

<b>Zeitschrift:</b>	Der Fourier : officielles Organ des Schweizerischen Fourier-Verbandes und des Verbandes Schweizerischer Fouriergehilfen
<b>Herausgeber:</b>	Schweizerischer Fourierverband
<b>Band:</b>	31 (1958)
<b>Heft:</b>	10
<b>Artikel:</b>	Die Verpflegung im österreichischen Bundesheer
<b>Autor:</b>	Zobel, Franz
<b>DOI:</b>	<a href="https://doi.org/10.5169/seals-517316">https://doi.org/10.5169/seals-517316</a>

### 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:** 19.02.2026

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

Ein solches Soldatentum ist auch Ausdruck der *sozialen Liebe*, die in tätiger Sorge um die Gemeinschaft und ihr Wohl wacht. So ist also der Soldat Staatsbürger im vorzüglichsten Sinn; Heimatliebe, Liebe zu Volk und Vaterland, Opferbereitschaft, Gemeinsinn sind staatsbürgerliche Tugenden, die man zuallererst beim Soldaten suchen wird.

Nachdem laut Volkszählungsergebnis fast 90 Prozent der österreichischen Bevölkerung der katholischen Kirche angehören, ist es auch wichtig, die katholische Morallehre zu dieser Frage zu kennen.

Sie lehrt, dass der Christ zum Schutz der Heimat und des Vaterlandes verpflichtet ist, weil er zur Erfüllung seiner Christenpflichten (persönliche Entfaltung, Beruf, Familie) des Raumes und der dazugehörigen Mittel bedarf. Die Verteidigung und der Selbstschutz durch Notwehr gegen einen ungerechten Angreifer ist ein moralisches Recht, ja, wenn die Freiheit der Person auf dem Spiel steht, ist die Notwehr sogar sittliche Pflicht, weil die äussere und innere Freiheit des Menschen das höchste moralische Gut ist. In der *Freiheit und Selbstbestimmung der Person* ist also die Vorbereitung einer sittlich erlaubten Selbst- und Landesverteidigung und eines moralisch berechtigten beziehungsweise verpflichtenden Selbstschutzes begründet.

Diese Vorbereitung zur Landesverteidigung darf aber nicht mit einer Vorbereitung zum Krieg gleichgestellt werden. Jeder Krieg ist, auf seine Wirkungen gesehen, ein grosses Übel; wer ihn beginnt, lädt schwere Schuld auf sich. Wenn er aber den Menschen die Freiheit raubt — dies muss heute im Zeitalter der totalitären Staaten mit Recht befürchtet werden — sie zu Sklaven des Angreiferstaates macht, so ist es sittliche Pflicht, die Aggression mit Gewalt abzuwehren.

Die letzte Begründung des Soldatentums liegt also in dem Satz:

*Man kann nicht die Freiheit preisgeben,  
um Gesundheit und Leben zu retten!*

## Die Verpflegung im österreichischen Bundesheer

von Oberst Int. Dr. Franz Zobel  
Heeresintendantenzchef  
Wien

### Allgemeines

Der präsent dienende Wehrpflichtige hat Anspruch auf unentgeltliche Verpflegung — also auf das Tageskostgeld in Höhe von 14 Schilling. Der *zeitverpflichtete* Soldat (der länger dienende Soldat — er hat sich freiwillig zu längerer Dienstzeit verpflichtet) muss hingegen für seine Verpflegung einen Kostgeldbeitrag aus seinen Monatsbezügen leisten. Der Einfachheit halber wird der Kostgeldbeitrag vom Monatsbezug einbehalten.

Das zur Herstellung und Zubereitung der Tages-Truppenverpflegung festgesetzte Tageskostgeld ist für das ganze Bundesgebiet einheitlich und beträgt 14 Schilling täglich. Es wird sowohl *inner-* als auch *ausserhalb* der Garnison bei Einsätzen, Übungen, Verlegungen und Transporten und bei der Ausbildung gewährt.

