

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

Herausgeber: Schweizerischer Fourierverband

Band: 53 (1980)

Heft: 6

Rubrik: OKK-Info

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: 22.02.2026

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

Pflichtkonsum

Im Dezember 1976 — nach einer vom OKK organisierten Presseorientierung «Was sollen die Soldaten essen — Neues in der Verpflegung der Armee», haben die Massenmedien eingehend über die ab 1.1.77 in Kraft getretenen Neuerungen im Verpflegungssektor berichtet.

Mit Phantasie kann man auch im Militär gut kochen

Neue Menüs aus der EMD-Küche: Leckerbissen als Notportion

Mehr Konserven im Hotel «Fédéral»

Soldaten ohne Nachschub sollen nicht hungern müssen

Ab nächstem Jahr mehr Konserven und weniger Kochkisten

Wo schweizerische Soldaten im Dienst stehen, werden sie von Schulkindern um Biscuits bestürmt. Ab 1. Januar Verpflegung der Armee, die Biscuits aber bleiben.

aufgewärmt werden. Im übrigen setzt sich die Verpflegungsportion aus neuen Menüs zusammen.

Unabhängiger wert...

zielschokolade (Gewicht netto 192 Gramm) mit 1000 Kalorien. Die Zuteilung erfolgt in der Regel auf den Mann und gemessen mind diese Not...

sein soll, sehen die neuen Versorgungs... der Armee die vermehrte Berücksichti... rikel vor. Mit andern Worten... rden künftig mehr Kon...

seiner Autonomie gewährleistet... der Erfüllung ihres Auf... Verderb vom Funkti...

Wird der Truppe auch verpflegungs... korre Autonomie gewährleistet... der Erfüllung ihres Auf... Verderb vom Funkti...

Ruf... 3 Mrd... Zwischen... verbraucht... 50 Mio... Neue «Notportionen-Aera»

Nahrungsmittel... als... ben werden, damit sie auch tatsächlich... gessen wird.

Benutzen mehr...



Schon damals war man sich bewusst, dass die Neuerungen nicht ohne Auswirkungen bleiben würden. Man war sich ebenso klar des Auftrages bewusst, dass nach wie vor für die verschiedenartigsten Verhältnisse eine ausreichende und zweckmässige Ernährung der Truppe gewährleistet werden muss.

Welches waren die Auswirkungen und wie wird heute — nach dreieinhalbjähriger Einführung — die Verpflegung der Truppe beurteilt?

Unbestritten bleibt, dass folgendes erreicht wurde:

- eine Bereicherung der Verpflegung des Wehrmannes im Kriegseinsatz (Not-, Reserve- und Kampfportionen)
- eine ständige Bereitschaft (Vorratshaltung)
- eine grosse Autonomie der Truppen und Basis bei einer Kriegsmobilmachung

Diese Neuerungen sind Bestandteile der wichtigen Massnahmen zur Vorbereitung der Kriegstüchtigkeit, dem obersten Ziel einer Armee. Zur Kriegstüchtigkeit gehört auch eine vollwertige Ernährung. Von Napoleon Bonaparte stammt der bekannte Ausspruch: «L'art de vaincre, c'est l'art de subsister». Schon in der ersten Phase seines italienischen Feldzuges musste er erkennen, dass Disziplin und Erfolg sehr eng mit den Fragen der Verpflegungsbeschaffung zusammenhängen.

Eine am Anfang stark kritisierte Auswirkung war der erhöhte Verbrauch von «Pflichtkonsum-Artikeln». Eine vermehrte Unabhängigkeit vom Nachschub und eine erweiterte Vorratshaltung kann aber nur durch haltbare Artikel sichergestellt werden. Wir wissen alle, dass diese Artikel — um Verluste zu vermeiden — innerhalb der Garantiefrist im Truppenhaushalt umgesetzt werden müssen.

Zudem tauchten insbesondere folgende Fragen auf:

- Ist der Verpflegungskredit ausreichend?
- Können die Dosenmenüs in stationären Verhältnissen sinnvoll verbraucht werden?
- Kommt man mit den grossen, vorgeschriebenen Verbrauchsmengen durch?
- Kann man bedingt durch die «10 %-Klausel» noch genügend Abwechslung in den Menuplan bringen?

Wenn die ersten Bedenken und Sorgen durch die angemessene Anpassung des Verpflegungskredites und die Richtlinien für die Verwendung der Dosenmenüs bald zerstreut wurden, konnte eine erste Herabsetzung der Pflichtkonsummengen (Kakaopulver und Suppenmehl) sowie die Aufhebung der 10 %-Klausel erst per 1.1.80 realisiert werden.

Es darf übrigens an dieser Stelle festgehalten werden, dass der vorgeschriebene Pflichtkonsum von den meisten Truppen sehr genau eingehalten wird. Jeder «hellgrüne» Funktionär weiss, dass mit ein wenig Phantasie, durch Aufwertung der Gerichte mittels Beigabe von frischen Artikeln, durch gute Zubereitung, sowie überlegte Verteilung der Konserven während der ganzen Dienstdauer auch diese Auflage erfüllt werden kann.

