

Arten der Verpflegung und der Verpflegungsbeschaffung

Autor(en): **Mischler, C.**

Objektyp: **Article**

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

Band (Jahr): **24 (1951)**

Heft 7

PDF erstellt am: **21.09.2024**

Persistenter Link: <https://doi.org/10.5169/seals-517037>

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.

12.	78	Beetschen Werner, Fourier	Solothurn
		Andres Fritz, Fourier	Graubünden
		Fehr Walter, Fourier	Ostschweiz
13.	77	Meier Willy, Fourier	Zürich
		Krummenacher Josef, Major	Zentralschweiz
		Wild Paul, Fourier	Zürich
14.	76	Riess Max, Fourier	Zürich
		Binz August, Fourier	Solothurn
15.	75	Schmid Werner, Fourier	Zürich
		Vogt Georges, Hptm.	Bern
		Poschung Gottfried, Fourier	Solothurn
		Meier Eduard, Fourier	Zürich

Sektionsrang :

1.	81,24	Graubünden	7 Teilnehmer	2 Pflichtresultate
2.	78,711	Zürich	44 „	24 „
3.	78,084	Bern	45 „	19 „
4.	76,96	Solothurn	9 „	4 „
5.	76,208	Zentralschweiz	27 „	9 „
6.	74,655	Basel	25 „	9 „
7.	69,222	Aargau	25 „	8 „
8.	66,955	Ostschweiz	18 „	13 „
9.	57,97	Ticino	7 „	2 „
		Romande	5 „	28 „

In seinem Schlussworte dankte Fourier Hans Hintermeister, Zentralpräsident, allen denen, die zum guten Gelingen der XI. Schweiz. Fouriertage beigetragen haben. Es sind dies besonders das Oberkriegskommissariat für die wohlwollende Unterstützung in verschiedenen Belangen, das Kommando der Fourierschulen für die Zurverfügungstellung der Fourierschüler als Gehilfen der Kampfrichter, das Kommando der Küchenchefschulen für die Übernahme der Verpflegung in der Kaserne Bern vom Freitag-Abend bis Sonntag-Morgen, die Technische Kommission für die Vorbereitung der Wettkämpfe, die organisierende Sektion Bern für ihre umfangreiche und vielfältige Arbeit. Damit ging eine Tagung zu Ende, welche den besten Eindruck hinterliess und in guter Erinnerung bleiben wird. Ke.

Arten der Verpflegung und der Verpflegungsbeschaffung

Von Oberstlt. C. Mischler, Instr. Of., Thun

Eine vieldiskutierte Frage aus den Prüfungsaufgaben der Schweizerischen Fouriertage in Bern soll durch die nachstehenden Zeilen eine Klärung erfahren.

I. Verpflegungsarten.

a) Naturalverpflegung.

Als wesentlichste und für die Truppe geeignetste Verpflegungsart kommt die Naturalverpflegung in Frage.

Die Möglichkeiten deren Verabfolgung sind in den Ziffern 152—159 des VR wie folgt umschrieben:

1. Grundsätzlich erfolgt die Zubereitung der Verpflegung im eigenen Truppenhaushalt, da normalerweise jede Einheit einen solchen führt.

Für den Fall der Detachierung von Wehrmännern soll die Mitgabe von Verpflegungsmitteln zur Zubereitung im Einzelkochgeschirr oder in essfertigem Zustande angestrebt werden.

Wo die Führung eines eigenen Haushaltes aus irgendwelchen Gründen nicht möglich oder die Verpflegung aus dem eigenen Truppenhaushalt ausgeschlossen ist, können Wehrmänner dem Haushalt einer andern Truppe angeschlossen werden.

Die oberwähnten Möglichkeiten sind für den Bund die vorteilhaftesten und dürften dem Wehrmann eine reichliche und zweckmässige Ernährung garantieren.

Erfahrungsgemäss verursacht die Ausstattung von einzelnen Detachierten mit einer ausreichenden Verpflegung für den Truppenhaushalt Mehrkosten. Diese Feststellung sollte jedoch die verantwortlichen Rechnungsführer nicht verleiten, Geldverpflegung zu verabfolgen.

2. Für kleine Stäbe, Einheiten und Detachements, für die sich die Führung eines eigenen Truppenhaushaltes nicht lohnt oder die nicht einer anderen Truppe zur Verpflegung angegliedert werden können, dürfte das Einrichten eines Kleinküchenbetriebes der nächste Schritt sein.

Voraussetzung bilden das Vorhandensein von Kucheneinrichtungen oder die Möglichkeit deren Beschaffung ohne grosse Kosten, sowie des notwendigen Kochpersonals.

Die vermehrten Kosten werden durch eine angemessene Erhöhung des Gemüseportionskredites wettgeschlagen.

3. Fehlt es an geeignetem Kochpersonal, so kann die Truppe die Verpflegungsmittel in natura beziehen und die Zubereitung der Speisen einer Gaststätte oder Privaten gegen Entschädigung übertragen.

4. Endlich, wenn sämtliche erwähnten Möglichkeiten aus irgendwelchen Gründen nicht in Frage kommen können, kann die Truppe oder der Wehrmann einer Gaststätte oder einem Privaten in Pension gegeben werden, gegen Entrichtung eines festzusetzenden Pensionspreises.

b) Geldverpflegung.

Ist Naturalverpflegung ausgeschlossen, so kann dem Wehrmann die Geldverpflegung zugestanden werden. Da diese, abgesehen von der blossen Mundportionsvergütung, dem Bunde das 2—3½fache der Naturalverpflegung kostet, ist mit deren Ausrichtung sparsam umzugehen und erst nach gründlicher Untersuchung der Möglichkeiten nach lit. a hievon anzuwenden.

