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

Herausgeber: Schweizerischer Fourierverband

Band: 36 (1963)

Heft: 4

Artikel: Die Entwicklung der Truppenverpflegung im Laufe der Zeit

Autor: Rickenbacher

DOI: https://doi.org/10.5169/seals-517560

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: 23.08.2025

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

Die Entwicklung der Truppenverpflegung im Laufe der Zeit

von Adj. Uof. Rickenbacher, Instr. Uof. der Vsg. Trp.

Allgemeines

Mit der besseren Bewaffnung und Ausrüstung der Armee hat auch die Verpflegung der Truppe schrittweise den gegebenen Verhältnissen angepasst werden müssen. Zudem musste der ständigen besseren und reichhaltigeren Verpflegung der Zivilbevölkerung Rechnung getragen werden, gilt doch ein wichtiger Grundsatz unseres Verpflegungswesens, dass die Verpflegung des Mannes weitgehend seinen Ernährungsgewohnheiten anzupassen sei.

So ist es sicher undenkbar, dass der moderne Sturmgewehrsoldat noch mit einer Tagesration, welche um die Jahrhundertwende Gültigkeit hatte, heute kämpfen sollte. Mit der modernen Bewaffnung sind auch die physischen Anforderungen an die Truppe weitgehend gestiegen, welche nun mit einer besseren Verpflegung ausgeglichen werden müssen.

Wie stand es mit der Truppenverpflegung früher?

Die Verpflegung der Truppe basierte vor über 70 Jahren auf dem im Jahre 1885 in Kraft gesetzten Verwaltungsreglement der schweizerischen Armee. In Art. 159 dieser Vorschrift wurde die sog. Mundportion pro Mann und Tag wie folgt festgesetzt:

750 g Brot 320 g Fleisch

Für die Beschaffung des Gemüses und des Kochholzes gewährte Art. 160 eine Vergütung von 10 Rappen pro Mann und Tag für Wiederholungs- und Spezialkurse.

Es ist verständlich, dass mit diesen bewilligten Mitteln nur eine ganz bescheidene Truppenkost abgegeben werden konnte. Wie aus nachstehendem Verpflegungsplan zu ersehen ist, bestand das Frühstück aus Milchkaffee, das Mittagessen fast ausschliesslich aus Spatz und das Nachtessen in der Hauptsache aus Suppe. Von einer abwechslungsreichen und gesunden Truppenkost konnte wohl kaum die Rede sein.

Muster eines Verpflegungsplanes aus dem Jahre 1902

Tag	Frühstück	Mittagessen	Nachtessen
Montag	Milchkaffee	Fleischsuppe Spatz Makkaroni mit Käse	Reissuppe
Dienstag	Milchkaffee	Fleischsuppe mit Teigwaren Spatz Schälkartoffeln	Bohnensuppe
Mittwoch	Milchkaffee	Fleischsuppe Spatz Kartoffelsalat	Hafergrützsuppe
Donnerstag	Milchkaffee	Konservensuppe Fleischkonserven	Kartoffelsuppe Käse
Freitag	Milchkaffee	Fleischsuppe Spatz Reis mit Käse	Gerstensuppe
Samstag	Milchkaffee	Fleischsuppe Spatz Bohnensalat	Erbsensuppe
Sonntag	Milchkaffee	Fleischsuppe mit Teigwaren Spatz	Gerstensuppe

Eine wesentlich bessere Verpflegung war schon zu Beginn des ersten Weltkrieges festzustellen. Die Mundportion (auch Tagesportion genannt) bestand ab 8. August 1914 aus

1. 600 g Brot	2. 150—200 g Hülsenfrüchte, Reis, Gerste, Teigwaren usw.
300 g Fleisch	25 g Fett
100 g Käse	20 g Salz
	0,5 g Pfeffer
	20 g Zucker
	3 dl frische Milch mit
	15 g geröstetem Kaffee oder
	2 dl Milch mit 50 g Schokoladepulver

Für die Beschaffung der Artikel gemäss Ziff. 2 bezog die Truppe pro Mann und Tag 30 Rappen.

Diese Ansätze gestatteten eine bedeutend bessere Verpflegung der Truppe. Es war vor allem die erstmalige Verankerung einer Käseportion von 100 g — wenn auch der Käse teilweise noch durch Speck und Konfitüre ersetzt werden konnte — welche den Kaloriengehalt der Mahlzeiten erhöhte. Von einer Abgabe von Frischgemüsen und Kartoffeln war noch nicht die Rede.

