

Zeitschrift:	Der Fourier : officielles Organ des Schweizerischen Fourier-Verbandes und des Verbandes Schweizerischer Fouriergehilfen
Herausgeber:	Schweizerischer Fourierverband
Band:	56 (1983)
Heft:	12
Artikel:	Frischhaltebrot und Früchtebrot ab 1.1.84 im Armeeproviant-Sortiment des OKK
Autor:	[s.n.]
DOI:	https://doi.org/10.5169/seals-518975

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](#)

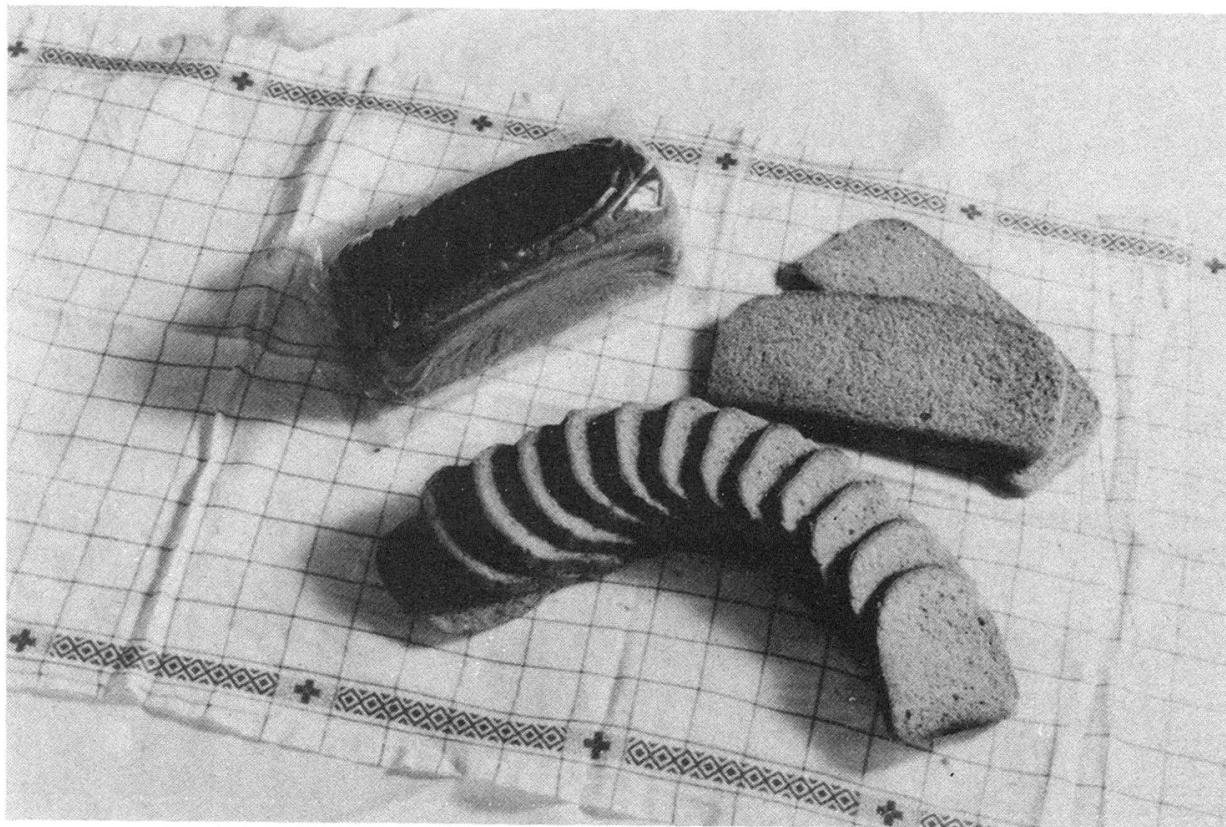
Terms of use

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](#)

