

Zeitschrift:	Der Fourier : officielles Organ des Schweizerischen Fourier-Verbandes und des Verbandes Schweizerischer Fouriergehilfen
Herausgeber:	Schweizerischer Fourierverband
Band:	33 (1960)
Heft:	8
Artikel:	Was sollen die Soldaten essen...?
Autor:	Hedinger, K.
DOI:	https://doi.org/10.5169/seals-517394

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: 20.01.2026

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

Was sollen die Soldaten essen . . . ?

In der Juninummer des «Der Fourier» veröffentlichten wir drei interessante Beiträge über Umfragen bei der Truppe, welche Speisen mehr oder weniger geschätzt werden. Wenn sich unsere Leser auf Grund der Resultate dieser Erhebungen selbst ein Bild machen könnten, so schliesst das nicht aus, dass wir doch feststellen müssen, dass es sehr darauf ankommt, was für Verpflegungspläne der eigentlichen Verpflegung zu Grunde liegen. Es will uns teilweise auch scheinen, dass gerade dem sehr guten Reglement «Vorschriften für den Verpflegungsdienst I», das sich ausschliesslich mit dem Truppenhaushalt befasst, nicht immer und überall die nötige Beachtung geschenkt wird. Aus diesem Grunde haben wir in diesem Aufsatz gerade dieses Reglement, bereits früher in unserem Fachorgan erschienene Artikel, sowie weitere Grundlagen des OKK berücksichtigt.

Bestimmt ist es allen Verpflegungsfunktionären unserer Armee bekannt, dass nur ein gut und richtig ernährter Soldat imstande ist, Leistungen zu vollbringen, die der Dienst in Friedens- und Kriegszeiten von ihm verlangt. Seine Kampfkraft und seine Widerstandsfähigkeit gegenüber Krankheiten nehmen bei ungenügender Ernährung rasch ab. Die Truppenverpflegung ist somit von grundlegender Bedeutung für unsere Landesverteidigung. Die Organe des Verpflegungsdienstes tragen eine grosse Verantwortung, der sie nur dann gerecht werden, wenn sie ihre ganze Energie für das eine Ziel einsetzen, dem Wehrmann die unter den gegebenen Umständen bestmögliche Kost zu bieten. Der Nahrungsbedarf ist sehr verschieden, je nachdem es sich um kämpfende, um schanzende, um Gebirgs- oder Wachtdienst leistende Soldaten handelt. Von grösstem Einfluss in dieser Hinsicht sind auch die klimatischen Verhältnisse, etwa grosse Hitze, langdauernde Kälte, feuchtkalte Witterung usw.

Bei all dem darf aber immer nicht vergessen werden, dass die Truppenverpflegung eine Massen- und Gemeinschaftsverpflegung ist. Sie soll notwendigerweise einfach und den der Truppe zur Verfügung gestellten Mitteln angepasst sein. Das bedeutet aber nicht, dass der Mannschaft ein eintöniges und vielleicht noch ungenügend zubereitetes Essen abgegeben werden soll. Im Gegenteil, die Kost soll, soweit es die Umstände erlauben, abwechslungsreich gestaltet und gut zubereitet werden, damit sie alle lebensnotwendigen Nahrungsstoffe in ausreichender Menge enthält und der Truppe nicht verleidet. Die Zubereitung der Speisen soll deshalb mit grösster Sorgfalt erfolgen, damit die fertigen Gerichte schmackhaft und appetitanregend werden. Salz und Gewürze sind kunstgerecht und sparsam zu verwenden, weil zu stark gesalzene und gewürzte Nahrung den Geschmackssinn rasch abstumpft, abgesehen davon wird eine solche von Wehrmännern mit empfindlichem Magen nicht ertragen. Aus dem gleichen Grunde aber soll auch auf die Essgewohnheiten der Truppe, die je nach Herkunft aus den verschiedenen Landesgegenden, ja sogar von Stadt und Land, stark voneinander abweichen, bei der Zusammenstellung der Speisepläne weitgehend Rücksicht genommen werden. Anderseits gilt es auch gegen schlechte Essgewohnheiten anzukämpfen und in sorgfältiger, erzieherischer Weise die Truppe an neue, wertvolle Speisen und Zubereitungsarten zu gewöhnen, die nicht selten ganz ungerechtfertigt abgelehnt werden.