In den Jahren zwischen den beiden Weltkriegen wurden die teilweise schlechten Erfahrungen des Ersten Weltkrieges auf dem Gebiete der Verpflegung Schritt für Schritt verbessert. Die Truppenkost wurde auch mehr und mehr den zivilen Essensgewohnheiten der Truppe angepasst, sie wurde abwechslungsreicher und qualitativer, vor allem durch die Abgabe von Salaten und Frischgemüsen. Parallel mit der besseren Truppenkost musste auch eine entsprechende *Fachausbildung* der Verpflegungsfunktionäre, vor allem der *Militärküchenchefs*, an die Hand genommen werden.

Bis nach dem Ersten Weltkrieg wurde die Zubereitung der Verpflegung der Truppe überlassen. Mehr oder weniger geeignete Unteroffiziere, Gefreite oder Soldaten hatten sich als Küchenchefs zu betätigen; dass dabei manche Mahlzeit missriet, ist daher verständlich.

Im Jahre 1936 wurden erstmals in Thun zentrale Fachkurse für Küchenchefs mit einer Dauer von 27 Tagen und unter Leitung des Oberkriegskommissariates organisiert und durchgeführt. In diesen Fachkursen wurden den Teilnehmern praktisch und theoretisch sämtliche Kenntnisse vermittelt, welche sie zu selbständigen Militärküchenchefs benötigten.

Im Jahre 1940 musste die Verpflegung den Anforderungen des Aktivdienstes weiter angepasst werden. Gemäss AW 31 vom 6. 9. 40 wurde die Tagesportion bis auf weiteres für alle Truppen wie folgt festgesetzt:

a) Brotportion:	375 g Brot aus landesüblichem Vollmehl
b) Fleischportion:	250 g Kuh-, Rind- oder Ochsenfleisch
c) Käseportion:	70 g fetten Laibkäse
d) Gemüseportion:	100 — 1500 g frischem Blatt-, Wurzel- und Knollengemüse, frischem Obst
	125 g Trockengemüse (Reis, Teigwaren, Hülsenfrüchte, Hafer-, Gersten- und Maisprodukte, Suppenmehle)
	30 g Speisefett und Speiseöl
	20 g Kochsalz
	40 g Zucker
	4 dl frische Milch und 15 g gerösteter Kaffee oder
	3 dl frische Milch und 50 g Schokoladepulver
	5 g Tee
	Gewürze und das zum Kochen erforderliche Brennmaterial.

Die Gemüseportionsvergütung wurde im Mittel auf 53 Rp. je nach Standort der Truppenkochstelle festgesetzt.

Die Tagesportion aus dem Jahre 1941 wurde keinen wesentlichen Änderungen unterzogen, ausser der Erhöhung des Gemüseportionskredites auf durchschnittlich 63 Rp.

Aus nachstehendem Verpflegungsplan kann nun entnommen werden, wie wenig Gewicht dem Frühstück beigemessen wurde, wobei einmal pro Woche die Mehlsuppe nicht fehlen durfte. Eine Beigabe von Konfitüre zu Schokolade kam kaum in Frage. Butter und Konfitüre waren wohl zugeteilt und erhältlich, aber die Gemüseportionsvergütung war zu klein, um diese Artikel zu beschaffen.

Die Mittagessen gestalteten sich schon sehr ansehnlich und abwechslungsreich. Bei den Nachtessen wurde wohl grösstes Gewicht auf Teigwaren und Reis gelegt, jedoch ausnahmslos mit Salaten oder Kompotten als Beigabe.

Verpflegungsplan für eine Soldperiode im Jahre 1941

Datum		Frühstück	Mittagessen	Nachtessen
Dienstag	21. 10. 41	Mobilmachungsverpflegung		
Mittwoch	22. 10. 41	Kaffee Käse	Suppe Spinat Salzkartoffeln	Suppe Teigwaren Apfelmus
Donnerstag	23. 10. 41	Schokolade	Suppe Spatz Gemüse	Suppe Spaghetti Randensalat
Freitag	24. 10. 41	Mehlsuppe	Suppe Bratwürste Kartoffelstock	Suppe Risotto Salat
Samstag	25. 10. 41	Kaffee Käse	Suppe Ragout Rüebli, Kartoffeln	Suppe Teigwaren Apfelmus
Sonntag	26. 10. 41	Schokolade	Suppe Sauerbraten Kartoffeln	Kaffee complet
Montag	27. 10. 41	Kaffee Käse	Suppe Spatz Kabis, Kartoffeln	Suppe Risotto Salat
Dienstag	28. 10. 41	Mehlsuppe	Suppe Hackbraten Kartoffeln	Suppe Teigwaren Randensalat
Mittwoch	29. 10. 41	Schokolade	Suppe Voressen Kartoffelstock	Kaffee Apfelrösti
Donnerstag	30. 10. 41	Kaffee Käse	Eintopfgericht	Suppe Mais Salat
Freitag	31. 10. 41	Kaffee Käse	Suppe Gulasch	Suppe Pilaff Salat

