

Zeitschrift:	Der Fourier : officielles Organ des Schweizerischen Fourier-Verbandes und des Verbandes Schweizerischer Fouriergehilfen
Herausgeber:	Schweizerischer Fourierverband
Band:	55 (1982)
Heft:	7
 Artikel:	Truppenhaushalt aktuell
Autor:	[s.n.]
DOI:	https://doi.org/10.5169/seals-518902

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: 07.02.2026

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

Truppenhaushalt aktuell

Autoren: Arbeitsgruppe von Instruktoren-Uof der Versorgungstruppen-Offiziersschule, der Fourierschule und der Unteroffiziersschule für Küchenchefs.

1. Menugestaltung

Ist es richtig und notwendig, sich eingehend mit der Menugestaltung im Truppenhaushalt zu befassen? Ist das tatsächlich noch zeitgemäß?

W a r u m ?	D e n n :
<ul style="list-style-type: none">- Das körperliche Wohlbefinden hängt zumindest teilweise von einer ausgewogenen Ernährung ab.	<ul style="list-style-type: none">- Aufnahmefähigkeit und Leistungsfähigkeit werden durch eine vollwertige Verpflegung positiv beeinflusst.
<ul style="list-style-type: none">- Moralischer Aspekt: einfache, jedoch geschickte Zusammenstellung der Menus bei «Normalen Verhältnissen», verbunden mit rationeller Verteilung. Im Felddienst: «Belohnung nach getaner Arbeit».	<ul style="list-style-type: none">- Freude beim Essen: Viel Abwechslung, appetitliche Faßstrassen, farbliches Zusammenpassen der Gerichte: Viel Effekt mit kleinem finanziellem Aufwand!
<ul style="list-style-type: none">- Fürsorge für den Dienstleistenden! Den Eindruck vermitteln: Quartiermeister, Fourier und Küchenchef: gleich Dienstleistung zu Gunsten der Truppe: «Wir machen aus jeder Situation das Beste»:	<ul style="list-style-type: none">- Die Grundsätze einhalten: qualitativ gut, quantitativ genügend! Und zwar in jeder Situation.
<ul style="list-style-type: none">- warmer Tee während Arbeitspausen- schwache Zwischenverpflegungen, wo angemessen	<ul style="list-style-type: none">- an Stelle der (privaten) Getränkendosen und der vielen Süßigkeiten
<ul style="list-style-type: none">- warme Suppen als Ergänzung bei Kälte und Nachtarbeit.	<ul style="list-style-type: none">- dem Wehrmann das geben — was ihm bekömmlich ist und gut tut!
<ul style="list-style-type: none">- Die Kriegsvorräte (der Pflichtkonsum) müssen vorschriftsgemäss umgesetzt werden!	<ul style="list-style-type: none">- Aufforderung: gleichmässige, zweckmässige Verteilung im Verpflegungsplan.
<ul style="list-style-type: none">- Auch im Truppenhaushalt: Sparen wird gross geschrieben!	<ul style="list-style-type: none">- Ziel: Kampf der Verschwendungen. Lebensmittel nicht verderben lassen!
<ul style="list-style-type: none">- Und immer wieder Vorrang den inländischen, preisgünstigen Agrarprodukten: Kuhfleisch, Speck, Kartoffeln, Lager- und Saisongemüsen; einheimische Früchte.	<ul style="list-style-type: none">- Aber gerade deshalb: fantasiereich und gut zubereitet! Dann werden selbst die Eintopfgerichte gerne gegessen.
<ul style="list-style-type: none">- Zivile Essgewohnheiten sind nicht immer gute Essgewohnheiten!	<ul style="list-style-type: none">- Beispiele: Vernachlässigung der Frühstücke — unzweckmässige Zwischenverpflegungen.

Denkanstoß: Warum z. B. finden «Riz Colonial» (mit Südfrüchten) — oder andere, eher exklusive Gerichte vermehrt Eingang im Truppenhaushalt — und demgegenüber

werden im Vierstern-Hotel, bei Wohltätigkeitsveranstaltungen und im Ausflugsbeizli mit durchwegs gutem Erfolg angeboten: «Unser Hit: Militärspatz aus der Gamelle — Käseschnitten und Gerstensuppe nach Original-Militärrezept?».

Menugestaltung heisst auch heute noch:

- die Bedürfnisse der Truppe berücksichtigen:
Standort der Truppe und Auftrag des Kommandanten sowie die Umweltbedingungen in Verbindung mit der Herkunft der Wehrmänner bei der Planung beachten
- die Beschaffungs-, die Zubereitungs- und die Verteilungsmöglichkeiten abwägen und das Bestmögliche — auch bei Mehraufwand — realisieren!
- die finanziellen Mittel wohlüberlegt einsetzen
- und die Ausgaben, mittels der täglichen Verpflegungsabrechnung kontrollieren.