Die Truppe hat aber auch in ihren Ernährungsansprüchen den jeweiligen Landesvorräten Rechnung zu tragen. Alle im Verpflegungsdienst Tätigen haben Vergeudung, sowie durch unzweckmässige Lagerung und Behandlung von Lebensmitteln entstehende Verluste zu verhüten. Man vergesse dabei nie, dass im Kriege im Interesse einer ausreichenden Verpflegung der Armee die Zivilbevölkerung ihren Verbrauch einschränken, ja unter Umständen sogar Entbehrungen ertragen muss. Schon im Frieden und im Instruktionsdienst müssen sich deshalb die Verpflegungsorgane an eine sorgfältige Verwendung der Lebensmittel gewöhnen. Es kann daher nicht in Frage kommen, wie in letzter Zeit vielerorts die Unsitte aufgetreten ist, dass der Verpflegungsplan einer Einheit (besonders in Rekrutenschulen) der Menükarte eines guten Restaurants oder gar Hotels gleicht. Man bedenke beizeiten, dass es nach solchen Eskapaden im Wiederholungskurs oft schwer halten wird, verwöhnten Leuten Gleicher zu bieten.

Ganz enorme Bedeutung — wir können das nicht genug betonen — kommt daher der Erstellung der Verpflegungspläne und Kostenberechnungen zu. Der Menuplan hat nicht nur über die Speisenfolge Aufschluss zu geben, sondern auch über die zu verbrauchenden Mengen (Portionen) der einzelnen Nahrungsmittel; er dient auch als Grundlage der Kostenberechnung und Verpflegungsbestellung. Gewissenhaftigkeit bei der Aufstellung der Verpflegungspläne verhütet Unzufriedenheit bei der Truppe und Ausgabenüberschüsse, bzw. Überfassungen. Beim Erstellen der Verpflegungspläne werden immer wieder Äusserungen laut, dass deren praktischer Wert zweifelhaft sei,

da sie in vielen Fällen, bedingt durch unvorhergesehene Ereignisse, nicht eingehalten werden könnten. Das ist eine irrite Auffassung, wie es eine irrite Auffassung eines Vorgesetzten ist, der verlangt, dass die einmal festgelegten Speisezettel unbedingt eingehalten werden müssen. Damit haben wir bereits die richtige Folgerung ausgedrückt. Es ist durchaus nicht zwingend, dass die *Reihenfolge* der einzelnen Menüs unbedingt eingehalten wird. Der Menuplan soll sich durch blosses Auswechseln einzelner Mahlzeiten den Verhältnissen anpassen lassen. Diese Überlegung soll aber den Rechnungsführer nicht daran hindern, den Verpflegungsplan und die dazugehörige Kostenberechnung trotzdem sorgfältig und wohl abgewogen auszuarbeiten, so dass er in seiner Gesamtheit absolute Gültigkeit besitzt und durch das Verschieben einzelner Mahlzeiten vor allem auch kostenmäßig keine unliebsame Veränderung erfährt. Damit aber der Rechnungsführer seinen Menuplan zweckmäßig erstellen kann, ist es von grösster Wichtigkeit, dass er von seinem Vorgesetzten Aufschluss über das vorgesehene WK-Programm erhält. Er muss wissen, wie viele Tage des WK auf die reine Waffenausbildung, die Kompagnie- und Bataillonsübungen und wieviele Tage auf eventuelle Manöver entfallen. Ganz unbedeutend ist es in diesem Falle dann, wie sich die einzelnen Phasen während des WK abwickeln, wichtig ist einzig, dass für die entsprechende Anzahl Tage, welche für die Kompagnie- und Bataillonsübungen, sowie Manöver beansprucht werden, *Manöververpflegung* vorgesehen wurde, unter Berücksichtigung der in diesen Verhältnissen zu treffenden Massnahmen.