Im Verlaufe des Aktivdienstes mussten die Ansätze der Tagesportion oftmals wegen der Rationierung abgeändert werden bis zum eigentlichen Tiefpunkt im Jahre 1944. Gemäss AW 62 betrug die Fleischportion noch 150 und die Käseportion noch 50 Gramm.

Seit dem Ende des Aktivdienstes jedoch wurde die Truppenverpflegung schlagartig verbessert. Die Ansätze der Tagesportion wurden erhöht und vor allem die Vergütungen für die Gemüseportion bis auf 95 Rp. und noch mehr festgesetzt.

Im Jahre 1958 wurde erstmals eine Butterportion von 10 g festgesetzt, welche nun die Frühstücke wesentlich verbesserte, war es nun doch auch in der Praxis möglich, der Truppe fünfmal pro Soldperiode zum Frühstück Butter zu verabfolgen.

Heutiger Stand

Heute arbeiten wir mit dem Verpflegungskredit. Er gibt dem Rechnungsführer in Bezug auf die Gestaltung der Verpflegungspläne wohl die grössten Freiheiten. Wohl hat er sich an den Pflichtkonsum und andere Administrative Weisungen zu halten, aber in Bezug auf Abwechslung hauptsächlich der Fleischgerichte ist er absolut frei.

Der nachstehend effektiv in einer RS durchgeführte Verpflegungsplan zeigt, wie heute die Truppe hauptsächlich in der RS verpflegt werden kann. Vergleichen wir vor allem die Reichhaltigkeit der Frühstücke von 1941 und insbesondere der Fleisch- und Käsegerichte beim Nachtessen. Man kann nun hier sicher mit Befriedigung feststellen, dass wir mit dieser Verpflegung einen *Höchststand* erreicht haben. Wohl die wenigsten Rekruten werden im Zivilleben eine solche Ernährung erhalten.

Die Forderungen auf eine noch bessere Verpflegung gehen jedoch weiter. Es werden neue Menüs gesucht und neue Zubereitungsmöglichkeiten der Speisen in der Militärküche ausprobiert, wie sie am Schluss ersehen werden. Ein Stillstand kann auch hier nicht eintreten.

Bei dieser Speisefolge, wie sie nun heute üblich ist, musste auch die *Ausbildung der Militärküchenchefs* weiter ausgebaut werden. Die Uof. Anwärter haben heute vorgängig der eigentlichen Unteroffiziersschule für Küchenchefs einen 14tägigen Vorkurs als Beendigung ihrer RS zu bestehen. Die gesamte Ausbildung beträgt somit 6 Wochen.

Das *Ziel der Ausbildung* besteht darin, die jungen Leute zu selbständigen Truppen-Küchenchefs heranzubilden, die in der Lage sein müssen, den Küchendienst einer Einheit zu leiten und die Stellung des Chefs zu behaupten.

Auch das *Küchenmaterial* wurde den neuen Anforderungen weitgehend angepasst. Es wurde modernisiert und durch neues und besseres Material ersetzt. So wurde die alte Gulaschkanone, einst bei der Infanterie während des Zweiten Weltkrieges der Stolz jedes Küchenchefs, durch Kochkisten ersetzt. Die Artillerie erhielt an Stelle ihrer vierspännigen Fahrküche eine Motoranhängerküche.

Heute geschieht das Kochen in den Kochkisten an Stelle der Holzfeuerung mit Benzinvergaserbrennern, welche ein saubereres und rascheres Kochen ermöglichen; zudem bestehen die Kochkisten nur noch aus rostfreiem Material.

Dem Küchenchef wurden in den letzten Jahren auch verbesserte Küchengeräte zugeteilt, wie Schneebesen, Spitzsiebe, Schöpfer, Rührscheiter, Ausbeinmesser, Käsereiber, Büchsenöffner, Knochensäge u. a. m. Mit diesem Material kann der Küchenchef im Einsatz selbständig und unabhängig Kochen, ohne auf zivile Gerätschaften angewiesen zu sein.

