

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

Herausgeber: Schweizerischer Fourierverband

Band: 49 (1976)

Heft: 12

Artikel: Neues in der Verpflegung der Armee

Autor: [s.n.]

DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-518549>

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: 25.01.2026

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

Neues in der Verpflegung der Armee

Am 23. November fand in Bern eine Presseorientierung über dieses Thema statt. Die Begrüssung erfolgte durch Dr. Mörgeli, Chef Sektion Information des EMD, die Einführung hielt Brigadier Messmer, Oberkriegskommissär, über die neue Notverpflegung referierte Oberst Pfaffhauser, Chef Sektion Verpflegungs- und Magazinwesen und über die Vorschriften für Verpflegungspläne sprach Oberst Zehnder, Chef der Abteilung Kommissariatsdienst.

Gerne setzen wir auch unsere Leser ins Bild über die neuen Vorschriften ab 1.1.77, sind doch recht wesentliche Neuerungen darunter, die es unbedingt zu beachten gilt. Nach dem genauen Studium der folgenden Erläuterungen werden sie uns weniger Kopfzerbrechen verursachen. Zu beachten ist bei eventuellen Einführungsschwierigkeiten bei der Einheit, dass anhand dieser Massnahmen eine wesentlich grössere Vsg Autonomie und eine grössere Vorratshaltung bei der Truppe angestrebt werden kann.

St.

Was sollen die Soldaten essen?

Neues in der Verpflegung der Armee

Wie Sie wissen, besteht eine der Zielsetzungen der auf 1.1.77 in Kraft tretenden neu konzipierten Organisation der Versorgung darin, der Truppe *eine grössere Autonomie* zu gewährleisten, damit sie ihren Auftrag auch bei Unterbruch des Nachschubes ausführen kann. *Eine vermehrte Unabhängigkeit*, also eine erweiterte Vorratshaltung bei der Truppe, kann nur durch haltbare Artikel sichergestellt werden. Vom heutigen effektiven Verbrauch an Lebensmitteln entfallen wertmässig rund zwei Drittel auf Frischartikel (Brot, Fleisch, Milch und Milchprodukte, Gemüse), ein Drittel auf haltbare Artikel inkl. Konserven (Biscuits, Fleisch-, Käse- und Gemüsekonserven, Teigwaren, Reis, Zucker usw.).

Um den uns erteilten generellen Auftrag zu erfüllen, müssen wir also mehr Konserven beschaffen und diese — um Verluste zu vermeiden — innerhalb der kommerziellen Garantiefrist im Truppenhaushalt umsetzen.

Wir befinden uns somit in einer ähnlichen Lage wie die Hausfrauen, die — entsprechend den Empfehlungen des Delegierten für wirtschaftliche Kriegsvorsorge — für ihre Familie einen angemessenen Haushaltvorrat beschaffen, verwalten und umsetzen. Für die Vorratshaltung im Anschluss an eine Kriegsmobilmachung sind der Mannschaftsbestand und der Ernährungsbedarf massgebend. Für den Umsatz kommen jedoch nur die tatsächlichen Dienstage in den Friedensdiensten mit mengenmässig in der Regel geringeren Anforderungen in Betracht (Rekruten- und Kaderschulen, Wiederholungs-, Ergänzungs- und Landsturmcourse im gesetzlich vorgeschriebenen Turnus und mit reduzierten Einrückungsbeständen entsprechend der Dienstleistungspflicht).

Weil wir aus den genannten Gründen in Zukunft mehr Konserven als bisher beschaffen und umsetzen müssen, haben wir das Sortiment — zugeschnitten auf die voraussehbaren Verwendungszwecke — erweitert und den entsprechenden Pflichtkonsum vorgeschrieben. Auch der tägliche Verpflegungskredit muss — wegen der gegenüber der selbst zubereiteten Frischverpflegung etwas teureren Konservenverpflegung — entsprechend angepasst werden.