Bei der Aufstellung eines Verpflegungsplanes sind unbedingt folgende Punkte zu berücksichtigen:

- die Ernährungsgewohnheiten der Truppe; Alter der Mannschaft
- die Art und Dauer des Dienstes
- die Jahreszeit
- allfällige Zulagen (Hochgebirge, besondere Arbeitsleistungen)
- Standort der Truppe
- Kochgelegenheiten
- Bestand der Truppe und Pflichtkonsum

Für das Aufstellen eines zweckmässigen Verpflegungsplanes braucht es neben fachlichem Wissen, Erfahrung und hingebender Kleinarbeit auch eine ziemlich grosse Dosis guten Willen. Bei der Aufstellung des Verpflegungsplanes hat der Küchenchef behilflich zu sein. Er soll als technischer Berater dem Rechnungsführer zur Seite stehen und beurteilen, ob die verschiedenen Gerichte in einer durchführbaren Art zusammengestellt wurden. Hindernisse wie etwa verschiedener Wohnort von Rechnungsführer und Küchenchef usw. sind da, um überbrückt zu werden.

Der Menuplan soll auf einfachen, dem gesunden Menschenverstand entspringenden Überlegungen aufbauen. Vor allem soll beachtet werden, dass jede Mahlzeit einen Bestandteil aufweist, welcher den Wehrmann zu sättigen vermag. Er soll den Tisch mit einem normalen Völlegefühl verlassen können. Die Truppenkost soll also nicht nur gut schmecken und dem Körper die nötigen Nährstoffe zuführen, die er für seine Tätigkeit braucht, sondern sie soll eben auch ein Sättigungsgefühl erzeugen und den Hunger so lange hinhalten, bis die nächste Mahlzeit abgegeben wird. Ständiges Hungergefühl setzt die Leistungsfähigkeit herab und verschlechtert Stimmung und Moral der Truppe. Diese Feststellung ist kein Widerspruch zur Forderung, dass der Soldat gegebenenfalls auch hungrig sein Bestes leisten muss.

Zweifellos bildet das *Fleisch* den wesentlichsten Punkt eines jeden Verpflegungsplanes. Es ist das dominierende Nahrungsmittel, um welches sich die Beigemüse und Nebenmahlzeiten zu gruppieren haben. Damit ist auch bereits gesagt, dass diejenige Mahlzeit, bei welcher die Fleischportion abgegeben wird, die Hauptmahlzeit ist, wobei es für die Erstellung des Menuplans vollkommen gleichgültig ist, ob diese auf den Mittag oder Abend fällt. Von Bedeutung aber ist wieder, welches Beigemüse wir bei der Hauptmahlzeit wählen. Eine wichtige und zwingende Erkenntnis gebietet uns, die Stellung der Kartoffel einer eingehenderen Würdigung zu unterziehen. Wie das Fleisch kann die Kartoffel auf viele Arten zubereitet werden. Sie vermag ein Fleischgericht vorzüglich zu ergänzen, ist aber als Hauptbestandteil einer Nebenmahlzeit, mit Ausnahme vielleicht der Rösti und Käsekartoffeln, wenig geeignet. Wir werden uns deshalb andere Verpflegungsartikel wie Teigwaren, Reis, Mais usw. vornehmlich für die Nebenmahlzeiten reservieren. Wir meistern dann spielend das oftmals schwierige Problem der Gestaltung der Nebenmahlzeiten. Doch soll die Kartoffel allein auch nicht der einzige Bestandteil der Hauptmahlzeit zum Fleisch bilden. Nebst einer Suppe sollte diese Mahlzeit unbedingt noch mit einem warmen Gemüse bereichert werden. In Frage kommt die Abgabe eines Salates oder eines warmen Grüngemüses entsprechend der Jah-

reszeit. Der Zweck dieses zusätzlichen Gemüses soll die Bereicherung der Mahlzeiten im Rahmen der zur Verfügung stehenden Mittel sein und durch die vielseitige Menugestaltung anregend auf den Appetit des Essers wirken. Es kann aber nicht die Meinung sein, dass sich die Essenden nur mit dem zusätzlichen Gemüse sättigen, während die von uns für diesen Zweck zubereiteten Kartoffeln übersehen werden. Es ist hier die Aufgabe der Fassmannschaft, dafür besorgt zu sein, dass die Speisen gerecht verteilt werden.