Abschliessend kann heute mit Genugtuung festgehalten werden, dass die Verpflegung der Truppe den heutigen Verhältnissen weitgehend angepasst werden konnte. Dank dem tatkräftigen Einsatz aller Verpflegungsfunktionäre wird heute die Truppenverpflegung als eine abwechslungsreiche, gesunde, sauber und gut zubereitete Kost bewertet.

Verpflegungsplan einer RS für eine Soldperiode im Jahre 1962 (mit Kostenberechnung)

Fr. 6.	Milchkaffee		32.20	Gerstensuppe		4.90	Tee (Notport.)		4.65	
	Butter	20	22.80	Fischfilets geb.		69.—	Käseschnitten	100	98.10	
	Konfitüre		9.—	Salzkartoffeln		10.80	Salat		10.50	
	Brot	300	21.—	Salat		10.50	GRB		14.—	347.40
Sa. 7.	Schokolade MP		29.80	Mehlsuppe		8.60	Milchkaffee		8.05	
	Dosenkäse		57.—	Schüblinge		70.—	Butter	20	5.60	
	Brot	300	21.—	Kartoffelsalat		14.—	Konfitüre		2.25	
							Käse	50	7.50	
							Brot	300	5.25	
							GRB		14.—	249.50
So. 8. 25%	Milchkaffee		8.05	Suppe		2.50	Schwarztee		1.20	
	Butter	20	5.60	Schnitzel	200	42.50	Aufschnitteller		25.—	
	Konfitüre		2.25	Bratkartoffeln		8.80	Ei, gesotten		4.50	
	Brot	300	5.25	Salat		2.60	Salat		10.50	
							GRB		7.—	117.85
Mo. 9.	Milchkaffee VMP		37.60	Konservensuppe		10.50	Hafersuppe		5.30	
	Butter	20	22.80	Bratwürste		80.—	Spaghetti nap. mit			
	Konfitüre		9.—	Kartoffelstock		21.80	Fleischkonserven		87.—	
	Brot	300	21.—	Salat		10.50	Salat		10.50	
							GRB		14.—	330.—
Di. 10.	Frühstückskons.		35.—	Bouillon m. Einlagen		8.30	Pot-au-feu (Brenner)		180.—	
	Käse	50	30.—	Fleischkugeln	130	72.10	Tee (n. Einrücken)		4.65	
	Brot	300	21.—	Hörnli		27.10	Biscuits		30.—	
				Salat		10.50	GRB		14.—	432.65
Mi. 11.	Milchkaffee		32.20	Gemüsesuppe		8.50	Konservensuppe		10.50	
	Butter	20	22.80	Voressen	200	95.60	Dosenkäse in Teig geb.		75.—	
	Konfitüre		9.—	Kartoffeln/Rüebli		26.—	Reis		23.40	
	Biscuits 1/2 Port.		30.—				Salat		10.50	
							GRB		14.—	357.50
Do. 12.	Kakao		35.90	Brotsuppe		7.80	Teigwarensuppe		5.40	
	Käse	50	30.—	Wienerli, 1 Stk.		35.—	Rösti		27.20	
	Brot	300	21.—	Speck	100	65.—	Käse	70	40.—	
				Sauerkraut		20.90	Salat		10.50	
				Kartoffeln		10.80	GRB		14.—	323.50
Fr. 13.	Milchkaffee		32.20	Hafergrützesuppe		5.30	Mehlsuppe		18.60	
	Butter	20	22.80	Sauceneier, 2 Stk.		41.50	Geschnetzeltes	200	98.30	
	Konfitüre		9.—	Trockenreis		23.40	Mais		18.—	
	Brot	300	21.—	Salat		10.50	Salat		10.50	
							GRB		14.—	325.10
Sa. 14.	Taschennotport. A		95.—	Reissuppe		9.10	Kartoffelsuppe		8.80	
	Butter	20	22.80	Fleischkonserven		116.—	Hackbraten	130	65.80	
	Konfitüre		9.—	Salzkartoffeln		10.80	Spaghetti nat.		27.10	
				Salat		10.50	Salat		10.50	
							GRB		14.—	399.40
So. 15. 25%	Milchkaffee		8.05	Bouillon m. Einlagen		2.10	Gemüsesuppe		2.10	
	Butter	20	5.60	Braten	200	23.70	Wurst- u. Käsesalat		27.—	
	Konfitüre		9.—	Kartoffelstock		5.30	Schälkartoffeln		2.10	
	Brot	300	5.25	Salat		2.60	GRB		7.—	93.05
							Total			2 976.—
							Bezugsberechtigung			2 850.—
							Passivsaldo			126.—

Einige neue Kochrezepte

Die Kochrezepte basieren auf Normalmengen für 100 Mann. Die meisten Kochrezepte sind unterteilt in A und B. Unter A wird die Zubereitung in stabilen Küchen und in Fahrküchen (Anhängerküchen) beschrieben, unter B die Zubereitung in den Kochkisten.