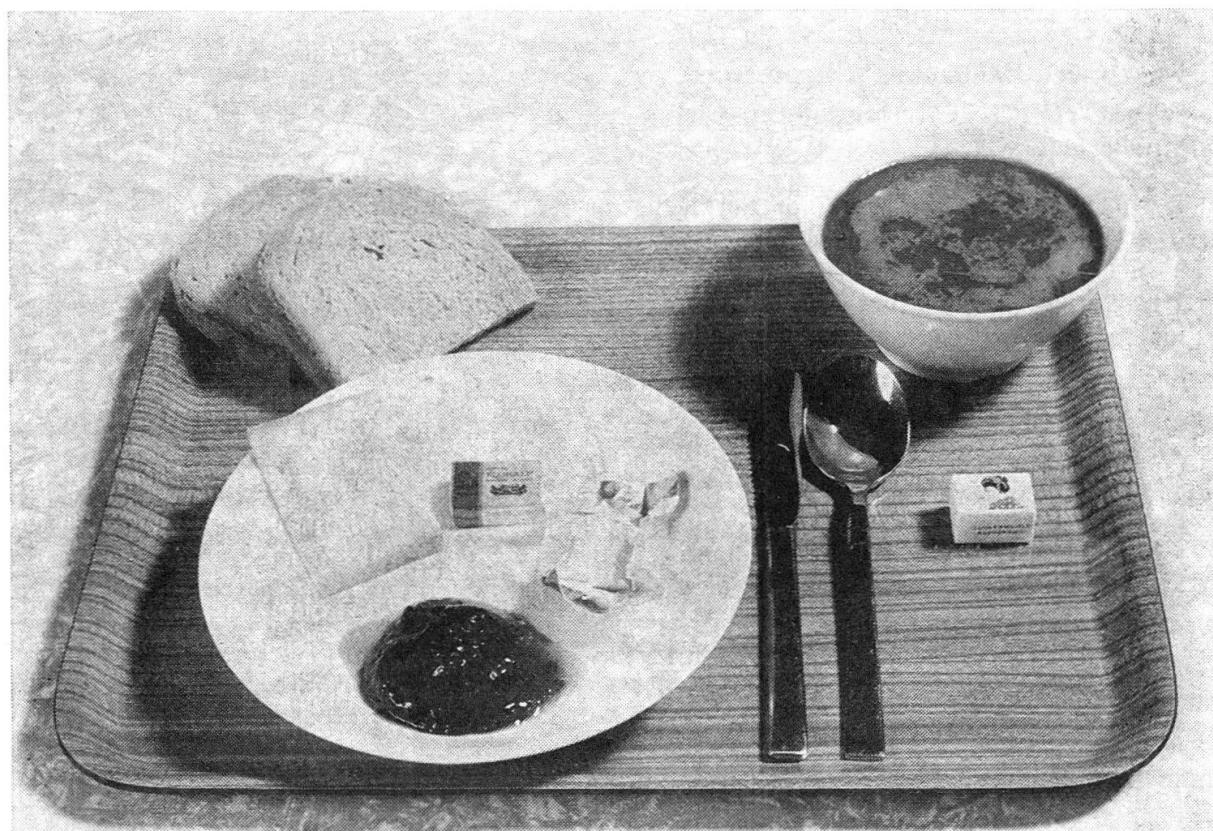
Wer das *heute* kann — wird in Notzeiten auch die erschwertes Verhältnisse meistern!

2. Verpflegung in stationären Verhältnissen

2.1 Frühstücke / stationäre Verhältnisse

Milchkaffee II (getrennte Zubereitung von Milch und Kaffee) oder Kakaogetränke mit den Beilagen: Brot, Käse, Butter und Konfitüre. Diese Standard-Zusammenstellung berücksichtigt die Bedürfnisse jedes Wehrmannes. Und als Ausnahme, z. B. nach Nach-übungen: ein Ei, ein Joghurt oder sogar ein wenig Fleisch als «Aufsteller».

«Planen» heisst, sich mit den Geldmitteln und den Normalmengen befassen. Unter «Normalmengen» verstehen wir die Quantitäten, angegeben im Kochrezeptbuch für



Bescheidener Esskomfort in stationären Verhältnissen: Frühstück in normaler Zusammensetzung. Als Ausnahme, nach besonderer Dienstleistung, eine beliebte Ergänzung in Form von Joghurt oder Eier.

die Militärküche, die sich in der Praxis vielfach als «Höchstmengen» erweisen. Es ist deshalb unumgänglich, dass Fourier und Küchenchef die erforderlichen Quantitäten überprüfen und die Kostenberechnung anpassen.

Vergleichen Sie die Unterschiede anhand dieses Beispiels:

«Normalmengen» für 100 Mann gemäss Kochrezepte:		Gleches Frühstück, reduzierte Mengen (Position 3) der «Militärspeisen»	
Milchkaffee II (25 l Kaffee, 30 l Milch)	55.—	Milchkaffee II (30 l)	30.—
Butter 20	34.—	Butter 15	26.—
Konfitüre (1 Dose)	10.—	Konfitüre ($\frac{1}{2}$ Dose)	5.—
Tilsiter 30	29.—	Tilsiter 20	19.50
Brot 200 (Tagesbedarf)	50.—	Brot 150 (Tagesbedarf)	37.50
Total	<u>Fr. 178.—</u>	Total	<u>Fr. 118.—</u>

Ähnliche Unterschiede ergeben sich bei den Mittag- und Nachtessen, wobei die Abweichungen hauptsächlich auf die Verschiedenartigkeit der Hauptgerichte und deren Beilagen zurückzuführen sind.

Der relativ hohe Verpflegungskredit verführt zu oberflächlicher Kostenberechnung. Dies wirkt sich, wie vorstehendes Beispiel zeigt, sehr markant aus. Die Differenz von Fr. 60.— zwischen den Positionen 1 und 3 ergibt (ohne die Entlassungs- oder Urlaubstage zu berücksichtigen) eine Summe von 500 bis 600 Franken pro Soldperiode.

