

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

Herausgeber: Schweizerischer Fourierverband

Band: 37 (1964)

Heft: 6

Artikel: Truppenverpflegung einst und jetzt

Autor: Juilland, Maurice

DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-517646>

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: 16.04.2026

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

Truppenverpflegung einst und jetzt

von Oberstbrigadier Maurice Juillard

Ausschlaggebend für die Wahl der Verpflegung einer Armee sind grundsätzlich die Essgewohnheiten der Bevölkerung.

Die Art der Ernährung eines Volkes ihrerseits hängt weitgehend von der wirtschaftlichen Struktur des Landes, vom Beschäftigungsgrad, von den Einkommensverhältnissen der Arbeitnehmer und von der Eigenproduktion im Lebensmittelsektor ab. Im weiteren wird die Kost der Wehrmänner durch die finanzielle Lage und die Militärorganisation des betreffenden Staates, die Dauer der Dienstleistungen, die Einsatzstandorte der Verbände und sogar schliesslich durch die Rolle, die der Armee in der Politik zugedacht ist, beeinflusst. Es ist einleuchtend, dass in einer Wehrmacht, die vorwiegend aus Berufsleuten besteht, eine abwechslungsreichere, feinere und mit mehr Sorgfalt zubereitete Kost abgegeben werden muss, als in einer Milizarmee. Das gleiche gilt beispielsweise für Verbände der amerikanischen Streitkräfte, die auf der ganzen Welt verteilt monatelang tausende von Kilometern von der Heimat entfernt in extremen klimatischen Verhältnissen Dienst leisten müssen. In solchen Fällen muss die Verpflegung unbedingt vollwertig sein und sämtliche Essgelüste der Wehrmänner befriedigen, weil für sie effektiv keine andere Möglichkeit besteht, diese Bedürfnisse zu decken. Die reichlichen und guten Mahlzeiten sollen sowohl ein Anreiz für den Soldatenberuf als auch ein Entgelt für andere Unannehmlichkeiten darstellen.

Im allgemeinen wird heute überall der Vollwertigkeit der Verpflegung die grösste Bedeutung zugemessen. Die Ernährung ist dann vollwertig, wenn sie den Soldaten in die Lage versetzt, alle von ihm geforderten Funktionen, einschliesslich die Erhaltung seiner Gesundheit — soweit sie ernährungsabhängig sind — voll zu erfüllen*. Für unsere Verhältnisse versuchen wir, diese vollwertige Ernährung gleichzeitig abwechslungsreich, schmackhaft und billig zu gestalten.

In Fachkreisen ist es üblich von Gemeinschaftsverpflegung zu sprechen. Dies ist an und für sich richtig, bedarf aber doch einiger Ergänzungen. Es handelt sich hier um eine ausgesprochene Massenverpflegung, die für einen Bestand von je 150 — 200 Mann zubereitet wird. Im übrigen wird keine Auswahl geboten und die Kostnehmer müssen das essen, was ihnen vorgesetzt wird; sie sind auch gezwungen, im Gegensatz zu Werkkantinen — alle Mahlzeiten einzunehmen. Bei der Zubereitung liegen auch die Verhältnisse anders als bei zivilen Betrieben. Das Küchenpersonal setzt sich nicht überall aus Fachleuten zusammen. Die Kocheinrichtungen sind auf den Felddienst zugerichtet und somit eher primitiv und zahlenmässig beschränkt. Überdies müssen die Speisen transportiert werden können, ohne dass der Kochprozess unterbrochen oder die Gerichte kalt werden. Schliesslich ist die ganze Organisation nicht ein für alle Mal auf bestimmte Forderungen und regelmässige Essenszeiten eingerichtet, da die Tätigkeit der Truppe täglich und die entsprechenden Bedürfnisse ständig wechseln.

Diese Einschränkungen und Besonderheiten zwingen die verantwortlichen Instanzen nach einfachen und praktischen Lösungen zu suchen; sie schalten eine ganze Anzahl Möglichkeiten, die bei einer andern Art Gemeinschaftsverpflegung angewendet werden können, aus.

Ab und zu werden Stimmen laut, die eine Nachahmung der im Ausland angewandten Methoden befürworten. Wir müssen aber infolge der Eigenartigkeit unserer Militärorganisation auch auf dem Gebiet der Ernährung bestimmte Wege gehen.