Aus volkswirtschaftlichen Gründen sowie mit Rücksicht auf das Militärbudget und damit auf die Steuerzahler müssen wir darauf halten, dass diese Vorräte im Truppenhaushalt für die Ernährung des Wehrmannes verwendet werden. Die Truppenverpflegung ist eine Gemeinschaftsverpflegung. Sie soll ihrer Bestimmung gemäss einfach und zweckmässig, aber trotzdem vollwertig und abwechslungsreich sein. Die Ernährungsgewohnheiten der Truppe (regional, nicht im Einzelfall) sind soweit als möglich bei der Planung mitzubedenken. Das «Menu-Panel Schweiz» hat uns in dieser Beziehung wertvolle Hinweise gegeben. Es wird

damit bestätigt, dass unsere Truppenverpflegung dem Vergleich mit den durchschnittlichen Verhältnissen im Zivilleben sehr gut standhält. Die Grundzüge der neuen Ordnung haben wir in kurzen Vorschriften für Verpflegungspläne zusammengefasst.

Um den Fourieren die vordienstliche Aufstellung der Verpflegungspläne mit Kostenberechnung unter den neuen Voraussetzungen zu erleichtern, haben wir Musterverpflegungspläne und eine Zusammenstellung möglicher Mahlzeiten sowie Zwischenverpflegungen ausgearbeitet, die allen Fourieren und Qm abgegeben werden.

Wesentlich ist, dass unsere Verpflichtung, für eine unter verschiedensten Verhältnissen und Gesichtspunkten ausreichende Ernährung zu sorgen, genau gleich wie bis anhin erfüllt wird.

Neue Notverpflegung der Armee

1. Zielsetzung

In der Zielsetzung der neuen Konzeption Gesamtversorgung der Armee, die am 1.1.77 in Kraft tritt, ist unter anderem eine «*Grosse Versorgungsautonomie*» vorgesehen; man will nicht nur der Truppe die Möglichkeit geben, während einer bestimmten Kampfperiode unabhängig vom Nachschub zu leben und zu kämpfen, sondern auch die Formationen der Versorgungstruppen so dotieren, dass sie über genügend Versorgungsgüter verfügen und während einer gewissen Zeit auf eine armeeeigene Produktion (Brot, Fleisch usw.) oder eine Basierung auf zivilen Betrieben verzichten können.

2. Probleme im Verpflegungssektor

Wenn die Realisierung dieser Zielsetzung bei anderen Versorgungsgütern wie zum Beispiel Betriebsstoffen, Munition oder Korpsmaterial, die jahrelang aufbewahrt werden können, lediglich von den zur Verfügung stehenden finanziellen Mitteln für die Lagerung abhängt, spielen bei einer Vorratshaltung an Verpflegungsmitteln auch andere Faktoren eine entscheidende Rolle. Selbstverständlich wäre es möglich, Lebensmittel einige Jahre bis zur äussersten Haltbarkeit am Lager zu halten, und diese dann in irgendeiner Form doch noch der Truppe zu verabreichen, als Futtermittel zu verwenden oder überhaupt zu vernichten. Eine solche Lösung wäre für uns sehr einfach und würde ohne Schwierigkeiten die Festlegung einer x-gewünschten Vsg Autonomie erlauben. Was würde dies aber nützen, wenn im entscheidenden Moment die Lebensmittel unseren Soldaten nicht mehr schmecken würden oder die Vorräte nicht mehr geniessbar wären? Dazu können Sie sich selber vorstellen, was geschähe, wenn von Zeit zu Zeit das OKK Lebensmittel vernichten würde.