Mögliche Auswirkung einer ungenauen Frühstücksberechnung:

- knappe Geldmittel zur Gestaltung der Haupt- und Nebenmahlzeiten.

Mögliche Auswirkungen einer ungenauen Kostenberechnung der Haupt- und Nebenmahlzeiten:

- unvollständige Mahlzeiten, Verzicht auf beliebte Beilagen
- Reduktion bei den Zwischenverpflegungen

Und zudem: Das Auseinanderklaffen zwischen dem Tagestotal auf dem Verpflegungsplan und dem Saldo der täglichen Verpflegungsabrechnung verunsichert und trägt mit dazu bei, dass zu Beginn einer Soldperiode zu stark gespart — gegen Ende jedoch verschleudert wird.

Folgerungen:

- kein unüberlegtes «Kopieren» der Preise der Militärspeisen — sondern genaue Berechnung auf Grund der effektiven Bedürfnisse
- nach jeder Mahlzeit hat der Küchenchef den Restenanfall zu beurteilen, seine Feststellungen mit den Beobachtungen des Fouriers zu vergleichen und die verbrauchten Mengen auf die tägliche Verpflegungsabrechnung zu übertragen. — Kompliziert? Nicht für den Praktiker!

Denn nur so ist der Truppenhaushalt im Griff zu halten!



Hauptmahlzeit in stationären Verhältnissen:
Suppe, Fleischgericht (vorwiegend Kuhfleisch II C), Beilage 1 und 2

2.2 *Hauptmahlzeit in stationären Verhältnissen*

Bei den Hauptmahlzeiten in stationären Verhältnissen werden heute in der Ausbildung folgende Schwergewichte gesetzt:

- abwechslungsreiche, vollständige Mahlzeiten, das Hauptgericht vorwiegend aus Kuhfleisch II C hergestellt und mit passenden Beilagen — bei denen der farbliche Aspekt nach wie vor berücksichtigt werden muss.

Die Suppen sind, unter Berücksichtigung der Pflichtkonsummengen, mit Sorgfalt zu bestimmen und ebenso zuzubereiten. Leider passiert es oft, dass nicht zuletzt aus Gründen der Bequemlichkeit, dem nicht nachgelebt wird. Als Flüssigkeitslieferant, zur Aufnahme von Nährstoffen, sowie als gute Gelegenheit zur Verwertung der Speiseresten gehören die Suppen als Bestandteil der Truppenverpflegung zum täglichen Menu. Auch wenn im zivilen Bereich aus verschiedenen Gründen die Suppen nicht den gleichen Stellenwert besitzen, werden sie bei der Truppe gerne gegessen. Dies ist allerdings nur unter der Voraussetzung der Fall, dass die Verteilung entsprechend vorbereitet und auch durchgeführt wird. «Suppenkonsum» ist eine Frage der Verteilung — und nicht weniger beliebt als früher!

Die Fleischgerichte zu den Hauptmahlzeiten sollen in erster Linie aus Kuhfleisch hergestellt werden. Keine andere Fleischsorte lässt sich derart vielfältig zubereiten. Vom preislich vorteilhaften Brätgericht — mit etwa zehn Varianten trägt es viel zur Abwechslung bei — bis zu den kostspieligeren Hinterviertelgerichten besteht eine ganze Palette von Möglichkeiten, die auszunützen in einem einzigen WK gar nicht möglich sind. «Zähes Kuhfleisch»? — das gibt es nicht, nur «zu wenig gekochtes Fleisch» — wie ein Fachmann jeweils urteilt!

In zweiter Linie sind die Schlachtnebenprodukte zu erwähnen. Solange die Versorgungsformationen Leber, Zungen und Kutteln nachschieben, so lange gehören die daraus herstellbaren Gerichte in den Menuplan der Truppe. Hier zeigt sich der gute Küchenchef, der mit diesen Speisen Lob und Anerkennung erntet.

Die Häufung der Abgabe von Import-Fleisch-Ersatz-Gerichten wie Geflügel, Wild und daraus hergestellte pfannenfertige Produkte, ergänzt mit einer starken Zunahme von Wurstwaren aller Art, wie sie nach der 10 % Klauselzeit beobachtet wurde, ist heute erfreulicherweise und dank grosser Anstrengungen eher im Verschwinden begriffen. Allerdings gibt es immer noch Fouriere, die mit den Kuhfleischgerichten «auf Kriegsfuss» leben. Oder ist es der Beeinflussung der Küchenchefs zuzuschreiben, die sich vor den längeren Kochzeiten drücken?

Dafür dauert der Kampf gegen die Reis- und Teigwarenwelle unvermindert an. Mit Broschüren, Plakaten und Informationen aller Art wird der Wert der Kartoffelgerichte dargelegt.

Zum Aufsehen mant auch die Fantasielosigkeit im Bereich der Salate und besonders bei den Gemüsegerichten. Untersuchungen haben gezeigt, dass in einer WK-Gruppe bei über 25 Einheiten lediglich ein bis zwei Gemüsegerichte und immer die gleichen Salate im Verlaufe des WK auf dem Verpflegungsplan figurierten. Gewisse Einschränkungen müssen auf Grund der Kücheneinrichtungen wohl in Kauf genommen werden, dürfen aber nicht Ursache des fast vollständigen Fehlens an Abwechslung sein. Kampf der Bequemlichkeit auch in diesem Sektor!