Die kurzen Dienstperioden, wie die 20-tägigen Wiederholungskurse haben in Bezug auf die zu wählenden Lösungen Vor- und Nachteile. Beispielsweise würde in so kurzer Zeit eine Missachtung gewisser Grundsätze der Ernährungsphysiologie noch keine Gefährdung der Gesundheit oder das Auftreten von Mangelkrankheiten nach sich ziehen. Ein weiterer «Vorteil» liegt in der Tatsache, dass der Wehrmann — besonders in der jetzigen Hochkonjunktur und Vollbeschäftigung — über Geldmittel verfügt und so die vom Staat verabreichte Verpflegung gebührend ergänzt, auch wenn dies für seine Gesundheit weder notwendig noch nützlich ist. Nachteilig wirkt sich aus, dass die Mehrzahl der Organe des Verpflegungsdienstes (Quartiermeister, Fouriere, Küchenchefs) keine Fachleute sind und sich nur vorübergehend mit den ihnen über-

* «Arbeit und Ernährung» von Dr. H. Kraut.

tragenen Spezialaufgaben befassen. Überdies muss auf die zivilen Gewohnheiten Rücksicht genommen werden und dabei entspricht die heutige Kost unserer Bevölkerung selten den Empfehlungen für eine gesunde Ernährung der «Eidgenössischen Kommission für Volksernährung». Nur unter Zwang wäre es möglich, eine diesbezügliche Besserung zu erreichen, aber ein Zwang auf diesem Gebiet würde zur Vergeudung von Lebensmitteln und Missmut der Truppe führen.

Folgendes Beispiel soll diese Feststellung bekräftigen:

Bis vor 2 Jahren betrug die Brotportion 350 g. Die Truppe ass im Durchschnitt 270 g, weil das abgegebene Ruchbrot leider nicht beliebt ist. Da die Möglichkeit, das Brot durch andere Lebensmittel zu ersetzen, nicht bestand, wurde meistens die ganze Portion gedankenlos auf den Mann verteilt, auch auf die Gefahr hin, dass täglich rund 15 % davon in den Abfallkübel wanderte. Wohl oder übel sind gewisse Konzessionen notwendig, weil es in ein paar Wochen oder sogar Monaten unmöglich ist, den Geschmack eines Menschen ohne Zwang zu ändern. Dies um so weniger, als der Soldat in ständigem Kontakt mit der Zivilbevölkerung bleibt und die Gelegenheit sowie die nötigen Geldmittel hat, um die ihm zusagende Verpflegung zu beschaffen.

Die Ernährung der Truppe einst und heute

Um die heutige Ernährung der Truppe beurteilen und würdigen zu können, ist es zweckmässig, einen Vergleich zwischen den zu Beginn des Jahrhunderts herrschenden Verhältnissen und den jetzigen anzustellen.

Welche Rolle damals der Verpflegung in der Armee beigemessen wurde, geht aus folgendem Auszug der «Anleitung über die Zubereitung der Speisen im militärischen Haushalte von 1902» hervor. In dieser vom Eidgenössischen Militärdepartement genehmigten Vorschrift heisst es im Kapitel «Truppenernährung» unter anderem folgendes:

«Die Truppenernährung muss, wie jede Massenernährung, auf Einfachheit und Mässigkeit beruhen. Die Zubereitung darf möglichst wenig Zeit beanspruchen. Feinschmeckergerichte von umständlicher und zeitraubender Zubereitungsart haben in der militärischen Küche keinen Platz. Der Soldat isst nicht um zu essen, sondern um sich zu ernähren. Unverwöhnte Genügsamkeit ist eine soldatische Tugend.»

Keine militärische Instanz dürfte es heute wagen, derartige Grundsätze in einem Reglement zu veröffentlichen und doch haben sie noch heute volle Gültigkeit. Auffallend ist aber, dass die Truppe trotzdem eine wohl einfache, aber für die damaligen Ansprüche und den Lebensstandard unserer Bevölkerung doch gute und vollwertige Ernährung erhielt. Dies ist um so bemerkenswerter, als die Ernährungswissenschaft in den Anfängen lag und die Erkenntnisse dieser Wissenschaft noch wenig verbreitet waren.