Eine *Verpflegszubusse* in Höhe von 2 Schilling pro Mann und Tag wird bewilligt: Für besonders anstrengende Übungen von *weniger* als 24 Stunden, bei strenger, mit grossen Strapazen verbundener Ausbildung, an Übungstagen im Pionierdienst, bei zu leistendem strengem Arbeitsdienst, bei militärisch-sportlichen Veranstaltungen, einschliesslich der Vorbereitungübungen und strenger Bereitschaft sowie bei Einsätzen, Übungen, Verlegungen und Transporten in geschlossener Formation *ausserhalb* der Garnison über 24 Stunden.

Für längere, grössere und besonders schwierige Übungen *ausserhalb* der Garnison *über* 5 Tage und bei Übungen sowie Ausbildung im Hochgebirge kann eine Verpflegszubusse in Höhe von 4 Schilling pro Mann und Tag gewährt werden.

Dem fliegenden Personal der Luftstreitkräfte werden besondere Verpflegszubussen (Flieger-Sonderverpflegung, Höhenfliegerverpflegung) in natura gewährt.

Bei berechtigter Kostabmeldung (z. B. Sonntagsurlaub, Dienstfreistellung usw.) erhält der Wehrpflichtige das Tageskostgeld in Höhe von 14 Schilling *bar ausbezahlt*.

Verlässt der Wehrpflichtige aus *dienstlichen* Gründen befehlsgemäss, und zwar nicht in geschlossener Formation, den Garnisonsort, so gebührt ihm, sofern während des Aufenthaltes

ausserhalb des Garnisonsortes die Teilnahme an der Truppenverpflegung nicht möglich ist, täglich das Zweifache des festgesetzten Tageskostgeldes als Kostentschädigung (28 Schilling). Der zeitverpflichtete Soldat wird bei solchen Anlässen nach der Reisegebührenverordnung 1955 abgefunden. Für diese Tage wird ihm der geleistete Kostgeldbeitrag zurückerstattet.

Kranken, Wehrpflichtigen und zeitverpflichteten Soldaten kann zur reichlicheren oder besseren Ernährung nach truppenärztlicher Verordnung ein Krankenkostzuschuss bis zu 5 Schilling täglich gewährt werden.

Bei Auftreten von epidemischen Infektionskrankheiten (z. B. Grippeepidemie) kann eine Sanitätszubusse in Höhe von 1 Schilling täglich bewilligt werden. Diese wird auf Antrag je nach Notwendigkeit erhöht.

Eine Abfindung in Geld für die Verpflegszubussen, den Krankenkostzuschuss und die Sanitätszubussen ist *nicht* möglich.

Die zugedachte tägliche Menge an Brot (Normal-Brotportion) beträgt in der Garnison 600 g, ausserhalb der Garnison bei Abwesenheit über 24 Stunden 700 g; dies sind jedoch keine bindenden Normsätze. Davon können für den Geldwert für 300 g Brot andere Lebensmittel (z. B. Milch, Butter, Käse, Fleisch, Wurst etc.) zur Kostzubereitung verwendet werden, wenn mit der restlichen Brotportion das Auslangen gefunden wird und das Einverständnis der Küchenteilnehmer (der Kameradenvertreter) und des Truppenarztes vorliegt.

Die Brotportion wird nicht für den ganzen Tag ausgegeben, sondern jeder Soldat erhält je nach seinem Bedarf Brot, das mindestens einen Tag alt sein muss. Er kann davon soviel er benötigt empfangen. Brot wird bei jeder Mahlzeit in Scheiben geschnitten zur freien Entnahme in den Speisesälen aufgestellt. Diese Art der Brotausgabe hat den Vorteil, dass Brot nicht in den Mannschaftszimmern und Spinden herumliegt, vertrocknet, verdirbt und in den Abfall gelangt und ist daher wirtschaftlicher. Es ergeben sich durch diese Methode der Brotausgabe für die Truppenküche grosse Ersparnisse, die zur Beschaffung anderer Lebensmittel verwendet werden könnten. Ausserdem gibt es kein besonderes Militärbrot — sogenanntes «Kommissbrot» — d. h. es gibt kein Brot, das ausschliesslich für Soldaten gebacken wird. Die Soldaten des Bundesheeres erhalten aus Privatbäckereien das gleiche Brot, das die Bevölkerung kauft. Dadurch ist auch eine Auswahl unter den verschiedenen Brotsorten möglich.

