Verpflegungsplan sehr gut - Ausführung unmöglich

Autor(en): **Erb / Rickenbacher**

Objekttyp: **Article**

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

Band (Jahr): **35 (1962)**

Heft 4

PDF erstellt am: **02.05.2024**

Persistenter Link: https://doi.org/10.5169/seals-517477

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Inhalten der Zeitschriften. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern.
Die auf der Plattform e-periodica veröffentlichten Dokumente stehen für nicht-kommerzielle Zwecke in Lehre und Forschung sowie für die private Nutzung frei zur Verfügung. Einzelne Dateien oder Ausdrucke aus diesem Angebot können zusammen mit diesen Nutzungsbedingungen und den korrekten Herkunftsbezeichnungen weitergegeben werden.
Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Die systematische Speicherung von Teilen des elektronischen Angebots auf anderen Servern bedarf ebenfalls des schriftlichen Einverständnisses der Rechteinhaber.

Haftungsausschluss

Alle Angaben erfolgen ohne Gewähr für Vollständigkeit oder Richtigkeit. Es wird keine Haftung übernommen für Schäden durch die Verwendung von Informationen aus diesem Online-Angebot oder durch das Fehlen von Informationen. Dies gilt auch für Inhalte Dritter, die über dieses Angebot zugänglich sind.

Ein Dienst der *ETH-Bibliothek*
ETH Zürich, Rämistrasse 101, 8092 Zürich, Schweiz, www.library.ethz.ch

http://www.e-periodica.ch

Verpflegungsplan sehr gut – Ausführung unmöglich

von Hptm. Erb, Instr. Of. Vsg. Trp. und Adj. Uof. Rickenbacher, Instr. Uof. Vsg. Trp.

In Ziffer 1 des Reglementes Vpf. Dienst I steht folgendes:

> «Nur ein gut und richtig ernährter Soldat ist zu Leistungen befähigt, die der Militärdienst in Friedens- und insbesondere in Kriegszeiten von ihm verlangt. Seine Kampfkraft und seine Widerstandsfähigkeit gegenüber Krankheiten nehmen bei ungenügender Ernährung rasch ab; die Truppenverpflegung ist somit für die Landesverteidigung von grundlegender Bedeutung; demgemäss tragen die Organe des Verpflegungsdienstes eine grosse Verantwortung, welcher sie nur dann gerecht werden können, wenn sie ihre ganze Energie für das eine Ziel einsetzen: dem Wehrmann die unter den gegebenen Umständen bestmögliche Nahrung zu bieten.»

Alle Organe des Verpflegungsdienstes arbeiten Hand in Hand, damit die oben erwähnten Bedingungen erfüllt werden. Eine gefährliche Klippe ist die Zusammenarbeit Fourier - Küchenchef.

Trotz gewaltigen Bemühungen und Fortschritten im Ausbildungssektor, ist der Fourier nach der Fourierschule im Rechnungswesen sehr, im Verpflegungsdienst jedoch weniger bewandert. Berufsbedingt ist der Verpflegungsdienst für die meisten Fouriere Neuland, in welches einzudringen sogar während des Abverdienens des Grades vielen jungen Fourieren Schwierigkeiten bereitet. Den Quartiermeistern bieten sich hier interessante Gelegenheiten, zur praktischen Weiterbildung ihrer Untergebenen und zwar Fourier *und* Küchenchef gemeinsam.

In Ziffer 117 DR ist die Funktion des Fouriers genau umschrieben. Im Reglement Vpf. Dienst I finden wir alles, was wir über Verpflegungszubereitung, Verpflegungsplan, Material und Hygiene wissen müssen. Schliesslich sind im Reglement «Kochrezepte für die Militärküche» über 200 gutdurchdachte und ausprobierte Menus angegeben. Der im Verpflegungsdienst unsichere Fourier wird wohl einen mustergültigen Verpflegungsplan aufstellen; aber wenn er die fachtechnischen Belange zu wenig berücksichtigt hat, entsteht folgendes Resultat:

Verpflegungsplan sehr gut – Ausführung unmöglich.