Der durchschnittliche Tagesbedarf an Nährstoffen wurde mit 120 g Eiweiss, 50 g Fett, 500 g Kohlehydrate angegeben. Dies entspricht ungefähr den Normen, die heute noch gültig sind. Allerdings wurden die etwa 50 g anderen Nährstoffe — Vitamine, Mineralsalze — die der menschliche Organismus in kleinen Mengen braucht, noch nicht erwähnt. Die Verpflegung enthielt diese Elemente aber trotzdem, weil die verwendeten Nahrungsmittel natürlich und noch nicht raffiniert waren.

Die Wiedergabe von je 2 Menutypen aus den Jahren 1902 und 1963 ermöglicht eine sinnvolle Gegenüberstellung:

1902				1963			
<i>Morgenessen:</i> Milchkaffee				Milchkaffee			
Brot 750 g				Brot 270 g			
Brot immer für den ganzen Tag				Butter 20 g			
				Kakao			
				Brot 270 g			
				Käse 50 g			
				Konfitüre			

<i>Mittagessen:</i>	Fleissuppe Spatz 320 g Maccaroni mit Käse	Teigwarensuppe Braten 320 g Kartoffelstock	Bouillon mit Einlagen Braten 200 g Kartoffelstock Salat	Hafersuppe Fleischkugeln 130 g Blumenkohl Salzkartoffeln
<i>Nachtesten:</i>	Reissuppe	Reissuppe	Konservensuppe Spaghetti nap. 20 g Salat 1 Apfel	Yoghurt Reis/Pilaff 80 g Salat

Bei den Menus von 1902 fällt auf, dass das Morgenessen und das Nachtesten nur aus einem Getränk bzw. aus einer Suppe nebst Brot besteht. Dafür wurde bei diesen Mahlzeiten entsprechend mehr Brot gegessen, so dass eine Portion à 750 g ohne Mühe verzehrt wurde.

Bei den heutigen Menus wird das Frühstück entweder durch Butter und Konfitüre oder durch Käse ergänzt und die Nachtesten bestehen aus mehreren Gerichten. Dafür sinkt der Brotkonsum auf 270 g pro Tag herab. Ein billiger Energielieferant wird durch teurere ersetzt.

Was das Mittagessen anbelangt, enthält die erwähnte Vorschrift von 1902 14 Menus. Davon wird 9 Mal das Fleisch als Spatz abgegeben, 2 Mal in Form von Fleischkonserven und nur 3 Mal ist die Wahl frei. Heute schätzt der verwöhnte Schweizer Bürger den Spatz nicht mehr besonders, so dass eine wöchentliche Verabreichung vollauf genügt.

Erwähnenswert ist weiterhin — ohne eine detaillierte Analyse der Nährstoffwerte anstellen zu wollen — festzustellen, dass die Brotportion allein die Hälfte der notwendigen Kalorien und Kohlehydrate sowie ca. 2/3 der Vitamine B 1 lieferte.

Die Merkmale der heutigen Ernährung können wie folgt kurz zusammengefasst werden:

- Vermehrung der Speisen pro Mahlzeit
- Verabreichung von verhältnismässig teuren Lebensmitteln im Vergleich zum Nährwert
- reichlichere Zufuhr von vitaminhaltigen Lebensmitteln
- grössere Abwechslung
- sorgfältigere und schmackhaftere Zubereitung.

Die «moderne Ernährung» bedeutet somit vor allem qualitativ einen Fortschritt. In Bezug auf Vollwertigkeit beweist die nachstehende Tabelle wie gering der Unterschied ist.

	Kalorien	Eiweiss g	Fett g	Kohlehydrate g
1902	3 300	145	60	516
1963	3 200	120	95	435
im Jahre 1963 : +	—	—	35	—
—	100	25	—	81
Dazu:	+ bei Vitamine A, C und Calcium			
	— bei Vitamine B 1 und Antipellagra			

Der Kalorienwert ist trotz der Reichhaltigkeit der Menus von 1963 eher zurückgegangen. Dies rührt vor allem davon her, dass der Brotkonsum nahezu 2/3 geschrumpft ist. Die Reduktion bei Vitamin B 1 hat die gleiche Ursache. Hingegen ist durch die vermehrte Abgabe von Gemüse, Salat und Milchprodukten die Zufuhr von Vitaminen A, C und Calcium besser. Der Kaloriengehalt mit ca. 3200 mag bescheiden erscheinen, ist aber für normale Verhältnisse genügend. Für Dienste im Winter, im Gebirge oder in Manöverperioden werden zusätzliche Kredite bewilligt, die eine Erhöhung des Kaloriengehaltes bis auf 4300 ermöglichen.