Der Wehrpflichtige erhält während der 9 Monate Präsenzdienstzeit eine tägliche Brotzubusse im Gewichte von 200 g. Der Geldwert hiefür ist mit 70 Groschen täglich festgesetzt. Eine Barauszahlung ist nicht möglich. Sämtliche Zubussen sind Naturalbezüge.

## Die Verpflegung, ihr Nährwert und ihre Zubereitung

Mit dem Tageskostgeld (14 Schilling) und den Verpflegszubussen können Tagesportionen mit nachfolgenden Kalorienwerten zubereitet werden:

Tageskostgeld (14 Schilling) . . . . . rund 3 800 Kalorien  
 Tageskostgeld (14 Schilling) + Verpflegszubusse (2 Schilling) . . . rund 4 100 Kalorien

Tageskostgeld (14 Schilling) + Verpflegszubusse (4 Schilling) rund 4.300 Kalorien

Mit diesen Verpflegssätzen, die etwa den Schwerarbeiterportionen entsprechen, können vom jungen gesunden Soldaten grosse Strapazen verlangt werden, ohne dass er einen gesundheitlichen und in seiner körperlichen Konstitution Schaden erleidet.

Ausschlaggebend für den Nähr-Brennwert (Verbrennungswärme = Kalorienwert) eines Nahrungsmittels ist dessen Gehalt an Eiweißstoffen (kurz Eiweiss), Fett und Kohlehydraten. Diese drei Nährstoffe sind durch ihre Brennbarkeit die Energiespender des Körpers und sind für den Nährwert eines Lebensmittels und im weiteren der Verpflegung massgebend.

Eine Kalorie ist jene Wärmemenge, die 1 kg (1 l = 1 dm<sup>3</sup>) Wasser von 14,5° C auf 15,5° C zu erwärmen vermag.

Je nachdem der Mensch sich in Ruhe oder Bewegung und in Arbeit befindet, ist sein Energiebedarf — Nährwertkalorienbedarf — verschieden hoch. Bei schwerer und schwerster Arbeit benötigt der Mensch etwa 4 000 bis 5 000 Kalorien pro 24 Stunden.

Auf Grund vielfacher Untersuchungen wurde festgestellt, dass die Tagesverpflegung eines Soldaten einen Nährwert von etwa 3 200 bis 4 000 Kalorien haben soll.

An wichtigen Nährstoffen braucht der Soldat

<i>im Frieden</i>	<i>im Einsatz (Krieg)</i>
120 g Eiweiss	150 g Eiweiss
60 g Fett	100 g Fett
550 g Kohlehydrate	600 g Kohlehydrate
<hr/> 3 305 Kalorien	<hr/> 4 005 Kalorien

Die Verpflegung des Soldaten des österreichischen Bundesheeres entspricht einer Schwerarbeiterportion und ist daher sehr nahrhaft.

Die Truppenverpflegung ist kalorienreich, ausreichend, vitaminreich, schmackhaft und abwechslungsreich. Bei ihrer Zusammenstellung und Zubereitung wird weitestgehend auf die landwirtschaftliche Zusammensetzung der Mannschaften Rücksicht genommen.

### **Der Speisezettel**

Der Speisezettel wird nach vorheriger Besprechung mit den Kameradenvertretern — Anregungen und Wünsche dieser werden nach Möglichkeit berücksichtigt — und unter Beiziehung des Truppenarztes durch den für die Verpflegung verantwortlichen Offizier des Wirtschaftsdienstes aufgestellt. Durch die Heranziehung der Kameradenvertreter wird besonders die landwirtschaftliche Geschmacksrichtung der Truppenverpflegung sichergestellt.