2.3 Die Nebenmahlzeiten



Nebenmahlzeiten: Die «Nachtessen» im Truppenhaushalt — vollständige Mahlzeiten mit einer reduzierten Fleischportion oder einem entsprechenden Ersatz.

Das Planen der Nebenmahlzeiten ist anspruchsvoller als dasjenige der Hauptmahlzeiten. Es ist leichter, eine volle Fleischportion mit den passenden Beilagen zu versiehen, als mit nur wenig oder gar keinem Fleisch auszukommen. Es wäre jedoch grundfalsch, heute Menus mit zwei vollen Tagesportionen Fleisch herzustellen, wenn in Notzeiten das zur Illusion wird. Zudem sind die Ersatzprodukte, wie Fische, Pilze, Eier und vor allem die Käsespeisen nahrhaft, gesund und fördern die Abwechslung. Bei der Planung ist die Berücksichtigung der vorangegangenen Mahlzeit besonders wichtig — ebenfalls, dass der Verpflegungskredit massvoll und überlegt beansprucht wird. Gerade dann, wenn nicht ein selbständiges Fleischgericht abgegeben wird, sind die Mittel klug und fachlich richtig einzusetzen. Fleischlose, oder nur wenig Fleisch enthaltende Mahlzeiten sind deshalb besonders sorgfältig zusammenzustellen.

Die Ergänzung dieser Mahlzeiten mit Desserts wird nach wie vor empfohlen, falsch ist es aber, wenn dabei ausschliesslich Süssigkeiten von Lieferanten eingekauft werden. Die Mitarbeit des Küchenchefs in dieser Sparte muss gefördert werden. Der Aufruf: «Mehr Obstkonsum bei der Truppe» hat noch heute Gültigkeit; ihm kann nachgelebt werden, wenn vermehrt frische Früchte, aber auch Komposte und dergleichen, evtl. in Verbindung mit den Desserts, abgegeben werden — denn Früchte und Fruchtdesserts sind beliebt.

3. Verpflegung im Felddienst

Die Herausforderung für Fourier und Küchenchef:

Im Felddienst perfekt verpflegen!

«Einfach, aber nahrhaft und zweckmässig» lautet die Devise. Bei Kampfübungen ist es besonders wichtig, Leistungsfähigkeit und Moral hoch zu halten. Der Truppenkommandant will über eine Einheit verfügen, die den Umständen entsprechend optimal verpflegt wird.

3.1 Frühstück im Felde

Frühstücksgetränke in der Regel auf der Basis von Milchkonserven.

Brot oder Brotersatz (Frischhaltebrot als Pflichtkonsum ab 1983 = 5 Portionen pro Mann / RS, 1 Portion pro Mann / WK = 350 g pro Portion, gleicher Preis wie Militärbiscuits.

Beilagen: Bei erschwerten Verhältnissen: Käse, wobei die Portion 50 g oder einen ganzen Dosenkäse umfassen soll. Sofern ein täglicher Nachschub möglich ist: Ergänzung mit Konfitüre in Portionen und je nach Witterung Butter.

Grundsatz: Im Felddienst ist dem qualitativ guten und vor allem heissen Frühstücksgetrränk spezielle Beachtung zu schenken. Die Verpflegung einzelner oder kleiner Detachemente und Detachierter ist besonders wichtig.

Setzen Sie sich dafür ein, dass jedermann sein (einfaches) Frühstück erhält — das ist Für- und Vorsorge! — So wie es auch zur Gewohnheit werden muss, dass nach dem Frühstück Tee für die nachfolgende Tagesarbeit gefasst werden kann.

Frühstücksersatz:

«Ersatzgetränke» wie Tee oder Kakao ohne Milch in stationären Verhältnissen abzugeben ist nicht sinnvoll. Das muss so wenig geübt werden wie das Verpflegen von Suppen, Porridge oder Rösti. In Notzeiten, das heisst beim Fehlen der üblichen Frühstücksartikel, finden die «Ersatzgerichte» ohnehin gute Aufnahme.



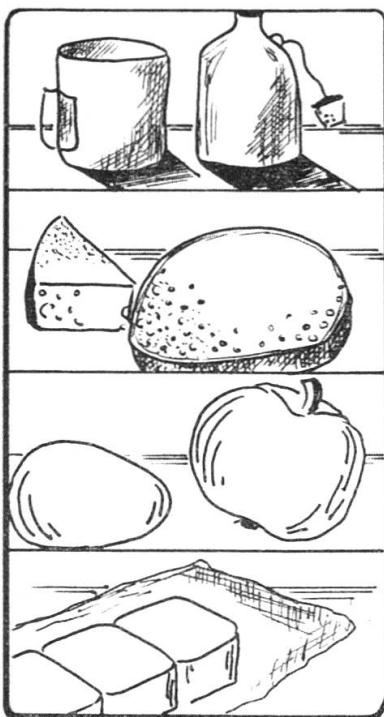
Frühstück im Feldverhältnis. Eine grosse Auswahl an Frühstücksartikeln steht zur Verfügung. Standort und Auftrag beeinflussen die Wahl.

3.2 Verpflegung auf Mann:

Obwohl der Pflichtkonsum inbezug auf die Auswahl gewisse Grenzen setzt, ist die Herstellung von Zwischenverpflegungsartikeln aus der eigenen Küche zu fördern. Kuhfleischgerichte, sorgfältig gekocht, portioniert und einzeln verpackt, sind eine gute und preiswerte Ergänzung zu den Dosenmenus, zu den Dauerwurstwaren und Fleischkonserven. Aber auch belegte Brote ersetzen teilweise die für die Hauptmahlzeit am Abend vorgesehene Fleischportion.