Bemerkenswert ist die Tatsache, dass der Wehrmann sich aus eigenen Mitteln weitere Esswaren beschafft. Gründliche Untersuchungen haben ergeben, dass die Mannschaft durchschnittlich 600 Kalorien pro Tag aus dem eigenen Sack bezahlt. Somit beträgt der tägliche Kaloriengehalt ca. 3800. Dies ist eine Norm, die auch in fremden Armeen anerkannt ist.

Merkwürdig ist es, dass der Soldat auch diese zusätzliche Verpflegung einkauft, auch wenn der Kaloriengehalt seiner Ernährung durch die Zugabe von Süßigkeiten, Desserts usw. um 600 Kalorien bereichert wird. Das Essen und Trinken gehört einfach zur Freizeitbeschäftigung des Schweizer, wenn er von zu Hause fort ist.

Die nachstehende Tabelle zeigt die in einer Militärkantine gekauften Getränke und Lebensmittel und deren Kaloriengehalt:

Getränke / Artikel	Kaloriengehalt Mann / Tag	Konsumation Mann / Tag	
Milch	1,1 dl	75	
Süßmost	0,7 dl	46	
diverse Mineralwasser	1,5 dl	—	
Bier	0,9 dl	40	161
Bürli / Mutschli	1 / 2	59	
Nussgipfel und diverse Stückli	1	120	
Schokolade (Tafeln)	4 g	21	200
			361

Diese Waren werden meistens während der Einnahme von Mahlzeiten gekauft. Nicht erfasst sind die Ausgaben in der Soldatenstube und während des Ausgangs. Zuverlässige Erhebungen lassen den Schluss zu, dass noch einmal 300 bis 400 Kalorien zugekauft werden.

Der Preisvergleich zwischen 1902 und 1963 beweist, dass die eingeführten Verbesserungen und Bereicherungen der Menus nur eine bescheidene Verteuerung zur Folge gehabt haben.

Im heutigen Wert umgerechnet würde die Verpflegung von 1902 275,7 Rp. kosten gegenüber 295 Rp. pro Mann und Tag für die im Jahre 1963 abgegebenen Mahlzeiten. Die Differenz von nur ca. 20 Rp. ist sehr gering. Dieses Resultat wurde einerseits erreicht durch den Zentraleinkauf der Waren und andererseits durch den mit Erfolg geführten Kampf gegen die Vergeudung.

Vergleiche mit andern Armeen

Die nachfolgenden «Beispiele der amerikanischen und niederländischen Armeen» bekräftigen die einleitend gemachten Feststellungen, wonach bei der abgegebenen Verpflegung die Essgewohnheiten, die landwirtschaftliche Struktur, die Finanzen des Landes und die Einsatzorte der Truppe berücksichtigt werden. Sie zeigen auch, dass die bei uns abgegebene Verpflegung ein Mittelding zwischen zwei extremen Lösungen darstellt.

Bei den Amerikanern handelt es sich weitgehend um eine Berufsarmee, die mehrheitlich Dienst ausserhalb der Landesgrenzen leistet. Der Berufssoldat, der auch aus diesem Grund nicht leicht zu rekrutieren ist, nimmt dadurch eine bevorzugte Stellung ein. Dies findet seinen Niederschlag auch bei der Verpflegung, die nicht nur vollwertig, sondern quantitativ und qualitativ so sein soll, dass der Mann eine gewisse Auswahl hat und alle seine Essgelüste befriedigen kann, ohne zusätzliche Nahrung aus eigenen Mitteln zu bestreiten. Das ist um so notwendiger, weil in gewissen Einsatzgebieten nur geringe Möglichkeiten bestehen, geeignete Esswaren zu erhalten.

Bei der niederländischen Armee fällt die Höhe der Brot-, Milch- und Kartoffelportion auf. Diese drei Lebensmittel sind nicht nur billige Nährwertlieferanten (über 2300 Kalorien, ca. 75 g Eiweiss, 460 g Kohlehydrate, 20 g Fett sowie dazu eine beträchtliche Anzahl Vitamine A, B und C), sondern auch Landesprodukte, die im Übermass vorhanden sind.