Die Versorgungsautonomie im Verpflegungssektor hängt somit von folgenden «fachtechnischen Faktoren» ab:

– Haltbarkeit der Lebensmittel

Obschon die Nahrungsmittelindustrie in den letzten Jahren gewaltige Fortschritte gemacht hat, kann auch sie die Haltbarkeit der Lebensmittel bei normalen Lagerbedingungen nicht ohne weiteres über eine gewisse Zeit verlängern. Beim heutigen Armeeproviand beträgt die garantierte Haltbarkeit zwischen 1 und 5 Jahre. Es handelt sich hier um die durch die Lieferanten *garantierte* Haltbarkeit. Diese Ware könnte selbstverständlich auch länger aufbewahrt werden. Dies würde jedoch bei den Waren einen Verlust an Geschmack und Aussehen mit sich bringen, was sofort zu unzähligen Kritiken und Reklamationen durch die Wehrmänner führen würde.

Im Gegensatz zu den Gewohnheiten der zivilen Verbraucher, die immer mehr frische Ware wünschen, gilt für eine Armee der Grundsatz:

Je länger die Ware am Lager gehalten werden kann, je interessanter ist sie.

– *Verpflegungsportionen und Umfang der Vorräte*

«Nur ein richtig ernährter Wehrmann ist zu den Leistungen fähig, die der Militärdienst schon in Friedenszeiten, besonders aber in Kriegszeiten, von ihm verlangt.» Gestützt auf diesen Grundsatz müssen wir bei der Festlegung der verschiedenen Verpflegungsportionen (Tages-, Not-, Reserve- und Kampfportionen) die Bedürfnisse des Wehrmannes im Krieg berücksichtigen. Dazu muss der Umfang der Vorräte, die das Oberkriegskommissariat am Lager zu halten hat, so berechnet werden, dass die Versorgung der gesamten Armee im Falle einer Kriegsmobilmachung sichergestellt ist.

– *Umsatz im Frieden*

Die Umsatzmöglichkeiten unserer Vorräte an Armeeproviand im Frieden sind aber begrenzt. Die Anzahl Naturalverpflegungstage, das heisst, die Tage, während welchen die Truppe effektiv durch die Militärküchen verpflegt wird, sind sehr bescheiden im Vergleich zu den zu verpflegenden Beständen bei einer Kriegsmobilmachung. Dazu kommt aber noch, dass im Frieden der Wehrmann oft nach seinem eigenen Geschmack Nahrungs- und Genussmittel selbst bei den örtlichen Geschäften kauft, oder zusätzliche Gerichte in den Gasthöfen einnimmt. Wie die Praxis zeigt, ist im Frieden die verabreichte Verpflegung kleiner als diejenige, welche für den Kriegsfall sichergestellt werden muss. Demzufolge sind wir verpflichtet, der Truppe die Verwendung von gewissen Artikeln zu befehlen.

In der Tat, wenn nicht ein Pflichtkonsum vorgeschrieben wäre, würden einige Lebensmittel, insbesondere Konserven, die für die Vorratshaltung und die Ernährung der Trp im Krieg unbedingt notwendig sind, im Instruktionsdienst weniger verwendet. Aber auch in bezug auf den Pflichtkonsum dürfen gewisse Grenzen nicht überschritten werden.

3. *Neue Notverpflegung*

Bei der Gestaltung der neuen Notverpflegung unserer Armee mussten auch die wichtigsten Faktoren eines Kriegseinsatzes berücksichtigt werden; insbesondere die mögliche Kampfdauer, die im modernen Krieg je nach Verband verschieden ist und die Abwehrkonzeption, die eine Versorgungsautonomie während längerer Zeit bis zu den Stützpunkten und Sperren verlangt. Es muss somit eine Reserve vorhanden sein, wenn der Nachschub nicht mehr gewährleistet ist.

In diesem Zusammenhang haben wir laufend zahlreiche Versuche mit neuen Produkten unserer Nahrungsindustrie, aber auch mit Verpflegungsportionen anderer Armeen durchgeführt. Gestützt auf die gesammelten Erfahrungen haben wir uns auf bekannte Artikel beschränkt und lediglich eine neue Zusammensetzung beschlossen. Dies in Berücksichtigung der Gewohnheiten unserer Soldaten und aus den finanziellen Gründen.