Die letzte Verantwortung für die Truppenküche, die Truppenverpflegung und für den Speisezettel trägt der Kommandant, der diese Einrichtungen und Instrumente der Truppenbetreuung zu überwachen und zu überprüfen hat. Ihm ist auch der Speisezettel jeweils vor seinem Inkrafttreten zur Überprüfung, Einsichtnahme und Unterzeichnung vorzulegen.

Als Anlage wird ein Speisezettel einer Truppenküche unter Berücksichtigung des Tageskostgeldes von 14 Schilling beigeschlossen.

Der Soldat erhält zum Frühstück neben Brot, Milchkaffee oder Milch oder Milchkakao täglich einen Brotaufstrich (Butter oder Marmelade oder Honig).

Grundsätzlich werden ein warmes Frühstück, warme Mittags- und Abendkost und täglich mindestens 300 g Brot ausgegeben. Die Abendkost besteht zur Abwechslung an 3 Tagen in der Woche aus kalten Speisen, wovon an einem Tag in der Woche bei der Zusammensetzung der kalten Abendkost die einheimische Milchwirtschaft besonders zu berücksichtigen und hiebei Milch, Butter und Käse auszugeben ist.

### **Truppenküchen und ihre Ausstattung** (Speisesäle und Speisetischgerät)

Die Verköstigung der Soldaten wird in der Garnison in ortsfesten Truppenküchen und Kochstellen durchgeführt. Die Truppenküche und die Kochstelle haben den Zweck, den Soldaten eine ausreichende, schmackhafte, nahrhafte, abwechslungsreiche, dabei preiswerte, einwandfreie und nach Möglichkeit in Anlehnung an neuzeitliche Ernährungsgrundsätze zubereitete Truppenverpflegung zu bieten.

Die Truppenverpflegung beim österreichischen Bundesheer ist für alle Soldaten ohne Unterschied des Dienstgrades gleich. Wer immer an der Truppenküche teilnimmt, erhält dieselbe Tagesverpflegung wie alle anderen Soldaten.

Die Zubereitung der Verpflegung für die Soldaten des Bundesheeres erfolgt in diesen ortsfesten Truppenküchen, die mit den modernsten Grosskochapparaten, wie Niederdruckdampfkochkessel, Elektrokessel, elektrische Grossküchenherde, Elektrokippbratpfannen, Elektrobrat- und -backschränke, Hockerkocher, Friteusen, Kartoffelwasch- und -schälmaschinen, Universal-Küchenmotoren mit verschiedenen Aufsteckmaschinen, Teigknet- und -rührmaschinen, automatische Geschirrspülmaschinen usw. sowie verschiedenen Kleinküchengeräten ausgestattet sind.

Der feste Brennstoff (Kohle und Holz) als Energie wurde aus hygienischen Gründen fast zur Gänze aus den Truppenküchen verbannt und an seiner Stelle ist der Niederdruckdampf, der Strom oder das Gas getreten.

Die Mahlzeiten werden im Garnisonsort grundsätzlich in gut eingerichteten Speisesälen eingenommen. Für den Empfang und die Einnahme der Getränke und der Verpflegung stehen Kaffeetassen,

Kaffeekannen, Suppenteller, Suppenschüsseln, Menutablets und Kompottschüsseln zur Verfügung. Das Essbesteck befindet sich beim Soldaten.

### Feldkochgeräte

Während Einsätzen und Übungen stehen der Truppe Feldkochgeräte verschiedener Art zur Verfügung, und zwar:

#### *Feldküche Muster 1957 (Kraftwagen-Anhängerküche)*

für feste und flüssige Brennstoffe (Dieselöl)  
mit 2 Glycerinbad-Kochkessel, je 100 l Inhalt, Chromnickelstahl  
    1 einwandigen Kochkessel, 100 l Inhalt, Chromnickelstahl  
    1 Bratpfanne, 58 l Inhalt  
    1 Warmwasserbehälter, 40 l Inhalt

*Kapazität:* 250 beziehungsweise 500 Portionen je nach Zubereitung einer dreiteiligen Mittagskost oder eines Eintopfgerichtes.

