Das Trockengemüse ist bis zu 2 Jahren haltbar. Es soll an kühlen, trockenen und vor Tageslicht geschützten Orten aufbewahrt werden. Vor dem Befall durch Motten wird es nach den gemachten Erfahrungen am besten geschützt, indem es in Aluminiumfolien oder Cellophan verpackt wird. Die Bedeutung des Trockengemüses und der Trockenkartoffeln für die Truppenverpflegung liegt in der hervorragenden Eignung dieser Produkte für den Nachschub und die Zubereitung in den im Kriegsverhältnis oder im Gebirge zur Verfügung stehenden einfachen Feldküchen.

Der Nachschub

Voraussetzung jedes regelmässigen Nachschubes ist die Möglichkeit, die nachzuschiebenden Lebensmittel an Lager legen zu können. Wie es mit der Lagerung von Gemüse und Kartoffeln bestellt ist, weiss jeder, der sich mit Verpflegungsfragen beschäftigt. Selbst bei peinlichster Kontrolle ist der Verlust zufolge aller

möglicher Schäden immer noch erheblich. Nachdem auch bei erfahrenen Produzenten und Händlern immer wieder hauptsächlich Kartoffeln tonnenweise dem Frost zum Opfer fallen, ist es nicht verwunderlich, dass auch die Armee mit den gleichen Schwierigkeiten zu kämpfen hat. Wie alle Nahrungsmittelreserven der Armee, sollen sich auch die Kartoffel- und Gemüselager innerhalb des wahrscheinlichen Operationsraumes der Truppe befinden. Die Lagerung dieser Produkte für die Gebirgsstellungen stösst deshalb auf ganz besondere Hindernisse. Kriegsgenügend ist ein Lebensmittellager erst, wenn es neben der Erfüllung aller üblichen Anforderungen an ein Lebensmittellager rasch verlegt werden kann, damit man es vor Zerstörung und hauptsächlich vor der Inbesitznahme durch den Feind bewahren und damit der eigenen Truppe erhalten kann. Man stelle sich vor, was es an Arbeitskräften und Transportmitteln benötigt, um ein Lager von einigen tausend Kilogramm Frischgemüse in nützlicher Frist zu dislozieren. Es sei vorweg genommen, dass tausende von Portionen getrocknetes Gemüse auf einen Inhalt von einem Kubikmeter gepresst und verpackt werden können!

Ist die Lagerung des Frischgemüses noch gelungen, so begegnet der kriegsmässige Nachschub wieder neuen Schwierigkeiten. Brot, Fleisch, Käse und Teigwaren stellen in der Regel an unsere Nachschuborganisation und Nachschubsmittel auch im Kriegsfall keine besondern Anforderungen. Anders ist es aber mit der Frischgemüseversorgung der Truppe. Volumen und Gewicht von Gemüse und Kartoffeln sind für unsere Nachschubsmittel im Kampfverhältnis eine grosse Belastung. Der grösste Teil des Gewichtes dieser Lebensmittel besteht zudem aus Wasser und aus einem zum voraus feststehenden beträchtlichen Abgang, der beim Zurüsten in der Küche entsteht. Dazu kommt die auch beim Nachschub in Betracht fallende grosse Kälteempfindlichkeit des Gemüses und der Kartoffeln. Bei Frostgefahr muss der Nachschub unterbleiben, auch wenn Transportmittel vorhanden sind.

Aus all diesen Gründen kann im Kriegsverhältnis, ja schon im friedlichen Manöver mit einem regelmässigen Grüngemüse- und Kartoffelnachschub praktisch nicht gerechnet werden, obschon ein solcher Nachschub für die Truppe zur Erreichung einer genügenden Vitamin C-Versorgung wertvoll ist.