Die neue Notverpflegung wird somit ab 1. 1. 77 umfassen:

- Notportion
- Reserveportion
- Kampfportion

Notportion

- Begriff: Kleine und leichte Verpflegungsportion mit beschränkter Kalorienzahl, ausreichend zur Sicherstellung des Überlebens während eines Tages, jedoch nicht während längeren Perioden.
- Zusammensetzung: 1 Notportion (Spezialschokolade) = Gewicht netto 192 g
Kalorien ca. 1000
- Zuteilung: in der Regel auf den Mann
- Verbrauch: durch den einzelnen Mann, wenn dieser mehr als eine Mahlzeit von seiner Truppe abgeschnitten ist und für ihn keine andere Verpflegungsmöglichkeit besteht.

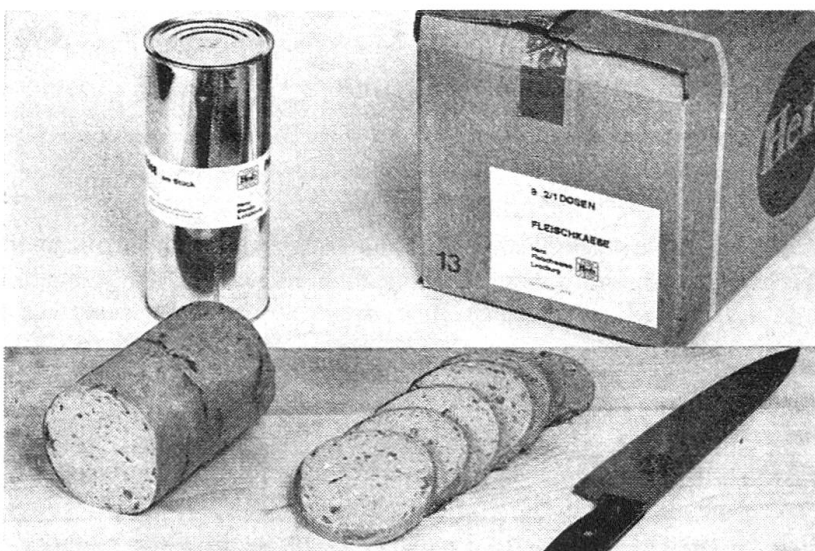


Neue Notverpflegungsartikel

Notportion
bestehend aus Spezial-
schokolade



Die neue Brotkonserve,
ein Frischhaltebrot



Neue Fleisch-Grosskonserve
Fleischkäse

Reserveportionen

- Begriff: Verpflegungsportion zur Depotbildung, zusammengesetzt aus Brot- und Fleischkonserven, sowie herkömmlichen haltbaren Verpflegungsmitteln der Tagesportion.

- Zusammensetzung einer Portion:

Brotkonserve	(Frischhaltebrot oder Militärbiscuits)	1 Port.
Fleischkonserve	(Portionenkonserve oder Dauerfleischwaren)	1 Port.
Getränkeartikel:	Kaffee geröstet	7 g
	Schokolademilchpulver oder Kakaopulver	20 g
	Tee	2 g
Zucker		40 g
Trockengemüse:	Reis	26 g
	Teigwaren	46 g
Speisefett oder -öl		40 g
Konfitüre		20 g
Suppenartikel	(Suppenmehl und konz. Bouillon)	10 g
Salz		15 g

Wenn möglich ist die Reserveportion durch die Truppe mit andern Artikeln (Käse, Grüngemüse, Kartoffeln) zu ergänzen.

Gewicht	netto	676 g
	brutto	1000 g

Kalorien ca. 2240

- Zuteilung: in der Regel auf Küche, in Stützpunkten oder bei selbständigen Detachementen.
- Verbrauch: Anordnung des Verbrauchs durch die Kdt von Stäben, Einheiten, Stützpunkten und selbständigen Detachementen, wenn die normalen Tagesportionen nicht mehr ersetzt werden können.