Auf der anderen Seite sieht der Küchenchef sehr oft nur das «Kochen», ohne sich Rechenschaft über die zur Verfügung stehenden Mittel zu geben. Meistens ist der Küchenchef ein ausgezeichneter Koch aber gleichzeitig ein ungenügender Kalkulator. Damit nun alles klappt, ist es nötig, die Schwächen und Stärken zweier verschiedener Menschen auszugleichen und auf einen Nenner zu bringen. Das kann nur durch enge, von Fourier und Küchenchef bewusst geförderte Zusammenarbeit geschehen. Kameradschaft, Teamgeist, Zurückstellen von Vorurteilen und Verzicht auf persönliche «Mödeli» sind Voraussetzungen dazu.

Allgemein gesehen muss der Fourier alles daran setzen, sich weiter vom Rechnungswesen zu lösen und sich dafür vermehrt dem Küchendienst und Verpflegungswesen zu widmen. Das bedingt Verständnis von Seiten der Kp. Kdt. und Quartiermeister, die oft durch engstirnige Bürokratie oder durch Betrachten des Fouriers als Mädchen für alles, dessen Initiative lähmen. Wie gehen wir nun praktisch vor?

Vor dem Dienst

1. *Zusammenarbeit der verschiedenen Organe*

   a) Kp. Kdt. – Fourier:
   - detailliertes Arbeitsprogramm; dieses ist dem Fourier möglichst frühzeitig zuzustellen.
   - Art des Dienstes
   - Dauer des Dienstes
   - Standort der Truppe
   - Bestand der Truppe
   - detachierte oder zugeteilte Leute

   b) Fourier – Feldweibel (Ziffer 115 DR letzter Satz):
   - Anzahl der Esslokale
   - Wo sind diese? (Restaurant, Schulhaus etc.)

- Wie weit sind diese von der Küche entfernt?
- eventuelle Fahrzeugzuteilung für Fassmannschaft

c) Fourier – Küchenchef:
- alle Ausführungen unter Abschnitt 1, a und b
- Kochgelegenheiten (Anzahl und Art der Kochkessel, Kochkisten, Feldinstallationen)
- Küchenausrüstungen, Art und Einrichtungszeit
- Verpflegungsplan
- Küchengehilfen (Anzahl und deren Fähigkeiten)
- Lieferanten, Lieferungsart, Lieferungszeit
- Doppel der ersten Bestellungen.

2. *Verpflegungsplan*

Unter Berücksichtigung aller unter a bis c erwähnten Angaben sowie
- Ernährungsgewohnheit der Truppe
- Jahreszeit
- Pflichtkonsum
- Sonderangebote und Empfehlungen OKK
- Weisungen OKK
- eventuelle Zulagen

3. *Studium der Vorschriften*

Es sollte selbstverständlich sein, dass Fourier und Küchenchef durch genaues Studium der Reglemente, Merkblätter etc. sich gründlich auf den Dienst vorbereiten.

Während des Dienstes

1. *Zusammenarbeit der verschiedenen Organe*

a) Kp. Kdt. – Fourier:
- Der Kp. Kdt. orientiert den Fourier zum voraus (wenn möglich 2 bis 3 Tage) falls Änderungen im Arbeitsprogramm eintreten (Ziffer 172 DR).
- Der Kp. Kdt. gibt dem Fourier Gelegenheit, dass Küchenchef und Küchengehilfen nicht nur militärisch (was übrigens oft vernachlässigt wird!) sondern auch fachtechnisch weitergebildet werden können.

b) Fourier – Feldweibel:
- Überwachen des Fassens, der Essensverteilung, des Nachfassens und des Zurückfassens.
- Kontrolle der zum Essen verfügbaren Zeit
- Überwachen dass alle Detachierten, Wachen, Arrestanten, Motorfahrer, Telephonordonnanzen etc. das Essen rechtzeitig erhalten.

c) Fourier – Küchenchef:
- Besprechen des Menus vom nächsten Tage an Hand des Tagesbefehls
- Bedarfsbestellung des Küchenchefs für den nächsten Tag
- Übernahme der Lieferungen durch Fourier *und* Küchenchef (besonders Fleischlieferungen)
- genaue Qualitätsbeurteilung jeder Mahlzeit
- Überwachen der Vorräte
- Gegen Ende Dienst frühzeitige und genaue Berechnungen der letzten Mahlzeiten im Hinblick auf Ausgleiche mit andern Kompagnien oder allfälligen Rückschüben.

Nach dem Dienst

Der Fourier orientiert Kp. Kdt. und Küchenchef über den Abschluss der Verpflegungsabrechnung. Die beiden Hauptbeteiligten für das leibliche Wohl der Truppe, Fourier und Küchenchef, können sich so ein Bild machen, ob mit den zur Verfügung stehenden Mitteln gut gewirtschaftet wurde oder nicht.