Die Trockenkartoffeln und das Trockengemüse sind nun die geeigneten Produkte, um den Nachschub an Vitamin C-haltigen Lebensmitteln nicht versiegen zu lassen. Ihr Volumen und was ebenso wichtig ist, ihr geringes Gewicht machen sie zu einem geradezu idealen „Nachschubs-Lebensmittel", dem für den Gebirgsdienst noch eine erhöhte Bedeutung zukommt. Die Trockenprodukte belasten den Nachschub weder durch einen grossen Wassergehalt noch durch mitzutransportierende Zurüstungsabfälle. Im Gegensatz zum Frischgemüse können sie auch ohne Schaden der Kälte ausgesetzt werden.

Trockengemüse und Trockenkartoffeln bilden deshalb für unsere Armee eine geeignete Nahrungsmittelreserve, die wir zudem aus der eigenen Landesproduktion immer wieder erneuern können. Sollten Teigwaren, Reis und dergl. noch knapper werden, wird hauptsächlich die „Nachschubskonserve" Trockenkartoffel wegen ihres grossen Sättigungswertes Bedeutung erlangen.

Die Armeen des Auslandes haben die Eignung dieser Erzeugnisse für die Truppenverpflegung schon lange erkannt. Diese und andere Produkte erklären, wie die deutschen Truppen ihren Nachschub auf raschen Vorstössen und bei der gleichzeitigen ungeheuren Entfernung von ihren Versorgungsbasen erleichtern. Der Vollständigkeit halber sei auch erwähnt, dass Trockengemüse und Trockenkartoffeln wegen ihres kleinen Volumens sich auch sehr gut für den Nachschub durch Flugzeuge eignen.

Die Verwendung in der Küche

Die Trockenprodukte entlasten neben dem Nachschub auch die Truppenküche. In der Küche fällt besonders ins Gewicht, dass sowohl die getrockneten Gemüse wie die getrockneten Kartoffeln keine Abfälle aufweisen und nicht zugerüstet werden müssen. Dagegen ist zu beachten, dass die Kochdauer für die getrockneten Produkte etwas länger ist, als für Frischgemüse. Die Kochdauer kann erheblich reduziert werden, wenn die Gemüse vor dem Kochen einige Stunden eingeweicht werden. Bei den Kartoffeln ist das nicht notwendig. Es braucht nur so viel Wasser, dass das Kochgut gerade überdeckt ist. Da das Vitamin C wasserlöslich ist, ist das Einweichwasser nicht wegzuleeren, sondern beim Kochen mitzuverwenden. Ist das Trockengemüse weichgekocht, ist seine weitere Zubereitung gleich wie beim Frischgemüse.

Müssen die Küchen überraschend marschbereit gemacht werden, wirkt sich das geringe Gewicht und das kleine Volumen der Trockenprodukte auch für die Transportmittel der Küchen vorteilhaft aus. Das getrocknete Gemüse kann verpackt oder ohne irgendwelches Zurüsten in den Kochkisten in wenig Wasser eingeweicht, mitgeführt werden, um es in einem passenden Zeitpunkt zuzubereiten. Selbstverständlich kann man es auch vorkochen wie andere Speisen.

Erfahrungen

Meine Beurteilung dieser Trockenprodukte erfolgt auf Grund von eigenen eingehenden Kochversuchen im Privathaushalt und Versuchen bei einem Gebirgsbataillon. In unserem Bat. wurden 4500 Portionen getrocknete Kartoffeln und 2400 Portionen getrocknete Gemüse (Wirz, Kabis, Blaukraut, Rüben, Sellerie, Lauch, Zwiebeln, Julienne) verpflegt.

