

Zeitschrift:	Der Fourier : officielles Organ des Schweizerischen Fourier-Verbandes und des Verbandes Schweizerischer Fouriergehilfen
Herausgeber:	Schweizerischer Fourierverband
Band:	38 (1965)
Heft:	2
 Artikel:	Die Verpflegung im Gebirge
Autor:	Decurtins
DOI:	https://doi.org/10.5169/seals-517696

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: 20.02.2026

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

Die Verpflegung im Gebirge

*Aus einem Vortrag von Major Decurtins, Qm. Geb. Inf. Rgt. 36,
gehalten anlässlich eines WK-Vorbereitungsnachmittages der Sektion Graubünden SFV.*

Erfahrungsgemäss hängt das Gelingen eines Gebirgsdienstes weitgehend von der geeigneten Ernährung ab. Hunger erzeugt schlechte Laune und hat einen sehr grossen Einfluss auf die Disziplin. Die Arbeit im Gebirge mit ihren gefahrvollen Aufgaben kann nur durch ein gut diszipliniertes Korps ausgeführt werden. Es darf somit niemals auf ein gewisses Nahrungs volumen und auf eine genügende Zufuhr von Kalorien und Nährstoffen während längerer Zeit verzichtet werden. Wird ein Hungergefühl nicht durch sofortige Nahrungsaufnahme gestillt, kann dieses mit Müdigkeit vereint zum sogenannten «toten Punkt» führen, was in den Bergen schnell ein Unglück zur Folge haben kann. Die Nahrungsaufnahme ist dann gewährleistet, wenn sie sich angemessen über den ganzen Tag und die ganze Nacht verteilt und der Soldat die Möglichkeit hat, oft, aber in kleineren Mengen zu essen. Es ist bekannt, dass unter dem Einfluss von Müdigkeit und unregelmässigen Witterungs- und Temperaturverhältnissen der Appetit ausbleibt oder die Initiative zur Verpflegungsaufnahme nicht aufgebracht wird.

Der Hauptbeitrag zum Training der Nahrungsaufnahme leistet aber der Rechnungsführer durch geschickte Gestaltung des Verpflegungsplanes. Ansprechende, abwechslungsreiche und vielseitige Nahrung regt im kritischen Moment zum Essen an und verlangt die volle Initiative und Phantasie des verantwortlichen Verpflegungsfunktionärs. Die Ziffer 138 unseres Verwaltungs reglements trägt den Anforderungen des Gebirgsdienstes mit einer vermehrten Kalorienzuteilung und einer entsprechenden Vitaminversorgung ebenfalls Rechnung. Auch ist eine Zusammenarbeit des Verpflegungsfunktionärs mit den Truppenärzten bei schwierigen Verhältnissen und da, wo die reglementarische Tagesportion mangels Ressourcen und mangels Nachschub abgeändert werden muss, notwendig.

Die heutige Kriegsführung im Gebirge gestattet uns nur eine beschränkte Abgabe von warmen Mahlzeiten. Der Verpflegungsfunktionär soll aber darauf bedacht sein, wenn immer möglich das Frühstück und das Nachtessen warm abzugeben. Im Gebirgsdienst ist es vielleicht notwendig, auf gewisse Gewohnheiten des Wehrmannes betreffend Menugestaltung Rücksicht zu nehmen. Es hat sich herausgestellt, dass beim Frühstückstrank, der von zu Hause gewohnte Milchkaffee bevorzugt wird. Dazu gehören selbstverständlich mindestens Käse oder Butter.

Die Mittagsverpflegung beziehungsweise Tagesverpflegung bildet in der Regel eine starke Zwischenverpflegung, welche bereits am Vortage in einem Plasticsack pro Mann bereitgestellt wird. Geeignete Artikel zur Gestaltung der Tagesverpflegung sind:

Brot, Biscuits, Fleischkonserven, kalter Braten, kalte Hackbeefsteaks, Dauerwurstwaren, Fleischkäse, Speck, Thon, Sardinen, Käsekonserven, Leberpain, Eier gesotten, Frühstückskonserven, Schokolade, Sport-Mint, Frischobst, Dörrobst, nebst Tee, Nescoré oder Bouillon.

Da die Feldflasche nur eine ungenügende Ausrüstung mit Marschtee gestattet, ist es von Wichtigkeit, die Truppe mit Artikeln zur Selbstzubereitung von Getränken auszurüsten.

Im Gebirgsdienst darf die Gefahr der Gefriererscheinungen von Lebensmitteln, die im Truppendiffenst verwendet werden, nicht unterschätzt werden. Brot muss zum Beispiel durch biscuitsähnliche Produkte ersetzt werden. Bei einem starken Temperaturfall verwandeln sich Käse, Fleischkonserven, Eier usw. innert weniger Stunden zu Eisklumpen und lassen sich nur durch Mitkochen in Suppen in der Regel wieder geniessbar machen. Sogar roher Speck, als Allerweltsnahrungsmittel des Gebirgssoldaten, zeigt an seiner Oberfläche die für das Gefrieren charakteristischen Kristallkörnchen. Die Lebensmittel müssen somit gegen Kälte geschützt werden. Man kann zum Beispiel das Kochkistenfutteral anwärmen und diese dort verpacken. Es besteht auch die Möglichkeit, die Nahrungsmittel auf den Mann abzugeben, der diese dann auf der Seite, gegen den Rücken, in seinem Sack einpackt.