Beispiel eines Tagesmenüs der amerikanischen Armee

Frühstück	Mittagessen	Nachessen
Pflaumenkompott	Tomatensuppe	gedämpfter Ochsenbraten
Porridge	Roastbeef	Bratkartoffeln
gebratener Schinken	Kartoffeln mit Petersilie	Spinat mit Ei
Butter	Mais	Kabissalat mit Ananas
Milch	Kopfsalat	Mayonnaise
Kaffee	Butter und Brot	warme Brötchen
	Schokoladepudding	Butter
	Kaffee	Apfelkuchen
		Kaffee

Beispiel eines Tagesmenüs der niederländischen Armee

Frühstück	Mittagessen	Nachessen
Brot	Brot	Fleisch
Margarine	Margarine	Gemüse
Käse	Aufschnitt	Kartoffeln oder Reis
Süßspeise	Süßspeise	(2 × pro Monat)
	Kaffee	Suppe oder Dessert
	(extra Speise bezahlt durch die sog. «Tischkasse»)	Früchte (jeden 2. Tag)

Niederländische Tagesportion: 500 g Brot
5 dl Milch
40 g Käse
75 g Margarine, Speisefett oder Speiseöl
800 g Kartoffeln
usw.

Verpflegungsberechtigung, Art der Beschaffung und der Verrechnung

In den meisten Armeen wird die Verpflegungsberechtigung durch eine Tagesportion geregelt, in welcher Anzahl und Art der Lebensmittel sowie die Menge pro Mann und Tag festgehalten sind. Die Beschaffung erfolgt entweder durch Nachschub oder Selbstsorge sowie durch eine gemischte Anwendung dieser zwei Möglichkeiten.

Die amerikanische Armee beispielsweise lebt fast ausschliesslich aus dem Nachschub. Um die Sicherheit zu haben, dass diese zerstreute Armee eine vollwertige Ernährung bekommt und um der Vergeudung vorzubeugen, werden die monatlichen Menüs sogar ein halbes Jahr zum voraus bestimmt, gedruckt und dienen für alle Verbände als verbindliche Grundlage. Die benötigten Mengen der einzelnen Produkte werden vorgerechnet und den Rechnungsführern schriftlich zugestellt. Auf Grund dieser Unterlagen ist die Beschaffung getätigt und der Nachschub organisiert. Die Truppe kauft prinzipiell keine Waren, sondern bezieht alles beim Armeemagazin.

Die Mehrzahl der europäischen Armeen sehen auch eine Grundportion vor. In der Regel muss nur ein Teil der Portion in Natura bezogen werden. Der Gegenwert der übrigen Bestandteile steht in Form von Geld zur Verfügung, um verderbliche Lebensmittel am Standort der Truppe zu beschaffen. Eine gleiche Lösung wurde bis 1961 in der Schweiz angewendet.

Neu wird heute die Verpflegungsberechtigung in Geld bestimmt. Dem Rechnungsführer steht ein fixer Betrag pro Mann und Tag zur Verwendung im Rahmen der einschlägigen Vorschriften zu. Diese Regelung hat sich aufgedrängt, weil die festen Bestandteile der Tagesportion den

Essgewohnheiten der Truppe nicht mehr entsprachen und die Anpassung an den wirklichen Bedarf auf Schwierigkeiten stiess, da je nach Landesgegend und je nach Art des Dienstes der Verbrauch der einzelnen Lebensmittel ganz verschieden ist.

Der sogenannte Verpflegungskredit gibt dem Rechnungsführer die Möglichkeit, sich sowohl den Gewohnheiten als auch den Anforderungen der Truppe anzupassen; er räumt ihm auch grössere Bewegungsfreiheit bei der Wahl und Beschaffung von Lebensmitteln ein. Diese Massnahme birgt allerdings die Gefahr in sich, dass mit diesem Geld Nahrungsmittel — die im Verhältnis zum Nährwert zu teuer sind — gekauft werden und die Truppe wohl eine ihrem Geschmack passende Verpflegung, dafür aber in Bezug auf Nährgehalt minderwertige Kost erhält. Dieser Gefahr wird dadurch begegnet, indem den Quartiermeistern und Fourieren Mustermenüs für die verschiedenen Jahreszeiten zur Verfügung gestellt werden. Im weiteren werden die Menüs durch den Pflichtkonsum von Armeevorräten beeinflusst und indirekt gelenkt. Diese Zwangsmassnahme ist ohnehin notwendig, um die Kriegsreserven umzusetzen; sie bietet auch den Vorteil, eine Qualitätsware zu günstigem Preis zu liefern.