Als Fleischwaren und fertige Gerichte kommen für unsere Zwecke lediglich herkömmliche Konserven (Sterilisation, in Büchsen) in Frage. Laufende Versuche in Zusammenarbeit mit der Nahrungsmittelindustrie haben deutlich gezeigt, dass Lebensmittel, die mit anderen Verfahren hergestellt werden, in der Schweiz kaum Aussichten auf Erfolg haben (z. B. konzentrierte, dehydrierte Artikel). Und was Herr Schweizer im Zivilleben nicht isst, schätzt er auch im Militärdienst nicht. Tiefkühlprodukte finden im Zivil einen guten Absatz und der Umsatz einiger Artikel ist steigend. Diese können aber aus verständlichen Gründen (Vorratshaltung, Transport) im Armeesortiment nicht eingeführt werden.

Die Auswahl der Produkte, die sich zur Verarbeitung als Konserven eignen, ist begrenzt. Trotzdem versucht man ständig, in Zusammenarbeit mit den Produzenten eine Abwechslung ins Konservensortiment zu bringen.

Die Untersuchungen und Berichte bestätigen die sehr gute Qualität aller Militärkonserven. Dass in einem Instruktionsdienst Konserven nicht immer beliebt sind, ist bekannt. Über den Geschmack streitet man bekanntlich nicht. Interessant ist aber, dass sich Wehrmänner, wenn es sich für den Privatgebrauch (Ferienlager, Reisen, Touren usw.) handelt, oft über die Bezugsquellen von Armeekonserven erkundigen. Eine Feststellung, über die nachzudenken sich sicher lohnt!

In bezug auf die Qualität der Verpflegung hat man kaum grosse Unterschiede festgestellt. Diese wird weiterhin als gut beurteilt und nimmt im Vergleich zu anderen Gemeinschaftsverpflegungen sicher einen der vordersten Plätze ein. Das Vorhandensein

neuer Konserven (teilweise in Portionen) im Armeesortiment, hat dazu den Vorteil gebracht, dass die Truppe heute rasch und einfach im Feld, bei Manövern oder Detachierungen gut ausgerüstet und verpflegt werden kann und die Arbeit in der Küche oft vereinfacht und erleichtert wird.

Bei gewissenhafter Zusammenarbeit zwischen den Organen des Kommissariatsdienstes kann dem Wehrmann im Instruktionsdienst eine den Ernährungsbedürfnissen vollauf entsprechende Verpflegung verabreicht werden. Dass diese im Normalfall einfach, aber gesund, zweckmässig und schmackhaft ist, liegt auf der Hand. Auch im Verpflegungsbereich muss aber (leider) für den Ernstfall gerechnet und ausgebildet werden.

Aus den gesammelten Erfahrungen und täglichen Feststellungen (u. a. Kursberichte, Inspektionen, Äusserungen) darf abschliessend und zusammenfassend gesagt werden, dass die Truppenküche insgesamt einen guten Ruf hat. Und dafür sei all denen gedankt, die in irgend einer Funktion dazu beitragen!

Ist die 10 % Fleischklausel wieder einzuführen?

Telefonische Anfrage ans OKK: Wo kann man das Geschirr für Fondue-Bourguignonne beziehen, damit der Truppe ein solches Nachtessen verabreicht werden kann?

Ist das eine Wirkung der Aufhebung der «10 % Fleischklausel»? Soll man da staunen, wenn restriktive Vorschriften erlassen werden müssen?

FP

In eigener Sache

Redaktoren unter sich

(s) Die erste Tagung vom 26. April in Bern wurde von 22 Redaktoren schweizerischer Militärzeitschriften besucht und kann als Erfolg bezeichnet werden. Überaus positiv waren die Vorschläge und Ratschläge von Divisionär Wetter (Chefredaktor ASMZ) und Ernst Herzig (Redaktor des Schweizer Soldat).

Die anwesenden Redaktoren stellten ihre Zeitschrift gegenseitig vor und schilderten ihre wichtigsten Redaktionsprobleme. Eine engere Zusammenarbeit wurde allgemein befürwortet. Resultat derselben ist ein engerer Kontakt mit EMD-Info, zwischen den verschiedenen Redaktionen und die gebotene Möglichkeit, auch ausländische Zeitschriften konsultieren zu können.

Als Präsident stellte sich freundlicherweise Divisionär E. Wetter zur Verfügung. Er ist auch Vorsitzender der Redaktoren der europäischen Militärzeitschriften. Das Sekretariat bleibt bei der Redaktion «Der Fourier». Die nächste Zusammenkunft findet wieder in Bern statt, bereits im kommenden Oktober. Zu einem Referat wird eingeladen der neue Informationschef EMD und persönliche Berater des Chefs EMD, Daniel Margot. Weitere Berichterstattungen an dieser Stelle erfolgen nicht, hingegen besteht für Interessierte aus dem Leserkreis die Möglichkeit, bei uns weitere Einzelheiten (Adresslisten) anzufordern.

Delegiertenversammlung in Genf, 7./8. Juni

Die Berichterstattung erfolgt in der nächsten Ausgabe «Der Fourier» (Juli)