Die Reserveportion besteht somit aus herkömmlichen haltbaren Lebensmitteln. Neu im Armeesortiment sind das Frischhaltebrot und die Grossfleischkonserven.

Beim Frischhaltebrot handelt es sich um eine armeeeigene Brotkonserve. Normales, nach den üblichen Methoden hergestelltes Brot wird konserviert und in einem Kunststoffbeutel unter Vacuum verpackt.

Frischhaltebrot mit Früchten enthält dazu eine Mischung von Dörrfrüchten und ist deshalb besonders kalorienreich.

Die Herstellung dieses Brotes erfolgt nur durch Armeeformationen. Zur Zeit erfolgt die Produktion noch in sehr bescheidenem Rahmen.

Unter dem Begriff Grossfleischkonserven werden ab Neujahr eingeführt:

- Schweinefleisch gesalzen und geräuchert
- Fleischkäse

Diese Artikel sind in Dosen à 2 kg verpackt und ergeben ca. 12 Portionen Fleisch.

Kampfportion

- Begriff: Verpflegungsportion, zusammengesetzt aus drei vollwertigen Mahlzeiten, deren einzelne Bestandteile ohne Zubereitung oder nach Aufwärmen genossen werden können.

[illegible]

A collection of various food and medical supplies. On the left, there's a small first aid kit with a red cross, a packet of instant noodles, and a small container of instant noodle cups. In the center, there's a large can of Marmite, a smaller can of Parian, and a packet of Maggi. To the right, there's a large bag of instant noodle cups and a small container of instant noodle cups. The items are arranged on a light-colored surface.

– Vorgesehene Zusammensetzung

	Typ A	Typ B	Typ C
Getränke und Suppen	Frühstückskonserve Tee in Port. (2) Würfelzucker	Frühstückskonserve Tee in Port. (2) Würfelzucker	Sofortkaffee in Port. (2) Kondensmilch Tee in Port. (2) Würfelzucker
Brotration	Suppenkonserve Militärbiscuit	Suppenkonserve Militärbiscuit	Suppenkonserve Militärbiscuit
Artikel für Zwischenverpflegung und Hauptgericht	Konfitüre in Port. Fleischkonserve Dosenkäse Schokoladecrème Gulasch mit Reis	Konfitüre in Port. Fleischkonserve Leberpastete Militärschokolade Zunge, grüne Bohnen Kartoffeln	Konfitüre in Port. Dosenkäse Caramel Ragout, weisse Bohnen Kartoffeln
	dazu Lebensmittelbeutel Notkocher 71		
Gewicht netto	1279 g	1119 g	1029 g
brutto	ca. 1800 g	ca. 1800 g	ca. 1800 g
Kalorien ca.	3000	3100	3500

- Anpassungen sind im Rahmen der Beschaffungen möglich.
- Zuteilung: Die Kampfportion wird fallweise kreditiert und nach Bedarf der Truppe, insbesondere Kampfverbände abgegeben.
- Verbrauch: ist durch die zuständigen Kdt zu befehlen; er ist nur im Kampf anzuordnen und sofern die Versorgung ab Truppenküche nicht tunlich ist.
- Abgabe im Frieden nicht in Portionenpackungen, sondern *artikelweise*.

Wie aus der Zusammensetzung hervorgeht, wurde hier ein grosser Teil der sich seit Jahren in der Armee bewährten Artikel (Biscuit, Suppen-, Frühstückskonserven usw.) übernommen. Neu wurden in den Pflichtkonsum einbezogen:

- Sofortkaffee in Portionen à 2 g
 - Kondensmilch in Portionen à 80 g
 - Dosenmenüs (Gulasch, Zunge und Ragout)
- sowie – Notkocher

Als Ersatz für den bisherigen Brenner und die Metatabletten wird der Truppe ab 1.1.77 der neue Notkocher abgegeben. Dieser besteht aus einer Dose mit verfestigtem Alkohol mit einem Deckel verschlossen und einem Kochring. Es ermöglicht dem Wehrmann, Gerichte selbständig zuzubereiten. Mit dem Notkocher kann eine ganze Kampfportion zubereitet werden.