Die Ernährungswissenschaftler und die Finanzfachleute standen dieser Neuerung zum vornherein skeptisch gegenüber. Die bis jetzt gesammelten Erfahrungen beweisen aber, dass dies nicht gerechtfertigt war, was aus der nachstehenden Vergleichsübersicht hervorgeht.

Durchschnittlicher Verbrauch einiger Lebensmittel in der Armee

		Verbrauch pro Mann und Tag		
		1953	1957	1962
Brot				
frisches Brot	g	406	337	232
Militärbiskuits	g	18	25	30
Total Brotverbrauch	g	<u>424</u>	<u>362</u>	<u>262</u>
geldmässig	Rp.	25,7	24,9	25,7
in Prozent der Tagesportion	%	10,7	8,89	8,86
Fleisch				
frisches Kuhfleisch	g	110	143	106
Fleischkonserven	g	51 ¹	20 ²	17 ³
¹ Konserven à 175 g + Corned-beef-Kons.				
² Konserven à 150 g				
³ Konserven à 120 g				
andere Fleischsorten:				
1953 23,5 Rp. = Kuhfleisch *	g	67		
1957 13,8 Rp. = Kuhfleisch	g		32	
1962 32,0 Rp. = Kuhfleisch	g			69
* Umrechnung von Fleischersatz in Fleischportionen gestattet				
Total Fleischverbrauch	g	<u>228</u>	<u>195</u>	<u>192</u>
geldmässig	Rp.	91,4	89,8	96,2
in Prozent der Tagesportion	%	38,08	32,07	33,17
Käse				
Laibkäse	g	46	43	37
Schachtelkäse	g	9	12	12
Total Käseverbrauch	g	<u>55</u>	<u>55</u>	<u>49</u>
geldmässig	Rp.	29,5	33,3	32,4
in Prozent der Tagesportion	%	12,29	11,89	11,17

Butter		Verbrauch pro Mann und Tag		
		1953	1957	1962
Total Butterverbrauch	g	<u>3</u>	<u>9,5*</u>	<u>10,6</u>
* nach Einführung der Butterportion				
geldmässig	Rp.	3	9,9	12,1
in Prozent der Tagesportion	%	1,25	3,53	4,17
Milch				
frische Milch	dl	2,4	2,1	1,82
Milchkonserven (betragsmässig in dl frische Milch)	dl	1,8	1,9	2,0
Total Milchverbrauch	dl	<u>4,2</u>	<u>4,0</u>	<u>3,82</u>
geldmässig	Rp.	21	22,3	22,5
in Prozent der Tagesportion	%	8,75	7,96	7,75

Um den Umfang und die Bedeutung der Verpflegung in unserer Armee in wirtschaftlicher und finanzieller Hinsicht zu beleuchten, diene die folgende Tabelle:

Jahresverbrauch der Armee an Lebensmitteln (1962)

Beschaffung durch die Truppe

	Tonnen	%
Brot	2 529	17
Fleisch, Wurstwaren	1 622	11
Milch, Milchprodukte	2 360	16
Kartoffeln	2 501	17
Grüngemüse, Obst	2 318	15
	<u>11 330</u>	<u>76</u>

Bezüge aus Armee - Vpf. - Magazinen

	Tonnen	%
Frühstückartikel, Tee	320	2
Reis, Teigwaren, Suppenartikel	897	6
Fett, Oel	364	2,5
Konfitüre	284	2
Zucker	366	2,5
Konserven, Zwischenverpflegungsartikel	1 369	9
	<u>3 600</u>	<u>24</u>

Daraus geht hervor, dass rund ein Drittel der zur Verfügung stehenden finanziellen Mittel durch die Organe der Truppe für die Beschaffung von frischen und verderblichen Lebensmitteln ausgegeben wird. In Anbetracht dieser Zahlen kann man sich mit Recht fragen, warum nicht mehr Waren en gros zentral eingekauft werden. Dagegen sprechen zwei Gründe.

