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

Herausgeber: Schweizerischer Fourierverband

Band: 37 (1964)

Heft: 5

Artikel: Die Verpflegung im Gebirge

Autor: Imhof

DOI: https://doi.org/10.5169/seals-517641

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: 11.12.2025

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

Die Verpflegung im Gebirge

von Adj. Uof. Imhof, Instr. Uof. der Versorgungstruppen

Der Dienst im Gebirge erfordert, infolge der erhöhten Anforderungen, die an die Truppe gestellt werden, eine Ergänzung der normalen Tagesportion. Schon das VR trägt dieser Forderung durch zusätzliche Zuteilungen bzw. Erhöhung des Vpf.-Kredites Rechnung. Die Erhöhung des Nahrungsbedarfes beträgt pro Arbeitstag ca. 1500 – 2000 Kalorien. Eine grosse Rolle spielt die Kälte, welche bei Temperaturen von -10 Grad und mehr, einen zusätzlichen Verbrauch von ca. 1000 – 1500 Kalorien mit sich bringt.

Die Gestaltung der Verpflegungspläne und die Auswahl der einzelnen Gerichte erfordern deshalb von Fourier und Küchenchef sorgfältige Überlegung. Da der erhöhte Nahrungsbedarf auch kostenmässig stark ins Gewicht fällt, sind einfache aber kräftige Gerichte zu bevorzugen. Mit Spezialgerichten, deren Kosten in keinem Verhältnis zum Nährwert stehen, ist dem Soldaten nicht gedient. Besondere Beachtung ist dem Frühstück zu schenken. Es geht nicht an, wie es hie und da noch vorkommt, dass zum Frühstück nur ein Getränk, Brot und Konfitüre abgegeben wird. Hier gehört immer Tafelbutter dazu. Anstatt Butter und Konfitüre kann auch einmal Butter und Käse abgegeben werden, oder je nach Truppe und Arbeit Kaffee mit Rösti oder Polenta gebraten. Ein Frühstück, das vor allem von Trainsoldaten sehr geschätzt wird. Das Schwergewicht der Gebirgsverpflegung liegt bei den Kohlehydraten (Stärke und Zucker) und vor allem im Winter beim Fett.

Die wichtigsten Kohlehydratträger sind: Ruchbrot, Hülsenfrüchte (besonders nahrhaft und billig), Kartoffeln, zuckerhaltige Speisen, Dörrobst.

Die wichtigsten Eiweiss- und Fettspender sind: Kochfett und Oel, Milch und Milchprodukte, Speck und Fleisch.

Die Vitaminzufuhr muss durch die Abgabe von Gemüsen und Obst sichergestellt werden. Besonders rohe Gemüsesalate, wie Kabissalat, Rüblisalat und Selleriesalat, sind neben den grünen Salaten sehr wertvoll. In diesem Zusammenhang ist auch der Sauerkrautsalat zu erwähnen, der richtig zubereitet, sehr schmackhaft ist. Sauerkraut ist reich an Vitamin C, welches den besten Schutz gegen Infektionskrankheiten bildet. Viel zu wenig bekannt ist, dass auch Sigelteile wie Leber und Kutteln reich an Vitaminen sind. (Vitamin B_2, Antipellagra-Vitamin). Diese Produkte sind auch sehr preisgünstig und können auf verschiedene Arten zubereitet werden.

Den Mineralstoffträgern kommt eine wichtige Funktion zu; es sind dies vor allem: Ruchbrot, Milch und Milchprodukte, Kartoffeln und Gemüse.

Getränke: Warme Getränke löschen den Durst besser als kalte und verhindern Erkältungen. Getränke, die den Durst stillen sollen, dürfen nicht zu stark gezuckert sein. Die Beigabe von Zitronen zum Tee ist sehr zu empfehlen.