Es ist sicher unbestritten, dass durch die Einführung dieser Neuerungen im Sektor der Truppenverpflegung

- eine Verbesserung der Notverpflegung
- eine ständige Bereitschaft
- eine erhöhte Versorgungsautonomie der Truppen und der Basis

erreicht werden kann.

Durch den notwendigen Umsatz dieser Notverpflegung im Frieden werden die Truppenrechnungsführer mit einigen neuen Problemen konfrontiert und *müssen insbesondere dem Verbrauch des vermehrten Pflichtkonsums ihre volle Aufmerksamkeit schenken.*

Wir sind aber davon überzeugt, dass durch die richtige Orientierung über die Gründe der Schaffung dieser neuen Notverpflegung und durch eine gezielte Ausbildung unserer Fouriere und Küchenchefs auch die Probleme, die bei jeder Neuerung zum Vorschein kommen, leicht gelöst werden können.

Vorschriften für Verpflegungspläne

Grundlagen für die Erstellung von Verpflegungsplänen: (Zusammenfassung)

Verwaltungsreglement für die Schweizerische Armee

Regl. «Truppenhaushalt»

Regl. «Kochrezepte für die Militärküche»

Regl. «Fourier-Anleitung»

Preisliste für Armeeproviand (OKK)

«Verpflegungskredit und Richtpreise» periodische Weisung des OKK

Preise der Militärspeisen (OKK)

Diese Grundlagen enthalten im Wesentlichen folgendes:

Die Zubereitung der Naturalverpflegung erfolgt grundsätzlich im gemeinsamen Truppenhaushalt.

Der Rechnungsführer führt den Haushalt und besorgt die Ankäufe sowie das Fassungswesen. Die Kommandanten haben darüber zu wachen, dass die Truppe im Rahmen der Verpflegungsberechtigung genügend und gut verpflegt wird.

Jeder Vergeudung von Lebensmitteln muss unnachsichtig entgegengetreten werden. Die Truppenverpflegung ist den Anforderungen des Dienstes anzupassen. Die Führung des Truppenhaushaltes erfolgt auf Grund sorgfältig berechneter Verpflegungspläne.

Die Mahlzeiten müssen fachgerecht zusammengestellt sein. Bei der Zusammenstellung der Mahlzeiten ist dem Prinzip der Sparsamkeit nachzuleben. Inländischen, preisgünstigen landwirtschaftlichen Erzeugnissen ist im Sinne einer einfachen und gesunden Truppenverpflegung der Vorzug zu geben.

Für die Beschaffung der Lebensmittel, die für die Führung eines Truppenhaushaltes erforderlich sind, wird vom OKK ein Verpflegungskredit pro Mann und Tag festgesetzt, der gegenwärtig für Rekrutenschulen Fr. 3.95 und für alle übrigen Schulen und Kurse Fr. 4.50 beträgt. Die Tagesportion, die vom Bundesrat festgesetzt wird, besteht aus artikel- und gewichtsmässig festgelegten Lebensmitteln, sie bildet die Berechnungsgrundlage für die Festsetzung des Verpflegungskredites.

Der Verpflegungskredit wird für jeden besoldeten Dienstag verrechnet, sofern der Wehrmann nicht Anrecht auf Geldverpflegung hat. In einem 20tägigen Wiederholungskurs wird die Truppe normalerweise an zwei Sonntagsurlauben (Samstag-Nachtessen und Sonntag ganzer Tag) nicht verpflegt. Am Mobilmachungstag fallen das Frühstück und am Entlassungstag das Nachtessen evtl. auch Mittagessen aus.

Die Truppe muss somit während ca. 17 Tagen verpflegt werden, so dass dem Rechnungsführer für die effektiven Verpflegungstage ein Kredit von Fr. 5.30 statt Fr. 4.50 (Verpflegungskredit) zur Verfügung steht.