Die Unterbringung von militärischen Formationen bringt immer wieder für die Behörden und Einwohnerschaft der betroffenen Gemeinden Belastungen und Nachteile mit sich. Trotz der Verbundenheit von Volk und Armee wird es geschätzt, wenn diese Unannehmlichkeiten durch wirtschaftliche Vorteile entgolten werden. Die Beschaffung der Nahrungsmittel im Unterkunftsrayon bildet eine dieser Möglichkeiten.

Im weiteren gestattet der freie Einkauf eine bessere Anpassung der Menus an die Gewohnheiten der Truppe und an die wechselnden Bedürfnisse des Dienstes und erleichtert die Abgabe von frischen Lebensmitteln mit wertvollen Nährstoffen. Trotzdem ist diese Beschaffungsart eine Kompromisslösung und eine Konzession an die traditionalistischen Tendenzen unseres Wehrwesens, denn es liegt ausser Zweifel, dass eine zentral gelenkte Beschaffung gewisse Ersparnisse erlauben würde.

Schlusswort

Zusammenfassend darf gesagt werden, dass unsere Soldaten eine vollwertige Ernährung im Sinne der Vortrages von Herrn Prof. Dr. A. Fleisch an der Arbeitstagung im Mai 1960 der Schweizerischen Gesellschaft für Ernährungsforschung erhalten.

Trotz der Einfachheit und Mässigkeit, die eine Truppenverpflegung kennzeichnen soll, ist es gelungen, durch eine entsprechende Abwechslung der Gerichte und eine schmackhafte Zubereitung die Essensfreude zu fördern und die täglichen Mahlzeiten zu einem Genuss zu machen. Diese Tatsache wird belegt durch das Resultat von systematischen Erhebungen bei der Truppe. Sie wird auch bestätigt durch spontane Äusserungen, die durch Wehrmänner im Familien- und Bekanntenkreis gemacht werden. Dabei ist es selbstverständlich, dass in einem Grossbetrieb wie die Armee, in der die Organe des Verpflegungsdienstes, wie schon erwähnt, öfters keine Spezialisten sind, das vorgeschriebene Ziel nicht immer und überall erreicht wird.

Die Feststellung, dass die Wehrmänner einen Teil der Kalorien in Form von Süssigkeiten und Getränken selbst berappen, wird in gewissen Kreisen so ausgelegt, als ob die abgegebene Kost noch ergänzt werden und reichlicher sein könnte. Die Frage der täglichen Desserts und der kostenlosen Getränke ist tatsächlich noch nicht in befriedigender Weise gelöst. Es müssen noch eine Anzahl Hindernisse psychologischer, wirtschaftlicher und finanzieller Art beseitigt werden.

Andererseits darf auch nicht unerwähnt bleiben, dass bei der Festsetzung des Soldes diese Umstände mitberücksichtigt worden sind. Schliesslich hat die Erfahrung bewiesen, dass der Schweizer Soldat die Menus ergänzt, auch wenn sie besonders reichhaltig gestaltet worden sind.

Zum Schluss kann noch die paradox anmutende Behauptung aufgestellt werden, dass die vielgepriesene moderne Ernährung in der Armee in Bezug auf Nährwerte ungefähr gleichwertig ist, wie diejenige, die zu Beginn des jetzigen Jahrhunderts abgegeben wurde. Sie ist wohl abwechslungsreicher und schmackhafter geworden, aber kostet unter Zugrundelegung des Geldwertes von 1963 immerhin runde 2 Millionen Franken mehr.

Die Höhe dieses Betrages soll auch eine Mahnung sein und die verantwortlichen Instanzen veranlassen, die Anpassung der Ernährung in der Armee an die etwas luxuriösen Gewohnheiten und gesteigerten Ansprüche unserer Soldaten nur mit Mässigung und Vorsicht vorzunehmen. Dabei darf nicht vergessen werden, dass die unverwöhnte Genügsamkeit noch heute eine soldatische Tugend ist und in der Armee der Soldat für den Ernstfall vorbereitet werden sollte. Im Ernstfall stehen dann ganz andere Werte als die Verpflegung im Spiele, weil Armee und Bevölkerung nur noch essen um kämpfen und überleben zu können.