Durch starkes Schwitzen bei grosser Hitze und körperlichen Anstrengungen, wird der Salzhaushalt des Körpers gestört. Dies erzeugt starken Durst. Um den Durst nachhaltig zu stillen, muss dem Körper wieder Salz zugeführt werden. Dies geschieht durch leichte Salzbeigaben in die Getränke oder Wasser. Sehr wertvoll ist die Abgabe von Trinkbouillon. Diese ist nicht nur ein sehr guter Durstlöscher, sondern auch nahrhaft und bekömmlich. Nach grossen Anstrengungen (Explosivleistungen), bereitet sie den Magen für die Aufnahme der folgenden Mahlzeit vor, was das Risiko von Magenkrämpfen usw. vermindert. Flüssigkeiten sollen vor allem im Aufstieg nur in mässigen Mengen genossen werden. Alkoholische Getränke und die Beigabe von Spirituosen in Tee oder Kaffee sind abzulehnen. Der kurzfristigen aufpeitschenden Wirkung des Alkohols folgt die umso grössere Erschlaffung. Im Winter macht starker Alkoholgenuss kälteempfindlich und führt zu Erfrierungen.

Ein äusserst wichtiger Punkt ist das Wasser: Oberflächenwasser, besonders aus Tümpeln und Seen, ist stets mit Vorsicht zu benützen und sollte nur gekocht getrunken werden. Stellen sich bei einer Truppe Magen- und Darmstörungen ein, ohne dass die Ursache gefunden wird, so ist das Wasser der näheren Umgebung und in den Übungsgebieten der Truppe durch den Arzt untersuchen zu lassen. Es ist schon vorgekommen, dass der Genuss von ungekochtem Wasser

aus Bergbrunnen, Bächen oder Quellen, bei ganzen Einheiten Verdauungsstörungen erzeugte. Im Gebirge, vor allem im Winter, muss sich die Truppe eventuell mit Schnee und Eis, oder mit der Fassung von Regenwasser behelfen. Auch solches Wasser ist immer zu kochen.

Nachschub im Gebirge

Das gänzliche oder teilweise Fehlen von Ortsressourcen im Gebirge erschwert und verteuert die Verpflegung der Truppe in hohem Masse. Dies gilt vor allem für den Transport und die Beschaffung von Gemüsen. Durch kluge Zusammenstellung der Menus und der verwendeten Lebensmittel ist danach zu trachten, die Transportgewichte möglichst klein zu halten. Es muss vermehrt auf konservierte Nahrungsmittel gegriffen werden, wie Gemüsekonserven, Trocken- und Dörrgemüse sowie Fertigprodukte wie Stocki, Spätzli usw. Dadurch sind grosse Einsparungen an unnötigem Ballast (Wassergehalt) möglich.

Erfolgt während eines Transportes der Umlad von Lebensmittel ab Motorfahrzeugen auf Pferde oder Träger, sind die Waren von Anfang an in entsprechende Traglasten aufzuteilen. Bei schlechter Witterung oder wenn die Lebensmittel beim Auf- und Ablad mit Schnee in Berührung kommen, sind sie zusätzlich in Zeltblachen einzuwickeln. Papier- und Stoffsäcke bieten keinen genügenden Schutz gegen Nässe. Für den Transport empfindlicher Waren eignen sich leere Kochkisten und Speiseträger sehr gut. Kleinere Packungen können in, mit Zeltblachen ausgelegten, Harrassen versorgt, als Oberlast (Pferd) oder Traglast (Mann) gut transportiert werden.

Beim Korpsmaterial befinden sich zudem die Seitenlasttaschen aus Segeltuch, welche sich speziell für den Transport von kleineren oder empfindlichen Packungen eignen. Erstaunlicherweise fasst die Truppe diese Seitenlasttaschen oft gar nicht. Dabei sind sie das beste Mittel, um Verluste durch Reissen von Säcken oder durch Nässe vorzubeugen.

Im Bewegungsverhältnis wird von der Vpf.-Ausrüstung soviel als möglich und soweit es dessen Tragfähigkeit erlaubt, auf den Mann abgegeben. Dadurch wird der Nachschub von der Küche zur Truppe sehr vereinfacht und entlastet. Die Truppe wird ihrerseits in ihren Bewegungen unabhängiger. Je nach Lage erfolgt die Abgabe in Einzel- oder Gruppenportionen.