In den WK, EK und Lst Kursen können am Schluss des Dienstes nicht beanspruchte Mittel im Ausmass eines Tageskredites für den durchschnittlichen Bestand auf die nächste Dienstleistung übertragen werden als Reserve für Dienste mit besondern Ernährungsanforderungen, wobei wiederum maximal ein Tageskredit verbraucht werden kann.

Der Verpflegungskredit ist berechnet für die Beschaffung der für die Ernährung erforderlichen Naturalien (nur soweit notwendig für Fertigprodukte wie z. B. Brot, Käse) und nicht für die Bezahlung von Arbeitsleistungen Dritter, die die Truppe selbst ausführen kann. Somit hat die Truppe das Fleisch am Stück zu kaufen und nicht zubereitet als Hackfleisch, Geschnetzeltes, Plätzli, Fleischvögel usw. Diese Zubereitung ist Sache der Küchenmannschaft.

Bei Preisvergleichen sind nicht nur Gewicht, Volumen und Preis, sondern vor allem auch der Nährwert und Qualitätsunterschiede zu berücksichtigen.

Beschaffungsarten:

Auf dem Nachschubweg hat der Rechnungsführer sämtliche Artikel, die auf der Preisliste für Armeeproviand des OKK enthalten sind, zu beziehen. Die durch Selbstsorge zu beschaffenden Lebensmittel sind wenn immer möglich am Unterkunftsort oder in der nächsten Umgebung zu kaufen.

Die notwendige Verbesserung der Versorgungsautonomie an Verpflegungsmitteln und insbesondere der Notverpflegung hat zur Folge, dass mehr haltbare Artikel beschafft und — wie der Notvorrat im privaten Haushalt — in Friedenszeiten umgesetzt werden müssen.

Damit der erforderliche Umsatz gewährleistet ist, ist die Truppe verpflichtet, einen Pflichtkonsum zu verbrauchen, der dem Umfang und der Haltbarkeit der vorgeschriebenen Vorräte angepasst werden muss. Der vermehrte Verbrauch von Konserven beeinflusst den Truppenhaushalt und damit auch die praktische Ausbildung und Arbeit der Küchenchefs. Die abwechslungsreiche und ausreichende Verpflegung der Truppe muss gewährleistet bleiben.

In bezug auf die Fleischgerichte bringt der Verbrauch der verschiedenen Fleischkonserven (Schweinefleisch- und Fleischkäseconserven, Gulasch, Zunge, Ragout und Leberpastete) eine gewisse Abwechslung im Verpflegungsplan. Deshalb ist bei der Beschaffung von Fleisch durch Selbstsorge dem gesunden, nahr- und vorteilhaften Kuhfleisch und den entsprechenden Schlachtnebenprodukten (Leber, Kutteln usw.) der Vorzug zu geben.

Über den Pflichtkonsum an Konserven und die Beschaffung von Kuhfleisch hinaus, dürfen pro Soldperiode wertmässig *höchstens 10 % des Verpflegungskredites verwendet werden für den Ankauf von anderen Fleischsorten* wie z. B. Kalb- oder Schweinefleisch, Rippli, Speck, Schafffleisch, Wurstwaren, Geflügel, Fische usw. somit in einem 20tägigen WK bei einem Verpflegungskredit von Fr. 4.50 pro Mann / Tag, für 100 Mann *maximal für Fr. 900.—*.

Die Preisliste des OKK für Armeeproviand und Futtermittel enthält verschiedene Artikel, die sich als Dessert oder als Zwischenverpflegung ausgezeichnet eignen. Als weitere Desserts kommen vor allem inländische Früchte, sowie Süßspeisen, die im Truppenhaushalt selbst zubereitet werden, in Frage (z. B. Apfelküchlein, Berliner Pfannkuchen, Caramel-, Haselnuss-, Schokolade- oder Vanillecrème, Fruchtsalat usw.).