Die vorgekochten Gerichte zur Zubereitung durch den Mann (gelber Textteil der Kochrezepte für die Militärküche) nehmen in letzter Zeit einen sehr bescheidenen Platz im Truppenhaushalt ein. Dabei tragen sie zur Vielfalt der Verpflegung bei, sind preisgünstig und sollten auch deshalb vermehrt abgegeben werden. Die Auffassung, dass die drei Dosenmenus Schuld an der untergeordneten Bedeutung der vorgekochten Gerichte sind, mag für ortsfeste Truppen zutreffen. Kampftruppen jedoch sollten mindestens einmal pro WK ein vorgekochtes Gericht verpflegen:

- das Ungewohnte: gekochte Speisen zweckmäßig verpackt mittragen, aufwärmen und verpflegen, muss geübt werden
- die Küchenchefs werden angespornt, sich dieser Sparte vermehrt zu widmen und werden dank der Routine bessere Resultate erzielen.



Bei der Zusammenstellung der starken Zwischenverpflegungen ist zu beachten:

- Arbeit und Einsatzort der Truppe
- welche Zeitspanne muss die Verpflegung überbrücken?
- kann sich der Wehrmann im Verlaufe dieser Zeit mehrmals Verpflegung in kleineren Mengen zuführen (besonders im Gebirgsdienst) ohne eigentliche Mahlzeitenpausen einschalten zu müssen?
- ist die Verpackung sauber, zweckmäßig, praktisch?
- ist die Notportion auf Mann — oder eine Lebensmittelreserve beim Kader greifbar?
- muss zusätzliches Verpackungsmaterial beschafft werden?
- sind betreffend AC Schutz der Lebensmittel Hinweise an die Truppe erforderlich (auch betr. Kälteschutz)?

Standardzusammenstellung der starken Zwischenverpflegung: gefüllte Feldflasche (evtl. Reservetee- und Zuckertonportionen), Brot, Brotersatz; Fleisch, Käse, evtl. ein Ei, Früchte (Apfel oder Dörrobst) und etwas Süßes.

3.3 Hauptmahlzeiten im Felddienst

sind gleichbedeutend mit Eintopfgerichten. Und Eintopfgerichte werden von der Truppe geschätzt und gerne gegessen. Voraussetzung: sorgfältige und schmackhafte Zubereitung.

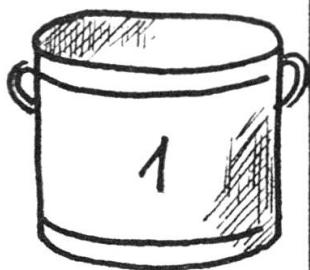
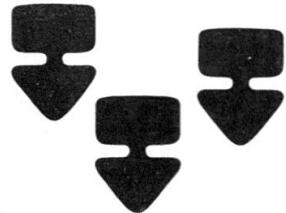
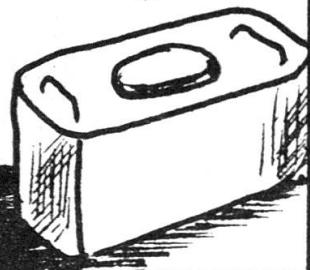


Hauptmahlzeiten im Felddienst: Eintopfgerichte und bewährte Kochkistenmenus

In den «Kochrezepten» sind fünf Eintopfgerichte rezeptiert. Dazu wird neu der «Waadtländer Eintopf» aufgenommen. Seine Zutaten sind leicht erhältlich: geräucherter Magerspeck, Bouillon, Kartoffeln und Lauch (falls nicht erhältlich, eignen sich auch andere Gemüse wie Weisskabis oder Kohl).

Die bekannten, bald «klassischen» Eintopfgerichte können durch den initiativen und kreativen Küchenchef bedeutend erweitert werden durch Verwendung anderer oder weiterer Zutaten, Gewürze und Zubereitungsvarianten.

Alle diese Eintopfgerichte lassen sich auch unter erschwerten Bedingungen herstellen:
auf Verschiebungen, in der Feld- sowie in der Kriegsküche

 Suppe Fleisch Kartoffeln Gemüse 	Pot au feu 200	evtl Gulasch 200
	Spatz 200 evtl 250 evtl Salz- kartoffeln	evtl Suppe Speck_Dörr- bohnen_Ein- topf 150
	Gnagi- Bauernkar- toffeln 30/200	Waadtländer Eintopf 150
 Ergänzung mit Brot, Tee und soweit möglich mit Früchten		

Stehen mehr Kochkisten zur Verfügung — oder kann die Mahlzeit Kp-weise, das heisst am gleichen Standort abgegeben werden, ist eine Erweiterung der Menus möglich: Suppe (evtl. ein Getränk an deren Stelle), Fleischgericht mit Beilage I und Salat aus der Gruppe Gemüsesalate, dazu die Ergänzung mit Tee und Früchten.