Bei langen Nachschubwegen, ungenügenden Transportmitteln oder wenn die Gefahr des Abgeschnittenwerdens durch Schnee, Lawinen usw. besteht, empfiehlt sich die Anlage von Verpflegungsdepots. Bei vorgesehenen Schiess- und Gefechtsübungen, Gebirgsausbildung usw. ist es vielleicht möglich, Vpf.-Depots in Berg- oder Alphütten, eventuell in Höhlen, schon einige Tage vorher anzulegen. Dies erlaubt die Bereitstellung von Lebensmitteln und Material in grösseren Mengen, mit äusserst geringem Einsatz an Transportmitteln und Mannschaft. Am Dislokationstag selbst, sind dann die Transportmittel für andere Transporte frei. Dem Schutz des Depots gegen Witterungseinflüsse ist besondere Aufmerksamkeit zu schenken.

Das Kochen bei Frost und im Schneebiwak

Allgemeines

Ein grosses Problem im Gebirgsdienst ist der Schutz der Nahrungsmittel vor Frost. Gleichzeitig ermöglicht uns aber grosse Kälte, die Nahrungsmittel zu konservieren. Dabei ist zu beachten, dass sehr tiefe Temperaturen in dieser Hinsicht günstiger sind, als Temperaturen von nur 2 – 3 Grad unter Null. Bei Temperaturen von –12 Grad und mehr, können die meisten Lebensmittel ohne Bedenken eingefroren werden. Nachteile sind bei späterer Verpflegung nicht zu befürchten. Dies gilt nicht nur für Fleisch, sondern auch für Brot, Gemüse usw.

Bei Temperaturen von nur einigen Grad unter Null, sind jedoch die Lebensmittel, vor allem Brot, Obst, Gemüse, Kartoffeln, vor Frost zu schützen. Ist kein warmer Raum vorhanden, sind die Packungen aufeinander zu schichten und mit Zeltblachen, Decken, Säcken, Tannästen, Stroh usw. gut abzudecken. Gefrorene Lebensmittel, vor allem Brot, sollen nie in diesem Zustand zur Verpflegung gelangen. Nahrungsmittel mit Temperaturen von minus 2 – 3 Grad sind gesundheitsschädlich.

Schutzmassnahmen

Nach dem Kochen die Kochkisten so zusammenstellen, dass in der Mitte freier Raum für die Unterbringung von Lebensmitteln, z. B. Brot, entsteht. Bei Schnee oder nassem Boden ist dafür

zu sorgen, dass die Lebensmittel nicht direkt mit diesem in Berührung kommen. Zuletzt das Ganze mit Decken, Zeltblachen, Säcken usw. gut zudecken.

Leere Kochkisten bieten infolge ihrer Isolation auch ohne weitere Vorkehren einen gewissen Schutz. In den neuen rostfreien Kisten können ohne Bedenken auch gekochte Lebensmittel aufbewahrt werden.

Noch besser ist folgendes Vorgehen, besonders zum Auffrieren von Lebensmitteln: mit Vergaser Rost erhitzen und möglichst heiss in die Kiste verbringen. Nach einiger Zeit Rost herausnehmen, Lebensmittel in warme Kochkiste legen.

Gefrorenes Brot wird in ca. 1 cm dicke Scheiben geschnitten. Anschliessend die Tranchen in Oberlastbecken oder Bratpfanne legen und in die warme Kiste verbringen.

Der süsse Geschmack der gefrorenen Kartoffeln verschwindet, wenn diese zum Auftauen 24 Stunden in einem warmen Raum lagern und sofort gekocht werden. Müssen hartgefrorene Kartoffeln zur Verwendung gelangen, sind sie in kaltes Wasser einzulegen und dann zu kochen. Gefrorenes Gemüse wird ebenfalls in kaltem Wasser aufgesetzt.