#### *Feldküche Muster 1958 (Kraftwagen-Anhängerküche)*

für feste Brennstoffe  
mit 2 Glycerinbad-Kochkessel, je 100 l Inhalt, Chromnickelstahl  
    1 einwandigen Kochkessel, 100 l Inhalt, Chromnickelstahl  
    1 Bratpfanne, 500×500×200  
    1 Warmwasserbehälter, 50 l Inhalt, Aluminium

*Kapazität:* 200 beziehungsweise 400 Portionen je nach Zubereitung einer dreiteiligen Mittagskost oder eines Eintopfgerichtes.

#### *Feldkochherd Muster 1937*

für flüssige Brennstoffe (Benzin)

*Kapazität:* 65 Portionen.

Der Feldkochherd Muster 1937 stammt aus den Beständen einer ehemaligen Besatzungsmacht und wird aufgelassen.

#### *Feldkochherd Muster 1958*

für feste Brennstoffe

Der Feldkochherd Muster 1958 wird in Verbindung mit der Kochkiste Muster 1958 verwendet.

*Kapazität:* 100 Portionen.

#### *Kochkiste Muster 1958*

bestehend aus 1 Chromnickel-Kochbehälter mit Sicherheitsventil, 25 l Inhalt

    1 Plastik-Isolierkiste  
    1 Feuerbock und dem erforderlichen Besteck.

Die Kochkiste Muster 1958 ist sowohl als Kochgerät als auch zum Nachschub der Verpflegung geeignet.

#### *Essenträger, 13 l Inhalt,*

bestehend aus einem Aluminiumeinsatz und einem Plastik-Isolierbehälter.

Für den Empfang und die Einnahme der Verpflegung dient ein Kochgeschirr, eine Feldflasche und ein Feldbesteck.

### Aufbringung der Lebensmittel für die Kostzubereitung

Die Aufbringung der für die Kostzubereitung erforderlichen Lebensmittel erfolgt nach den Richtlinien für die Versorgung der Truppenkörper im Garnisonsort. Nach diesen Richtlinien wird der Tagesbedarf durch die Truppenkörper in eigener Verantwortung beschafft. Die Lieferungen für Fleisch- und Wurstwaren, Brot und Gebäck sowie aller anderen Lebens- und Genussmittel für das Bundesheer werden in halbjährigem Turnus von den Verwaltungsstellen der Truppenkörper vergeben, wobei pro Branche und Turnus im allgemeinen zwei Lieferfirmen herangezogen werden. Truppenkörper mit besonders grossen Verpflegsstärken (über 800 beziehungsweise 1000 Mann) können auch an drei Firmen ihre Lieferungen vergeben. Die Beschaffung von Eiern, Gemüse und

Obst ist frei und an keine Turnusvergebung gebunden. Milch, Butter und Käse werden bei den Molkereien beschafft.

### Mobverpflegung

Die einzelnen Truppenteile lagern für ihre Stärke einen Verpflegsvorrat von 5 Tagessätzen, bestehend aus unverderblichen Dauerwaren.

Darüber hinaus wird vom Bundesministerium für Landesverteidigung die sogenannte «Eiserne Portion» beschafft und bei den Truppenverpflegungsanstalten gelagert.

Die Eiserne Portion besteht aus:

- 1 Brotaufstrichkonserven (110 g Schmalzfleisch aufstrich),
- 1 Fleischkonserven (270 g Haschee oder 290 g Schweinefleisch im eigenen Saft oder 200 g Gulyas),
- 1 Portion Dauerbrot (220 g Knäckebrot oder 150 g Zeltchenzwieback),
- 3 Kaffeekonserven für die Zubereitung von je  $\frac{1}{4}$  Liter Getränk.