Beispiele

Kartoffel-Lauchsuppe	Gemüsesuppe	Hafersuppe
Geschnetzeltes I. Art 200	Ragout 200	Voressen mit Rüebli 200 / 100
Mais	Hörnli	Kartoffelstock aus Flocken
Apfel / Tee	Randensalat / Tee	Apfel / Tee
Suppe SM	Tee	Gemüsesuppe klar
«Pastetifüllung»	Hackfleisch 150	Curry-Voressen 200
Knöpfli	Spiralen	Trockenreis
Rüeblisalat / Tee	Rotkabissalat	Apfel / Tee
Tee	Gerstensuppe	Suppe SM
Saftplätzli 180 (Ns)	Kutteln, Tomatensauce	Hackbeefsteak II. Art 150
Stampfkartoffeln	Salzkartoffeln 150	Nudeln
Weisskabissalat	Apfel / Tee	Apfel / Tee

Die Zubereitung von Eintopfgerichten, wie auch die Herstellung der typischen Kochkistenmenus, muss immer wieder geübt werden. Perfekte Zubereitung bedeutet: zufriedene Truppe. Und das ist gerade dann wichtig, wenn von ihr viel verlangt wird!

3.4 Zusammenfassung:

Der erhöhten Belastung im Einsatz tragen wir Rechnung, in dem:

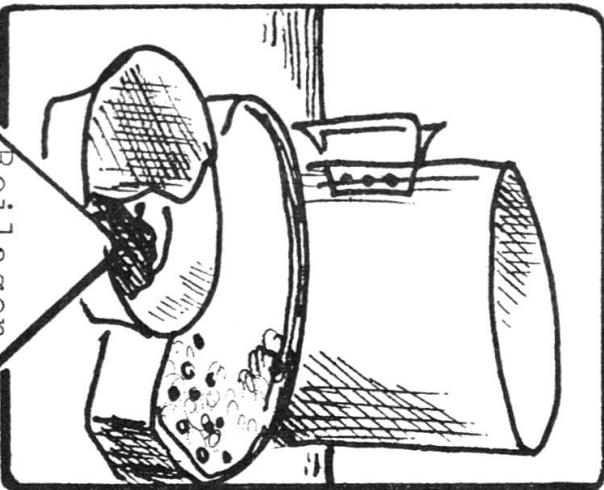
- die Portionen angemessen heraufgesetzt werden
- die vollwertige Zusammenstellung der Mahlzeiten überprüft wird
- die Zubereitung speziell schmackhaft, appetitlich und sorgfältig zu geschehen hat
- das praktische, zweckmässige Verteilen gut geplant wird
- der «Essplatz» nach Möglichkeit vor Wind, Regen und Kälte geschützt ist.

Dazu halten wir uns an das nachfolgende Schema: Verpflegung im Felddienst:

SCHEMA: VERPFLEGUNG IM FELDDIENST

FRÜHSTÜCK

heisses Getränk
Beilagen

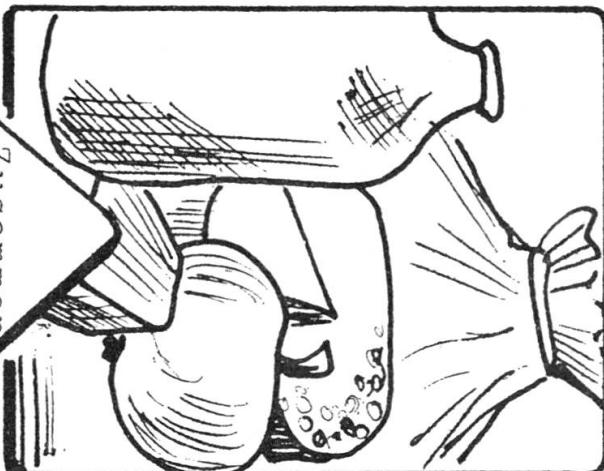


Beilagen
je nach Be-
schaffungs- und
Ns-Möglichkeiten

schwache Zw Vpf
auf Mann: Fassen
nach dem Frühstück

MITTAGESSEN

starke Zw Vpf
auf Mann

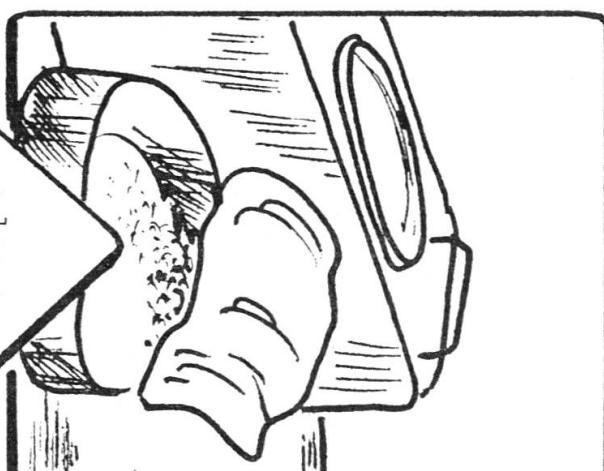


Zusammen-
stellung: an-
gepasst an den
Auftrag der Trp!

Fassen nach dem
Frühst./Ergänzung
mit Suppe/Tee/APFEL

NACHTESSEN

Hauptmahlzeit
aus Kochkisten



oder:
Selbstzube-
reitung durch
den Wehrmann

Ergänzung mit
Gemüsesalaten, zB:
Rüebli/Randen

MITTERNACHTSVERPFLEGUNG

Abgabetime, Umfang und Zusam-
men-
stellung je nach Beanspruchung

&

4. Pflichtkonsum

Die Statistik des Oberkriegskommissariates, Sektion Verpflegung, zeigt:

im Jahre 1981 wurden	11 404 909	Diensttage (Naturalverpflegungstage) in RS und WK geleistet
insgesamt wurden	258 693	diverse Pflichtkonsumartikel zu wenig gefasst und verpflegt
demgegenüber wurden jedoch total	1 227 088	diverse Pflichtkonsumartikel über die Pflichtmenge hinaus zusätzlich gefasst und verpflegt!