Im Schneebiwak wird Brot für das Frühstück, eventuell auch andere Frühstücksartikel, immer am Abend auf den Mann gegeben. Die Iglus sind infolge der Körperwärme der darin schlafenden Leute genügend warm. Die Temperatur liegt immer einige Grade über Null. Die Lebensmittel können so nicht gefrieren. Bei sehr tiefen Temperaturen oder ungenügendem Aussenschutz, sind die Leute anzuhalten, die Vpf.-Artikel zu sich in den Schlafsack zu stecken. Aus hygienischen Gründen sind dazu Lebensmittelbeutel aus Plastic zu verwenden.

Kochen im Schneebiwak

Für Fourier und Küchenchef stellen sich viele Probleme. Die Mannschaft bedarf gerade hier einer guten und reichlichen Verpflegung. Anderseits häufen sich die technischen Schwierigkeiten. Gutes Gelingen setzt sorgfältige Vorbereitungen voraus.

Zum Kochen brauchen wir Kochkisten mit Benzinvergaser oder Holzfeuerung. Wer schon versucht hat, in meterhohem Schnee zu kochen, weiss was passiert. In kurzer Zeit verschwindet die ganze Geschichte im Schnee, auch wenn dieser vorher festgestampft wurde.

Um eine solche Überraschung zu verhindern, nimmt der Küchenchef am besten einige Bretter mit. Eventuell können diese noch mit Blechstreifen aus aufgeschnittenen Fett- oder Konfitürebüchsen gegen Hitze widerstandsfähiger gemacht werden. Um den Transport zu erleichtern, ist die Grösse der Bretter den Vergaserkisten anzupassen. Zum Basten werden sie auf den Kisten festgeschnallt.

Bei unerwartetem Schneefall können die Vergaserkisten im Schnee eingegraben als Plattform dienen. Dies soll aber nur notfalls in Anwendung kommen, da sonst die Vergaserkisten leiden. Bei genügender Kälte wird mit gestampftem Schnee und Wasser ein Eisblock gebildet, auf dem die Roste zur Aufstellung kommen.

Befinden wir uns unter der Baumgrenze, kann mit im Schnee festgestampften Tannästen ein genügend fester Platz geschaffen werden.

Nach beendigtem Kochen sind die Kochkisten zusammen zu stellen und eventuell mit Zeltblachen abzudecken. Dadurch bleibt die Wärme länger gestaut. Bei tiefen Aussentemperaturen empfiehlt sich ein längeres Vorkochen der Speisen, besonders von Fleisch.

Kochen mit dem Metakocher

Metakocher eignen sich mehr zum Aufwärmen fertig zubereiteter Speisen, als zum Kochen selbst. Besonders bei grosser Kälte geht es sehr lange und braucht grosse Mengen von Brennstoff, um z. B. eine Gamelle voll Wasser zum Kochen zu bringen. Aus diesem Grunde empfiehlt sich die Abgabe fertiger Speisen, die durch den Mann nur noch aufzuwärmen sind. In Frage kommen neben verschiedenen Konserven und Fertigmahlzeiten aus Büchsen auch Mais- und Griesschnitten, Reis und Hörnli sowie Schälkartoffeln.

Mais- und Griesschnitten sind gemäss Kochrezept für «Maisschnitten gebacken» zuzubereiten. Fett zum Braten ist separat mitzugeben. Transport in der Gamelle.

Schälkartoffeln können in der Schale oder geschält zur Abgabe kommen. Der Mann hat sie dann nur noch zu schneiden, um eine Rösti zuzubereiten. Fett ist separat mitzugeben. Transport in der Gamelle.

Reis und Teigwaren sind nach den entsprechenden Rezepten in den Kochkisten herzustellen. Nachdem sie gar sind, werden sie aus den Kisten genommen und mit flüssigem Fett vermischt. Nach dem Erkalten können Reis und Teigwaren in die Gamellen abgefüllt und so bequem mitgenommen werden. Die separate Abgabe von Fett erübrigt sich bei diesem Verfahren. Ein pappig oder klebrig werden ist bei richtiger Zubereitung nicht zu befürchten.