### Muster eines Speisezettels für eine Woche unter Berücksichtigung des Tageskostgeldes S. 14.—

Erreichbarer Kalorienwert: ca. 3800—4100 Kalorien!

	<b>Frühstück</b>	<b>Mittagskost</b>	<b>Abendkost</b>
1. Tag Montag	1/2 l Milchkaffee 250 g Brot 50 g Butter	Leberknödelsuppe Rindfleisch (160 g) Spinat (180 g) geröstete Kartoffel (400 g) 150 g Brot in Scheiben	Kartoffelgulasch (400 g) mit Schnittwurst (100 g) 2 Scheiben Brot (200 g) 2 Stück Äpfel
2. Tag Dienstag	1/2 l Milchkaffee 250 g Brot 50 g Butter	Nudelsuppe Schweinsbraten (160 g) gedämpfter Reis (100 g) grüner Salat (120 g) 150 g Brot in Scheiben	Kaiserschmarren mit Rosinen und Apfelkompott (200 g Mehl, 3/8 l Vollmilch, 50 g Fett, 40+30 g Zucker, 10 g Rosinen, etc., 200 g Apfel)
3. Tag Mittwoch	1/2 l Milch 250 g Brot 30—50 g Honig	Linseneintopf (80 g) mit Kartoffel (350 g) und Selchwurst (120 g) geschnitten 200 g Brot in Scheiben	gebratener Leberkäse (150 g) geröstete Kartoffel (400 g) 1 Scheibe Brot (100 g) 1 Stück Orange
4. Tag Donnerstag	1/2 l Milchkaffee 250 g Brot 30 g Marmelade	Backerbsensuppe Rindsgulyas (150 g) Salzkartoffel (500 g) 150 g Brot in Scheiben	1/2 l Vollmilch 50 g Butter, 200 g Brot 100 g Hartkäse (Emmentaler) 2 Stück Äpfel
5. Tag Freitag	1/2 l Milchkaffee 250 g Brot 50 g Butter	Gemüsesuppe gebackene Fischfilet (200 g) Kartoffelsalat (350 g) gemischt mit Bohnen (50 g) 100 g Brot in Scheiben	Milchreis mit Rosinen (80 g Reis, 1/2 l Vollmilch, 30 g Zucker, 10 g Rosinen) 1/8 l Himbeersaft verdünnt 1 Stück Orange
6. Tag Samstag	1/2 l Milch 250 g Brot 50 g Butter	Grießsuppe Selchfleisch (150 g) 2 Semmelknödel eingebr. Sauerkraut (180 g) 100 g Brot in Scheiben	100 g Dauerwurst oder 3 Eier 50 g Butter 200 g Brot 1/2 l Tee mit Zitrone
7. Tag Sonntag	1/2 l Milchkakao 2 Stück Milchkipferl	Reissuppe geback. Schweinsschnitzel (160 g) geröstete Kartoffel (400 g) Preiselbeercompott (100 g)	100 g Hartkäse und 1 Ei 50 g Butter 200 g Brot 1/2 l Tee mit Zitrone

Ausserdem wird zusätzlich wöchentlich 1 Becher Marmelade zu 250 g oder 1 Becher Honig zu 200 g pro Mann ausgegeben!

Wehrpflichtige erhalten während der neunmonatigen Dienstpflicht eine tägliche Brotzubusse von 200 g Brot zusätzlich!

Brot kann jeder Soldat nach seinem Bedarf erhalten; es wird zu jeder Mahlzeit in Scheiben geschnitten in den Speisesälen zur freien Entnahme aufgestellt!

Juni 1958

*Wir verdanken das Erscheinen dieser Sondernummer über die Landesverteidigung Oesterreichs dem Entgegenkommen des Bundesministers für Landesverteidigung, Ferdinand Graf und seiner Mitarbeiter. Die Bilder lieferte die Heereslichtbildstelle im Bundesministerium für Landesverteidigung. Die Beschaffung und Zusammenstellung der Beiträge besorgte unser Mitarbeiter, Major Herbert Alboth.*  
(Red.)