Den Fourieren sei zur Erleichterung und — um zu Verhindern das plötzlich überbordet wird — der Aufbau eines Verpflegungsplanes nach System «Verpflegungskredit» angeführt.

Truppenhaushalt

Der Aufbau eines Vpf. Planes für den WK

	Arbeitsvorgang	Mittel	Verwendung
A	Verteilung des Pflichtkonsums über die ganze Dienstperiode	2 Port. Militärbiscuits	4 × Frühstück oder Zw. Vpf.
		2 Port. Fleischkonserven	1 × Hauptmahlzeit, 2 × Beigabe
		3 Port. Dosenkäse	3 × Frühstück oder Zw. Vpf.
		6 Port. Suppenkonserven	7 × Küche, 1 × Gamelle
		3 Port. Zuckernotport.	4 × Tee süssen
		2 Port. Teenotport.	4 × Tee
	– geht zu Lasten des Vpf. Kredites	1/3 D. Vollmilchpulver	2 × Frühstück oder zum Kochen
		1/5 D. Schokolademilchp.	2 × Frühstück
		1/4 D. weisse Bohnen	1 × Hauptmahlzeit
		1/4 D. grüne Erbsen	1 × Hauptmahlzeit
		1/8 D. Tomatenextrakt	zu Saucen
		1/10 D. Konfitüre	9 × Frühstück
		1 Taschennotport. A	Frühstück } evtl. als Zw. Vpf.
		1 Taschennotport. B	Mittagessen } evtl. als Zw. Vpf.
		1 Taschennotport. C	Nachtessen } evtl. als Zw. Vpf.
B	Eintragen der Fleischgerichte	Fleischgerichte von Kuhfleisch der 4/4 (22 versch. Gerichte)	Siedfleisch, Pot-au-feu, Braten, Hackbraten, Hackbeefsteak, Curry, Fleischkugeln, Voressen, Ragout, Gulasch, Paprikagulasch, Geschnetzeltes, Hackfleisch, Pilaff, Sauerbraten, Pfeffer, Carbonade, Fleischvögel, Plätzli, Rauchfleisch, Salzfleisch, Fleischsalat
		Sigel	geschnetzelte Leber, Kutteln an Tomaten oder Weissweinsauce, Zunge mit Kapern- oder brauner Sauce, Ochsenmaulsalat
		andere Fleischsorten und Wurstwaren	Kalbs- und Schweinefleisch für Braten, Schnitzel, Koteletten, Rippli, Rauch- und Salzspeck, Gnagi, diverse Wurstwaren, Schaffleisch für Voressen, Pferdefleisch für Sauerbraten, Wild für Pfeffer
		Anstelle von Fleisch	Fische: tiefgefrorene Fischfilets gebacken oder paniert Felchen und Egli gebraten Eier: gekocht mit verschiedenen Saucen, oder kalt zu verschiedenen Salaten gekocht zu Spinat Champignons frisch oder Büchsen

	Arbeitsvorgang	Mittel	Verwendung
C	Einsetzen der Morgenessen	normale Morgenessen	Milchkaffee oder Schokolade (m. Frischmilch oder Milchpulver) Schokolademilchpulver Frühstückskonserve Butter, Konfitüre, diverse Käse Butter ist 5 × pro SP abzugeben
		als Ersatz	Tee, Schwarzer Kaffee, Wasser-Kakao, Porridge, Rösti, Suppen
D	Einsetzen der Haupt- und Beigemüse zu den Mittagessen Hauptgerichte zu den Nachtessen, Beigabe von Salaten, Früchten	siehe «Kochrezepte für die Militärküche»	ca. 3 × Teigwaren, 3 × Reis, 1—2 × Mais Kartoffeln: Salzkartoffeln, Kartoffelstock, Schälkartoffeln, Kräuterkartoffeln, Gemüsekartoffeln, Saucenkartoffeln, Kartoffelsalat, Bratkartoffeln, Rösti, Pommes-frites
E	Bestimmen der Suppen zu den Mittag- und Nachtessen oder an deren Stelle Getränke (Tee, Milchkaffee)	siehe «Kochrezepte für die Militärküche»	Beachten der vorhergehenden Menus. Es sind weitgehend die Resten zu verwenden.
F	Desserts	nach Möglichkeit 1—2 × pro Soldperiode	Saisonfrüchte Crèmen und Puddings Kompotte Crèmeschnitten Kuchen
G	Zwischen-verpflegungen	siehe Vpf. Dienst I Ziffer 53	Kalter Braten, Hackbraten oder Siedfleisch Würste, Speck diverse Käsesorten Eier, Leberpain Fleisch- und Fischkonserven Mil. Biscuits, Frühstückskonserven Schokolade, Dörrobst, Frischobst Caramel Mint Taschennotportion A, B, C