Dies bestätigt unsere Beobachtungen: Die Erfahrungen, die bei der Truppe mit dem Pflichtkonsum gemacht werden, sind sehr unterschiedlich. Die Rechnungsführer, die keine Probleme haben, sind in der grossen Überzahl. Einigen jedoch, und das wirkt sich bei der Truppenverpflegung leider aus, wird der Pflichtkonsum zur Belastung!

Es folgen diesem Abschnitt nur wenige Rezepte und Hinweise zur erfolgreichen Abgabe der verschiedenen Artikel. Denn schon mehrmals wurden in früheren Nummern der hellgrünen Zeitschriften Rezepte veröffentlicht. Zudem werden im praktischen Unterricht auf jeder Stufe genügend Hinweise vermittelt und in den UOS für Küchenchefs durch die Anwärter auch praktisch angewandt.

Die Voraussetzungen, die es braucht, um den Pflichtkonsum korrekt zu verpflegen, seien nachstehend erläutert:

4.1 Die persönliche Einstellung

Den Pflichtkonsum nicht als Ballast empfinden! Sich positiv dazu einstellen: Quartiermeister, Fourier und Küchenchef sollen Vorbilder sein. Das heisst: keine Spezialmenus fürs Kader, wenn die Truppe z. B. Dosenmenus verpflegt. Mit dem guten Beispiel selbstverständlich vorangehen! Bereits abschätzende Bemerkungen unter Kameraden, am Tisch, zur Fassmannschaft oder beim Verpflegen im Felde sind falsch.

4.2 Die Truppe orientieren!

Das ist vorgeschrieben in Artikel 148 VR und wird meist zu wenig konsequent durchgeführt. Kader und Mannschaften sind in der Regel aufmerksame Zuhörer. «Applaus» während und nach dem Vortrag hatte kürzlich ein Bat Qm, der, assistiert durch die betreffenden Fouriere, alle Einheiten ausführlich orientierte. «Warum hat man uns das nicht schon früher gesagt», meinte ein Mitraillleur am Schluss und bekam keine schlüssige Antwort...

4.3 Abgabe planen!

Ungeachtet der Dienstdauer muss der Pflichtkonsum überlegt eingesetzt werden. Keine Konzentrationen — vor allem bei den Dosenmenus und den Biscuits. Es sind Schwergewichte zu setzen für einzelne Artikel, z. B. Milchkonserven für die Felddiensttage reservieren — oder, bei ortsfesten Truppen: gleichmässigen Verbrauch anstreben. Dann muss der Verbrauch aber auch kontrolliert werden. Unter Umständen sind Umstellungen erforderlich. — Eine Sammelpackung dem Küchenchef übergeben mit der Bemerkung: die will ich dann bis dann und dann verpflegt haben — das hat mit Planung nichts zu tun!

4.4 Wie verpflegen?

Jetzt kommt der Könner zum Zuge! Der motivierte Küchenchef, unterstützt durch seine Kochgehilfen, zaubert aus den Pflichtkonsumartikeln mit entsprechendem Einsatz und wenigen Zutaten die bekannten und beliebten Gerichte oder Zwischenverpflegungsartikel hervor! Wenn dabei noch auf die Abwechslung und auf die Präsentation geachtet wird, kann es nicht fehlen. Dabei ist es gar nicht so, dass partout jeder Artikel ausgepackt und verändert werden soll. Das Päckli Biscuits im Kämpfer, die Käsekonserven in der gut dichtenden Verpackung während einer Übung — das ist durchaus richtig und zweckmässig!

4.5 Erfahrungen auswerten!

Das Thema «Pflichtkonsum» im Rahmen des Weiterausbildungsprogrammes in KV/K/WK ist immer aktuell! Ein Vortrag von einem fachtechnischen Vorgesetzten allerdings ist nur dann gut, wenn er kurz ist! Das Mitdenken der Teilnehmer anregen, Vorschläge erläutern und eben: Erfahrungen austauschen; Tips sammeln und Menus suchen — das ist der Sinn der Ausbildung.

4.6 Gegen Missbrauch und Verschwendungen energisch einschreiten

Verschwendungen von Lebensmitteln ist Merkmal einer schlecht orientierten Truppe; Kennzeichen falscher Arbeit der «Hellgrünen». Ganze und angebrochene Biscuits-Päckli im Abfalleimer: das ist keine Reklame für die Armee!

Folgerungen:

- Heute aktueller denn je: Die Truppe muss über Sinn und Zweck des Pflichtkonsums aufgeklärt werden!
- Nur ein Rechnungsführer, der sich dafür engagiert, wird auch in diesem Bereich Ordnung haben, es lohnt sich!