Wenn wir also bei der Zubereitung der Hauptmahlzeit grösstenteils auf die Verwendung von Trockengemüse verzichten, so bietet uns die Gestaltung der zweiten Tagesmahlzeit keine Schwierigkeiten. Die Vielfalt der Trockengemüse mit Beigabe von Salat oder Kompott, in Abwechslung mit Käseschnitten, Wähen, Café complet usw. gibt uns viele Möglichkeiten, unsern Speisezettel abwechslungsreich und anpassungsfähig zu gestalten. Auch in diesem Zusammenhang nur ein kleiner Hinweis, wie wir zum Beispiel auch mit den Teigwaren, die wir ja in verschiedener Form kennen, Abwechslung in unsere Menus bringen können: Teigwaren mit Käse, Teigwaren-Pilaw, mit Zwiebelschweize, «al sugo» und anderem mehr.

Bereits haben wir auf die Wichtigkeit des Sättigungswertes einer Mahlzeit kurz hingewiesen. Dieser ist natürlich um so grösser, je mehr gegessen wird. Doch können wir auch mannigfache Mittel gebrauchen, um den Sättigungswert zu erhöhen, ohne die Menge der genossenen Nahrung hinaufzusetzen. Solange die Speisen im Magen sind, bleibt im allgemeinen das Hungergefühl aus. Die Verweildauer der Nahrungsmittel ist verschieden. Sie ist am grössten für fett- und eiweissreiche Speisen wie Speck, Fleisch, Käse, Hülsenfrüchte, am geringsten für Brot (besonders Weissbrot), Früchte und Gemüse. Durch Braten, Rösten, Backen, überhaupt durch alle Zubereitungsarten, bei denen über 100 Grad erhitzt wird und braune Krusten entstehen, kann die Verweildauer und damit der Sättigungswert fast aller Nahrungsmittel ganz bedeutend erhöht werden. Erfahrungsgemäss bereitet es am ehesten Schwierigkeiten, den Sättigungsgrad hoch genug zu halten, wenn die Fleischportion aus irgendeinem Grund klein ist oder ganz ausfällt. Für diesen Fall gelten die folgenden Hinweise: Während man bei einer grossen Fleischportion die Kartoffeln (und übrigen Blatt- und Wurzelgemüse) mit Vorteil im Wasser oder Dampf garkocht (zum Beispiel Schälkartoffeln), wird der Küchenchef diese bei fleischlosen oder fleischarmen Speisezetteln eher in irgendeiner Weise backen oder sie zu Rösti verwenden. Man wird auch an diesen Tagen mehr als sonst Hülsenfrüchte in verschiedener Weise (als Suppe, Hauptgericht oder Salat) heranziehen, und zwar nicht nur die getrockneten, sondern auch die frischen Produkte. Wenn also die Truppe über Hunger klagt, soll nicht einfach nur die Produktion erhöht, sondern vor allem versucht werden, mit Hilfe der erwähnten Regeln Abhilfe zu schaffen. Dass diese Regeln bereits bei der Menuplanung berücksichtigt werden müssen, liegt auf der Hand.

Abschliessend möchten wir bemerken, dass ein guter Verpflegungsplan bei militärischer Einfachheit, reichlicher Abwechslung, die zur Verfügung stehenden Mittel im Rahmen der Bedürfnisse der Truppe voll ausschöpfen soll. Damit wird durch das körperliche Wohlbefinden die Dienstfreudigkeit und Einsatzbereitschaft des Soldaten gehoben, da dieser fühlt, dass für ihn nach bestem Wissen gesorgt wird. Nur durch die Berücksichtigung all dieser Punkte wird ein Rechnungsführer in der Lage sein, das leibliche Wohl seiner Truppe zur Zufriedenheit aller und zu seiner eigenen Genugtuung zu gewährleisten. Zu diesem Einsatz aber verpflichtet ihn seine Funktion und sein Grad.

—er.

Militärische Abkürzungen

Ausgabe 1960

Der Verband Schweizerischer Sektionschefs hat als Separatdruck das neue Verzeichnis der offiziellen militärischen Abkürzungen herausgegeben. Format A 4, 10 Seiten, dreisprachig, Preis Fr. —.80.

Bestellungen nimmt entgegen die

Redaktion «Der Sektionschef»
Postfach 50, St. Gallen