Das Nachtessen sollte in den Gebirgsmanövern, wenn immer möglich, warm abgegeben werden. Da das Nachtessen die Hauptmahlzeit darstellt, sollte es aus Suppe, Fleisch, Frisch- oder Trockengemüse bestehen. Es eignen sich vor allem:

Pot-au-feu, Tee;	Suppe, Ragout, Mais, Tee;
Suppe, Gulasch, Tee;	Hackfleisch, Risotto, Tee.

Dazu muss immer noch und zwar speziell im Winter dem Standort der Küche besondere Beachtung geschenkt werden. Dieser sollte, sofern irgendwie möglich, in einem Stall, einem Gebäude oder zumindest aber in einer Waldpartie sein. Ein gut eingestampfter Schnetplatz genügt den Anforderungen nicht, nachdem dieser beim Kochen sofort zu schmelzen beginnt. Es ist deshalb notwendig, dass die Küche zusätzlich mit Brettern ausgerüstet wird, damit die Kochkisten auf diese gestellt werden können.

Ein weiterer wichtiger Punkt ist auch das Wasser, insbesonders wieder im Winter, da manche Quellen eingefroren sind. Sofern mit Schnee gekocht wird, ist es notwendig, dass in unmittelbarer Nähe der Küche ein Feld abgesteckt wird, welches nicht betreten werden darf. Nicht zu vergessen ist dann auch, dass dadurch die Zubereitung der Mahlzeiten doppelt mehr Zeit in Anspruch nimmt. In gewissen Höhen ist es unter Umständen unmöglich jede Mahlzeit zuzubereiten. So zum Beispiel würde das Fleisch bei einem Pot-au-feu nicht mehr weich.

Sofern die Küche nicht mehr eingesetzt werden kann, muss sich der Rechnungsführer überlegen, ob es nicht vorteilhafter wäre, der Mannschaft vorgekochte Speisen, wie zum Beispiel Schälkartoffeln oder Maisschnitten, die in der Küche zubereitet werden, abzugeben. Diese könnten dann schnell mit den Meta-Kochern erwärmt werden und für eine warme Verpflegung, die dem einzelnen nicht allzuviel Arbeit gibt, wäre wieder gesorgt.

Voraussetzung für ein gutes Gelingen der Aufgaben des Verpflegungsfunktionärs ist die rechtzeitige Vorbereitung und Disponierung, sowie die zuverlässige Standortmeldung zum rückwärtigen KP und die ständige Zusammenarbeit mit dem Kp. Kdt. und dem Qm.

Kriegstaugliche Wasserversorgung für die Armee

Der moderne Krieg, in welchem mit dem Einsatz von atomaren, biologischen und chemischen Kampfstoffen gerechnet werden muss, machen es notwendig, dass nicht nur die Kampfmittel und -verfahren, sondern auch die versorgungstechnischen Massnahmen laufend den neusten Erkenntnissen angepasst werden. Unter den Massnahmen der Versorgung von Truppe und Bevölkerung kommt auch der Sicherstellung einer kriegstauglichen Wasserversorgung besondere Bedeutung zu, weshalb sich die zuständigen Stellen der Armee schon seit längerer Zeit mit diesem Problem befassen. Von der Generalstabsabteilung ist unter Beizug einer aus Fachleuten zusammengesetzten Arbeitsgruppe ein Projekt für den kriegstauglichen Aufbau der Wasserversorgung ausgearbeitet worden, das alle organisatorischen, personellen, materiellen und finanziellen Aspekte des Problems erfasst. Dieses Projekt ist im Verlauf dieses Sommers von den zuständigen Stellen geprüft und gutgeheissen worden. Die auf mehrere Millionen Franken veranschlagten Kosten, die es verursachen wird, sind in der langfristigen finanziellen Planung der Armee berücksichtigt.

Aus organisatorischen, personellen und materiellen Gründen ist beim beabsichtigten Aufbau der Wasserversorgung eine zeitliche Staffelung nötig. In einer ersten Phase soll die Truppe mit Wasserbehältern und Entkeimungsmitteln ausgerüstet werden, um ihr die Aufbereitung verunreinigten Wassers zu gestatten. In einer zweiten Phase, die bis 1970 abgeschlossen sein sollte, ist die Beschaffung von Transportbehältern, Wasseraufbereitungsgeräten und -anlagen sowie von Abfüll- und Verteileinrichtungen geplant. Mit diesen Mitteln sollen alle Grossverbraucher wie Sanitäts-, Veterinär-, Versorgungs- und Materialformationen im ABC-Krieg in die Lage versetzt werden, sowohl Grund-, als auch Oberflächenwasser aufzubereiten und innert nützlicher Frist zu verteilen. Mit der Versorgung der Kampftruppen werden, wie für alle andern Verbrauchsgüter, die Versorgungstruppen betraut. Sie werden zu diesem Zweck mit leistungsfähigen Wasseraufbereitungsanlagen, Wasserzisternenwagen und zusammenlegbaren Grossbehältern ausgerüstet, was sie befähigen wird, pro Division täglich bis zu 400 000 l Wasser aufzu-