Voraussetzung jedes guten Gerichtes ist ein hochwertiges Rohprodukt. Hochwertige getrocknete Gemüse und Kartoffeln erhält man dann, wenn nur gesunde Frischprodukte von besserer Qualität verarbeitet werden. Weil sowohl die Gemüse wie die Kartoffeln durch Lagerung an Frische und Vitamin C-Gehalt verlieren, müssen sie sofort nach der Ernte, d. h. vom Felde weg getrocknet werden. Bei der Trocknung und Verpackung sind die verschiedenen Sorten auseinanderzuhalten, damit das ganze Kochgut die gleiche Kochdauer hat. Sowohl die durch Selbstsorge beschafften, wie die durch die Vpf. Kp. nachgeschobenen Produkte entsprachen den vorgenannten Anforderungen nicht ganz. In der Zubereitung schlecht bewährt haben sich die Blattgemüse, bei denen die zähe Hauptrippe der Blätter vor dem Trocknen nicht entfernt wurde. Solche Trockengemüse sind in

grossen Mengen kaum gar zu kochen. Auch wenn die Blätter weich und schmackhaft sind, so bleiben diese grossen zähen Hauptrippen so hart und geschmacklos, dass das Gericht nicht befriedigt. Es wäre zu bedauern, wenn die Trockengemüse und Trockenkartoffeln mit ihrem hohen Sättigungswert und ihren vielen Vorteilen bei unsern Truppen durch ungenügende Erzeugnisse in Verruf kommen sollten.

Anderseits nützt auch das beste Produkt nichts, wenn die Verpflegungsorgane seine Zubereitung nicht verstehen. Es ist zu wünschen, dass den Truppenküchen von zuständiger Seite bald viele erprobte genaue Rezepte zugehen. Es würde sich auch sicher lohnen, wenn die Küchenchefs bei den Einheiten von Sachverständigen direkt in der Praxis in der Zubereitung neuer Verpflegungsmittel instruiert würden.

Um jegliche Missverständnisse auszuschliessen, möchte ich ausdrücklich feststellen, dass auch die Armee soweit dies möglich ist, Frischprodukte verwenden soll, denn das Frischprodukt ist der Konserve immer überlegen. Der Grundsatz, das eine tun und das andere nicht lassen, gilt aber auch für Massnahmen zur Sicherstellung der Verpflegung für die Armee.

Fourier — Fouriergehilfe

Aus einem Vortrag von Hptm. Alfr. Singeisen

Eine Frage wird hier so gelöst, dort anders. Die Hauptsache ist, wenn das Ziel erreicht und der Auftrag erfüllt wird. Und doch ist es nicht gleich, wie eine Frage gelöst wird, denn es ist ein Unterschied, ob ein Fourier seiner Kp. Schälkartoffeln und nochmals Schälkartoffeln vorsetzt, oder ob er zur Abwechslung Rösti oder Kartoffelstock verabreicht. Die hungrigen Magen werden so oder so gestillt. Wichtig aber ist, mit was der Mann besser zufrieden ist!

Ich weiss, dass ich Ihnen mit diesem Beispiel nichts Neues erzählt habe. Durch den langen Aktivdienst ist ja so vieles selbstverständlich geworden. Aber gerade beim Einfachen kommen immer wieder viele Fehler vor. Und wenn ich heute auf so einfache Dinge hinweise, so ist es nicht zuletzt darum, weil es uns möglich geworden ist, die Fouriergehilfen als neue Mitgliederkategorie in unsern Verband aufzunehmen. Ich freue mich als techn. Leiter, heute eine solch stattliche Anzahl Fouriergehilfen als vollwertige Mitglieder unseres Verbandes begrüssen zu können und hätte es ausserordentlich bedauert, wenn sie sich, wie man davon hörte, zu einer eigenen Organisation zusammengeschlossen hätten. Fourier und Fouriergehilfe gehören doch zusammen, arbeiten zusammen, mit dem gleichen Ziel, mit dem gleichen Zweck; und gerade durch den Beitritt der Fouriergehilfen ist mir der Wert des Fourierverbandes und seiner ausserdienstlichen Tätigkeit erneut wieder voll bewusst geworden.

Im letzten Ablösungsdienst habe ich mit den Fouriergehilfen gute Erfahrungen machen können. Oftmals zog ich sie zu Spezialaufgaben heran: Auf Übungen und Märschen, zu Rekognoszierungen, für Fassungen, bei Dislokationen usw. Die Auf-