Die glückliche Einführung des *Verpflegungskredites* erleichtert die Arbeit des Fouriers im Rechnungswesen und öffnet im Verpflegungsdienst für Fourier und Küchenchef neue Möglichkeiten. Das kaufmännische Denken des Fouriers, verbunden mit dem schöpferischen, fachtechnisch mit allen Finessen versehenen Denkens des Küchenchefs, soll in Zukunft nur noch gute Verpflegungspläne *und* gute Mahlzeiten hervorbringen.

Die Küchenchefs sind aufgefordert, neue Menus für die Truppenküche zu erproben und einzusenden.

Ich hoffe, mit diesen Ausführungen den Verantwortlichen, vor allem Fourier und Küchenchef, einige Hinweise zur engen Zusammenarbeit zu geben, die sich sicher zum Wohl der Truppe auswirken wird. Falls diese Zeilen weitere Kreise erfassen noch eine Bitte an die Inspektoren:

Prüfen Sie anlässlich einer Inspektion die Küchenleute nicht nur auf das Zerlegen des Verschlusses, Verhalten im A-Krieg und Stellungsbezug mit den automatischen Waffen, sondern auch auf das fachtechnische Können. Die Küchenmannschaft wird mit Stolz zeigen, was sie im improvisierten Einsatz mit den Kochkisten oder an primitiven Feldeinrichtungen leisten kann und im Ernstfall dort auch leisten wird.

Oberkriegskommissariat

STOCKI – tischfertiges Kartoffelpulver

Es wird dem OKK aus Restbeständen ein tischfertiges Kartoffelpulver zu einem stark reduzierten Preis offeriert und zwar

Kanister zu 17 kg = 200 Militärportionen à Fr. 52.80 pro Kanister,

so dass die Portion von 85 g die Truppe auf ca. 26 Rappen zu stehen kommt.

Das offerierte Produkt kann als sehr gut bezeichnet werden. Für die Militärküche eignet es sich vor allem im Feldverhältnis, da die einfache Zubereitung ausserordentlich viel Arbeit und Zeit erspart. Kartoffelstock besitzt einen sehr hohen und raschen Sättigungswert; 85 g *Stocki* enthalten ca. 298 Kalorien.

Ich empfehle der Truppe, von diesem Angebot Gebrauch zu machen. Zum Konsum könnten folgende Quantitäten in Frage kommen:

a) *in RS* – pro Mann 510 g Kartoffelpulver. Dies würde während der Verlegung 6 mal *Stocki* à 85 g ergeben, was ohne weiteres verantwortet werden kann.

b) *in WK* – pro Mann 170 g Kartoffelpulver, was 2 mal *Stocki* à 85 g pro WK ergeben würde.

Die Zubereitung hat genau nach den Kochanweisungen zu erfolgen, die auf jedem Gebinde angebracht sind.

Bestellungen sind an das OKK zu richten unter der Angabe, zu welchem Zeitpunkt und auf welche Bahnstation die Lieferung zu erfolgen hat.

Oberkriegskommissariat

Bern, den 2. Februar 1962

Der Oberkriegskommissär
Oberstbrigadier Juilland

Personalmutation beim Oberkriegskommissariat

Ich bringe Ihnen zur Kenntnis, dass das Eidgenössische Militärdepartement

Oberstlt. Ogg *Fritz*, bisher fachtechnischer Mitarbeiter der 2. Sektion mit Amtsantritt am 1. 3. 62 zum Sektionschef II gewählt hat. Er übernimmt die Leitung der 2. Sektion: Verpflegungs- und Magazinwesen.

Der Oberkriegskommissär

Bern, den 13. März 1962

Oberstbrigadier Juilland

Zentralvorstände, Sektionen und Redaktion gratulieren Herrn Oberstlt. Ogg zu seiner Wahl.