Improvisierte Kochgelegenheiten

Der Dienst im Gebirge wird immer wieder Verhältnisse mit sich bringen, in denen längere Zeit nur mit dem Korpsmaterial (Kochkisten) gearbeitet werden muss. Jeder Fourier und Küchenchef weiss, dass unter solchen Umständen die Dotation an Kochkisten sehr knapp ist. Dies macht sich besonders unangenehm bemerkbar, wenn die Truppe die Mahlzeiten teilweise aus den Kochkisten im Gelände einnimmt und bei gestaffelten Essenszeiten. Die Kochkisten sind dann oft stundenlang unterwegs oder die Gerichte müssen darin warm gehalten werden. Der Küchenchef kann also nicht über sein Material verfügen, um die nächste Mahlzeit zuzubereiten.

Ein geschickter Küchenchef kann mit wenig Material und Kosten improvisierte Einrichtungen bauen, die ihm die Arbeit erleichtern. Aus alten Eisenfässern und Blechbüchsen lassen sich mit etwas Phantasie und praktischer Veranlagung, gut funktionierende Back- und Wärmehalteöfen, Heisswasserboiler und Abwascheinrichtungen erstellen, die gute Dienste leisten.

Bücher und Schriften

Henry E. Eccles, Logistik und Landesverteidigung

Keine Armee hat alles, was sie für die Führung eines Krieges braucht. Es fehlt an Menschen, an Rohstoffen, Verarbeitungs- und Nachschubmöglichkeiten. Und diese Mängel im Kriegspotential bestimmen den Aufbau der Streitkräfte, bestimmen über die Kriegsplanung, die strategische Anlage eines etwaigen Feldzuges.

Die Abstimmung militärischer Planung auf die Mängel und die Möglichkeiten der Wirtschaft fehlte bisher in jedem Krieg – trotz den Erfahrungen des Zweiten Weltkrieges, auch noch im Koreakrieg. Mit der Technisierung des Krieges wird sie zum entscheidenden Teil der Verteidigungsvorbereitungen.

Dieser Fragenbereich heisst Logistik. Sie ist das Bindeglied zwischen Politik und Wirtschaft – dem zivilen Sektor – und der militärischen Verwaltung, zu Strategie und Taktik – dem Bereich des Soldaten.

Das Werk von Konteradmiral Henry E. Eccles, der während des Krieges in der Logistik des pazifischen Kriegsschauplatzes massgeblich tätig war, ist das erste Handbuch der Logistik; es umreisst in weitem Griff das Wesen von Krieg und Wirtschaft in ihren vielfältigen Zusammenhängen.

Logistik ist nicht nur ein Problem der Erkenntnis, das die politische und wirtschaftliche Führung in gleichem Mass betrifft wie die militärische. In der praktischen Durchführung sind Logistik und Versorgung von Heer, Luftwaffe, Marine, unter den verschiedenen, aber immer sehr komplizierten Bedingungen ungemein schwierige Organisationsprobleme. Hierbei sind die Erfahrungen des grossen Managements zwar wertvoll, aber nur begrenzt anwendbar. Das Werk Eccles' gibt auf über 300 Seiten mit 22 Abbildungen die Erfahrung der amerikanischen Logistik bis zum Abschluss des Koreakrieges in teilweise schneidender Deutlichkeit wieder. Es ist die Lebensarbeit eines systematischen und aufbauenden Denkers. So führt die kluge und rücksichtslose Analyse stets unmittelbar zur konkreten Forderung und zu Vorschlägen. Die nüchterne Menschenkenntnis des Verfassers vermeidet dabei alles, was nach Lage der Dinge, sei es im zivilen, sei es im militärischen Bereich, Utopie bleiben müsste. Die deutsche Ausgabe der Übersetzung «Logistics in the National Defense» erschien im Kurt Vowinckel-Verlag, Neckargemünd 1963.

Oberstlt. O. Schönmann