Panierte Plätzli (Kuhfleisch)

18 kg Fleisch, 0,5 kg Mehl, 20 Eier, 4 kg Paniermehl, 2 kg Fett, 1 Liter Oel, sowie Salz, Pfeffer und Muskat.

A) 1. Fleisch ausbeinen, den Fasern nach in längliche, 2 bis 3 kg schwere Stücke schneiden.

2. Fleisch quer zur Faser in dünne Portionen schneiden, etwas breitklopfen, salzen und würzen.

3. Plätzli mit Mehl bestäuben, durch die aufgeschlagenen Eier ziehen, mit Paniermehl bedecken und gut anklopfen.

4. Kurz vor dem Anrichten Fett mit etwas Oel erhitzen, die panierten Plätzli partienweise beidseitig braun anbraten und in Verteilungsgeschirren warm halten.

B) Panierte Plätzli können in gleicher Weise auch in den Bratpfannen der Kochkisten zubereitet werden.

Bauernkartoffeln

40 kg Kartoffeln, 5 kg Speck geräuchert, 1 kg Fett, 2 kg Zwiebeln, 0,5 kg Lauch, 2 kg Rüebli, 2 kg Sellerie, 10 l Wasser oder Bouillon, Salz, Gewürze, Schnittlauch oder Petersilie, 10 Zehen Knoblauch.

A) 1. Kartoffeln waschen, schälen und in kaltes Wasser legen.

2. Wenn möglich erst unmittelbar vor dem Kochen in kleine, gleichmässige Würfel schneiden.

3. Zwiebeln fein hacken, Lauch, Rüebli und Sellerie in kleine Würfelchen schneiden (à la Brunoise).

4. Speck in gleichmässige Würfel schneiden.

5. Fett in Kochkessel erhitzen, Zwiebeln und Knoblauch, dann Gemüse beigeben und gut dünsten.

6. Den Speck beigeben und mitanziehen.

7. Mit 10 l Bouillon oder Wasser ablöschen, aufkochen lassen, salzen und würzen, 15 Minuten kochen lassen.

8. Kartoffeln beigeben, nötigenfalls etwas Wasser oder Bouillon nachgeben, bis oberste Schicht der Kartoffeln bedeckt ist.

9. Aufkochen lassen und unter schwachem Feuer weiterkochen lassen bis die Kartoffeln weichgekocht und die Flüssigkeit aufgesogen ist.

10. Anrichten, mit reichlich Petersilie oder Schnittlauch bestreuen, evtl. geriebenen Käse dazu geben.

Hamburgersteaks (Hackbeefsteaks)

13 kg Fleisch, 3 kg Rindsfett, 2 kg Fettspeck, 0,5 kg Speisefett, 0,5 kg Zwiebeln, 10 Zehen Knoblauch, 250 g Salz, 2 kg Fett zum Braten, 1 l Wasser, Muskat, Pfeffer, Thymian oder Mayoran, evtl. wenig Koriander, Petersilie.

1. Fleisch ausbeinen; Fleisch, Rindsfett und Fettspeck in kleine Würfel schneiden.

2. Alles in ein Gefäss bringen, mit dem Salz, den Gewürzen, Zwiebeln, Knoblauch und dem Wasser gut durchkneten.

3. Durch kleinste Scheibe der Hackmaschine passieren.

4. Pergamentpapier leicht mit Oel bestreichen, Fleisch ca. 2 cm dick darauf ausbreiten, evtl. mit Messer oder Horn glattstreichen.

5. Eine Nacht kühl lagern (evtl. Frigor).

6. Das Fleisch in Carrés schneiden, evtl. noch panieren.

7. Fett erhitzen, Beefsteaks beigeben und beidseitig braun braten.

Die Abgabe einer Tomatensauce ist angezeigt.

Thematische Schau «Wie kommt der Soldat zu seinem Essen», Plan Nr. 15, Seite 139
— Was bekamen unsere Väter — was essen wir?
— Was wird im Militärdienst am liebsten gegessen?
Einzelkochstellen für die Jugend, Plan Nr. 14
Verpflegungszelte, Demonstrationsküche, Plan Nr. 19, 20