4.7 Verwendungsmöglichkeiten von Pflichtkonsumartikeln

Zur Rekapitulation notieren wir nachfolgend einige bewährte und beliebte Verwendungsmöglichkeiten von Pflichtkonsumartikeln:

Biscuits

- zum Frühstück an Stelle oder mit Frischbrot
- als Zwischenverpflegung mit warmen oder kalten Getränken
- Herstellung der beliebten Schokoladewaffeln als Zwischenverpflegung oder als Dessert — dazu eignen sich auch die nahrhaften «Punschkugeln» (siehe Rezepte)
- für die Herstellung von «Götterspeise» (Nebenmahlzeit oder Dessert) an Stelle von Brot
- zum Garnieren von Desserts wie Crèmes, Glace oder Joghurt
- Zusatz für Brät an Stelle von Brot
- fein gemahlen zum Binden von Suppen (Mehlsuppe)
- Zusatz zum Paniermehl: ca. $\frac{2}{3}$ Brot und $\frac{1}{3}$ geriebene Biscuits
- geraffelt und mit Fett/Buttergemisch geröstet über Teigwaren oder Kartoffeln.

Rezepte:

Schokoladewaffeln

- Wasser	1 l	} 0,5 kg	im Kochkessel erhitzen (nur Bodenhitze)
- Zucker	0,5 kg		
- Kakaopulver	1 kg	} 1 Dose	beigeben und durchrühren (Temperatur soll nicht mehr als 35 Grad betragen)
- Vollmilchpulver	1 Dose		
- Schokolade MP	1 Dose		
- Notportionen	15 Port.		zerbrechen, beigeben, umrühren bis eine dickflüssige, gleichmässige Masse entsteht. Die Schokolade muss vollständig aufgelöst sein
- Biscuits	40 Port.		auspacken und die Hälfte auf dem Tisch auslegen. Mit Dressiersack die Masse gleichmässig auftragen (reichlich Masse verwenden!). Mit dem zweiten Biscuit decken, leicht andrücken und erkalten lassen.

Achtung: Diese Quantitäten ergeben ca. 400 Waffeln!

Punschkugeln

- Biscuits:	12 Port.	fein reiben	
- Militärschokolade	50 Port.	durch die grösste Scheibe der Hackmaschine passieren	
- oder: Notportionen	15	Militärschokolade oder Notportionen im Wasserbad bei mässiger Hitze auflösen	
- Kochbutter	1,2 kg	} 1 kg	Butter und Fett mischen und schaumig schlagen
- Speisefett	1 kg		
- Rumpunsch *	0,8 l	} 3,5 l	Zucker und Wasser aufkochen, mit der Butter/Fett-Mischung sowie der aufgelösten Schokolade, Punsch und geraffelten Biscuits mischen, gut kneten
- Wasser	3,5 l		
- Zucker	0,3 kg		1 Stunde kalt stellen
- Schokoladestreusel	0,7 kg	gleichmässige Kugeln formen (2 – 3 cm Durchmesser) und mit Streusel einfassen	

Achtung: Diese Quantitäten ergeben ca. 300 Stück Punschkugeln!

* alkoholfrei

Fleischkonserven, Schweinefleischkonserven, Fleischkäsekonserven

- am Stück oder in Tranchen geschnitten, nature oder paniert gebraten
- am Stück oder gewürfelt mit Tomatensauce, brauner Sauce, Velouté oder Currysauce
- als Cordon-bleu zusammen mit Dosenkäse (Tip: Dosenkäse mit Hilfe eines dünnen Bindfadens in Scheiben schneiden)
- Käsespiessli an Stelle von Wurstwaren mit Fleischkonserven herstellen
- klein gewürfelt an pikanter Sauce als Bolognaise oder zum Strecken des Hackfleisches
- als rassiger Fleisch- oder Fleischkäsesalat.

Rezept:

Pastetifüllung

(Zubereitung in Kochkisten)

- | | | |
|------------------------|--------|---|
| - Wasser | 7,5 l | in Kochkessel aufkochen |
| - Zwiebeln | 0,5 kg | } |
| - Knoblauch | 10 Z | |
| - Champignons | 2,5 kg | fein hacken und beifügen |
| - Weisswein | 1 l | } |
| - Salz, Streuwürze | | |
| - Fleischkäsekonserven | 5 D | waschen, vierteilen und beifügen |
| - Weissmehl | 750 g | } |
| - Vollmilchpulver | 750 g | |
| - Petersilie | 200 g | fein würfeln, dem Kesselinhalt beigegeben und aufkochen lassen (auf Doppelrost stellen) |
| | | Mehl und VMP mit etwas Wasser zu einem knollenfreien Brei anrühren. Durch Spitzsieb passieren und dem Kesselinhalt unter Umrühren beimischen, aufkochen lassen (Anbrennungsgefahr). Mit Röstischaufel abspachteln |
| | | fein hacken und beifügen, abschmecken |
| | | Kochkessel schliessen und nicht vor 30 Min. öffnen. |

Die Pastetifüllung eignet sich unter anderem sehr gut für Toastbrot schnitten, zu Teigwaren, Trockenreis oder Risotto.

5. Schlusswort

(s) Wenn dieser Artikel für junge Rechnungsführer weitgehend Erinnerung an gehabte Fachdienststudien weckte, so wirkt er für die «älteren Semester» als willkommene Auffrischung und zugleich als Repetition, dass die gelernten Grundsätze noch immer volle Gültigkeit haben. Besonders schätzen wir es, dass die Instruktorengruppe mit dem initiativen Verfasser dieses reichhaltigen Artikels keine Mühe scheute, möglichst viele Tips, Anregungen und Rezepte einzustreuen. Dafür schulden wir den Herren Adjutanten besten Dank!