Selbstverständlich wird es im Instruktionsdienst hin und wieder Fälle geben, wo aus Vernunftsgründen Geldverpflegung zugestanden werden muss, trotzdem sich Möglichkeiten der Naturalverpflegung bieten würden. Das blosses Vorhanden-

sein einer Gäststätte aber sollte die verantwortlichen Rechnungsführer nicht dazu verleiten, Detachierten von vorneherein die Geldverpflegung auszurichten.

Die Geldverpflegung besteht aus:

- a) Der Mundportionsvergütung allein,
- b) Der Mundportionsvergütung und einer Dienstreise- oder Pensionszulage.

Die Ziffern 164—169 des VR geben Aufschluss über die Anwendung.

II. Verpflegungsbeschaffungsarten.

Gemäss Ziffer 179 des VR erfolgt die Beschaffung der Lebensmittel und Fourage durch:

- 1. Selbstsorge,
- 2. Nachschub,
- 3. Vorsorge der Platzkommandanten,
- 4. Vorsorge der Gemeinden.

Nachstehend sei nur von den beiden erstgenannten Arten die Rede.

a) Selbstsorge.

Abgesehen von den kurzen Perioden des Nachschubes der Verpflegungs- und Futtermittel durch die Verpflegungstruppen im WK und teilweise auch in Rekruten- und Kadernschulen erfolgt die Beschaffung im Instruktionsdienst wie folgt:

- aa) Brot, Fleisch und Käse durch Selbstsorge von Waffenplatz- oder Ortslieferanten.
- bb) Trockengemüse, Konserven und Hafer durch Bezug aus den Armeeverpflegungsmagazinen. Dies zur Sicherstellung des Umsatzes der dort gelagerten Kriegsreserven.

Im Kriegsfall sind die Verhältnisse für gewisse Artikel gerade umgekehrt:

- aa) Brot und Fleisch werden, von Ausnahmen abgesehen, stets durch eine Verpflegungskompagnie nachgeschoben.
- bb) Alle übrigen Verpflegungs- und Futtermittel sind zur Schonung der Reserven der Armee und zur Entlastung des Nachschubes so lange wie möglich aus den örtlichen Ressourcen zu beschaffen.

Das Ausschöpfen der örtlichen Ressourcen hat in Zusammenarbeit mit den Organen des Territorialdienstes und selbstverständlich unter Berücksichtigung der Bedürfnisse der Zivilbevölkerung zu erfolgen.

Sind die örtlichen Ressourcen, z. B. diejenigen einer Einheit, ungenügend oder erschöpft, so erfolgt ein Ausgleich im grösseren Truppenverband, also im Bat. oder Regiment.

b) Nachschub.

Wie aus lit. a hervorgeht, wird sich der Nachschub, Ressourcen vorausgesetzt, im Ernstfall vorerst auf Brot und Fleisch beschränken.

Nach Massgabe des Fehlens der übrigen Verpflegungs- und Futtermittel wird nach und nach auch für diese der Nachschub einsetzen.

Naturalverpflegung,
Geldverpflegung
und
Selbstsorge,
Nachschub,

dies sei die Reihenfolge der Anwendung der Verpflegungs- und Verpflegungsbeschaffungsarten.

Überlegungen bei der Menugestaltung

von Hptm. W. Schudel, Zürich

Die für jede Dienstperiode im voraus zu erstellenden Menupläne müssen leider häufig in ihrem Aufbau als schwerfällig und unbeholfen beurteilt werden. Den Zusammenstellungen mangelt vorwiegend eine gewisse Systematik. Sie entbehren des Vorstellungsvermögens, wie sich die einzelnen Mahlzeiten als solche und in ihrer Folge dem Geschmack und dem Auge des Essers präsentieren. Es seien daher an dieser Stelle einige Überlegungen festgehalten, wie es sie beim Ausarbeiten eines Verpflegungsplanes anzuheben gilt.

Meines Erachtens wird heute etwas zu viel mit den akademischen Begriffen „Vitamine“ und „Kalorien“ operiert. Damit will ich die Bedeutung und Wichtigkeit dieser neuzeitlichen Erkenntnisse in keiner Art und Weise tangieren; doch gehören sie in die Gefilde der wissenschaftlichen Ernährungsforschung und werden auch wohl kaum je Anspruch auf Gemeingut eines Durchschnittsbürgers erheben können. Die Richtigkeit dieser Behauptung ist wohl durch den Umstand zur Genüge bewiesen, dass sich unsere Altvordern mit ihrer oftmals kärglichen Ernährungsweise und in völliger Unkenntnis dieser Theorien bester Gesundheit erfreuten, andernfalls wir uns heute wohl kaum vor die Notwendigkeit gestellt sehen würden, uns über das vorliegende Thema auszulassen.

Die **Lehre der Menuplanung** soll vielmehr auf einfachen, den gesunden Menschenverstand entspringenden Überlegungen aufbauen und versuchen, gewisse Grundsätze und Richtlinien herauszuschälen. Den nachstehenden Ausführungen ist dieser Gedankengang zu Grunde gelegt.

Das Gerippe eines jeden Speisezettels bildet das **Fleisch**. Es ist jenes dominierende Nahrungsmittel, welches im Mosaik des Verpflegungsplanes als erstes zu setzen ist, und um welches sich die Beigemüse und Nebenmahlzeiten harmonisch zu gruppieren haben. Dabei bilden die verschiedenartigen Zubereitungsmöglichkeiten des Fleisches die Grundlage im Aufbau des Planes und bestimmen weit-