Den Rechnungsführern (KK, Kom Of, Qm, Four, Four Geh, HD-Rechnungsführern und FHD-Rechnungsführerinnen) werden Menuvorschläge übergeben, die den neuen Vorschriften angepasst sind. Die Menuvorschläge und der Musterverpflegungsplan sind *jeweils den tatsächlichen Dienstverhältnissen, den regionalen Essgewohnheiten der eigenen Truppen und den zur Verfügung stehenden materiellen, personellen und finanziellen Mitteln anzupassen*.

In den Menuvorschlägen sind die verschiedenen Möglichkeiten für stationäre und Feldverhältnisse enthalten

für Frühstücke:

Milchkaffee, Butter, Konfitüre, Käse, Brot / Biscuit
Kakao, Butter, Konfitüre, Brot / Biscuit

Frühstückersatz:

Schwarztee, Haferbrei, Brot / Biscuit
Milchkaffee, Rösti, Brot / Biscuit
Sofortkaffee, Mehlsuppe, Käse, Brot / Biscuit

Hauptmahlzeiten mit Kuhfleisch:

Das Kuhfleisch kann auf 17 verschiedene Arten zubereitet werden

Gebraten: Braten, Saftplätzli, Fleischvögel, Hackbraten, Ragout, Geschnetzeltes, Hackbeefsteak, Sauerbraten, Pfeffer

Gesotten: Siedfleisch, Rauchfleisch, Blanquette, Fleischkugeln

Gedünstet: Paprikagulasch, Geschnetzeltes, Hackfleisch, Curryvoressen

Zu den verschiedenen Fleischgerichten eignen sich Kartoffeln, Teigwaren, Reis, Mais dazu die verschiedenen Gemüsearten und Salate je nach Jahreszeit.

Die Grosskonserven Schweinefleisch gesalzen, geräuchert und der Fleischkäse können kalt verwendet werden zu

Rösti, Kartoffelsalat, Aufschnittler, Sandwiches

Warm mit gedämpftem Gemüse, Salzkartoffeln, Reis, Teigwaren.

In stationären Verhältnissen ist das Nachtessen in der Regel eine Nebenmahlzeit.

Diese besteht aus:

Suppe oder Getränk, Kartoffeln, Reis, Teigwaren, Gemüse oder Salat
und einem Fleischgericht oder kleiner Fleischbeigabe.

Bei körperlicher Betätigung oder bei Hitze nimmt der Flüssigkeitsbedarf infolge Verlust durch Schwitzen mehr oder weniger stark zu. Bei Flüssigkeitsmangel nimmt die Arbeitskapazität rasch ab. Durstgefühl wird meist ausgelöst, wenn die Körperflüssigkeit um 1 % absinkt. Folgende Regeln sind zu beachten:

- In Ruhe und bei normalen körperlichen Anforderungen brauchen zu den Mahlzeiten keine zusätzlichen Getränke abgegeben werden, sofern diese bereits eine Flüssigkeit (Suppe, Tee, Kaffee usw.) enthalten.
- Bei schwerer körperlicher Arbeit, ganz besonders bei Hitze, ist gezuckerter Tee evtl. mit Zitronenzusatz, oder fettfreie Bouillon bereitzustellen, welche auch in den Arbeitspausen und wenn nötig beim Einrücken abgegeben werden sollen.
- Die Truppe ist auch in Militärkantinen inbezug auf die Abgabe von Getränken im Sinne der vorstehenden Richtlinien an keinerlei Einschränkungen gebunden. Die Verträge mit den Kantinenpächtern enthalten *keine* entsprechenden Bestimmungen.

● *Heiterer Schlusspunkt* (aus «Nebelspalter»)

Neues Verpflegungskonzept der Armee: Mehr Konserven als Notportion, Reserveportion, Kampfportion. Weniger beliebt: die halbe Portion. Wichtigste Waffe: der Büchsenöffner.