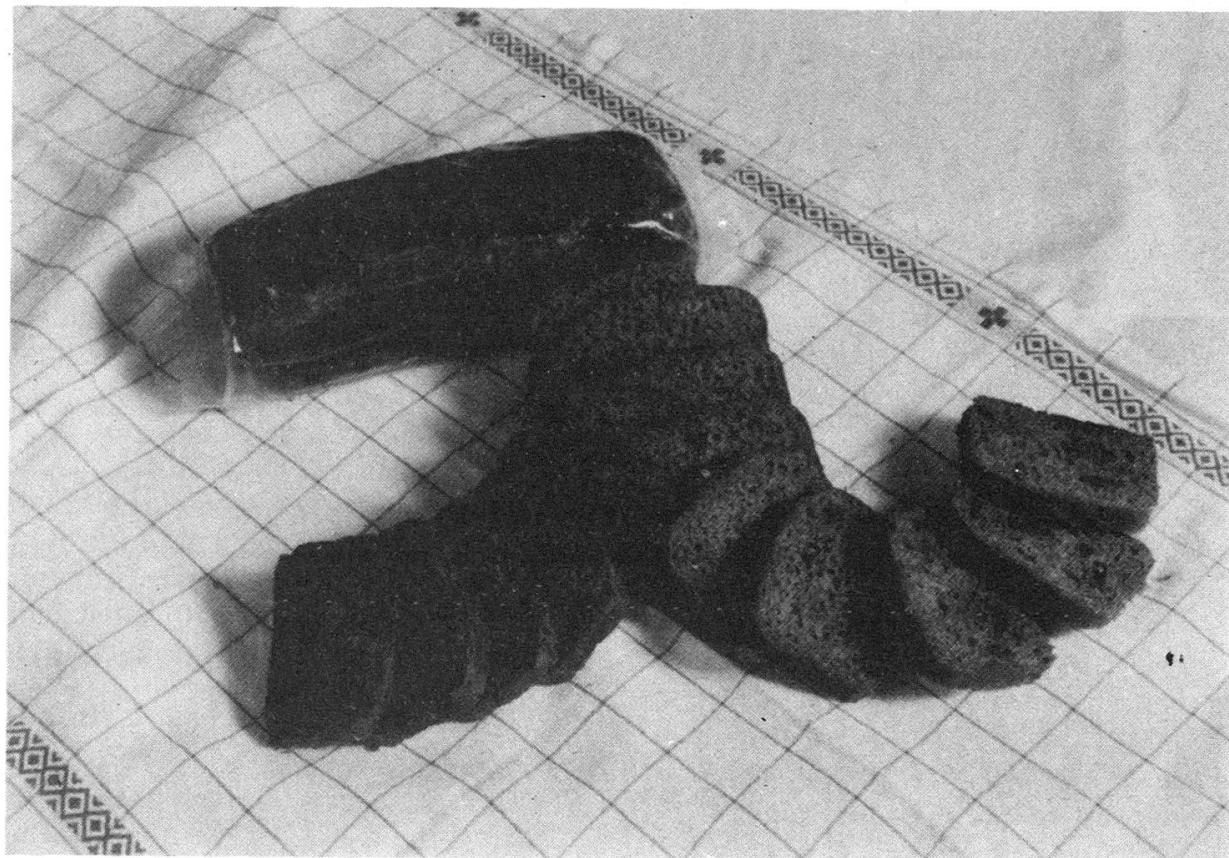
Download PDF: 10.02.2026

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

Frischhaltebrot und Früchtebrot ab 1. 1. 84 im Armeeproviant-Sortiment des OKK



Das neue Frischhaltebrot (oben) und Früchtebrot (unten) im Armeeproviant-Sortiment des OKK.



Brotversorgung in der Armee

Tagtäglich steht auf unseren Tischen als eines der wichtigsten Nahrungsmittel das *Brot*. Das alte Gebet bittet um «unser tägliches Brot», man redet vom «Brot verdienen» und sogar Goethe hat gesagt:

«Nein! Hier hat es keine Not:
Schwarze Mädchen, weisses Brot!
Morgen in ein anderes Städtchen,
Schwarzes Brot und weisse Mädchen!»

Wenn heute das Brot von seiner Bedeutung etwas verloren hat, wird es sicher in Notzeiten wieder das Hauptnahrungsmittel sein. In der Armee hat das Brot in der Ernährung des Wehrmannes immer eine wichtige Rolle gespielt. Die Brotportion unserer Armee betrug im Jahre 1885 750 g, wurde bei Beginn des zweiten Weltkrieges auf 500 g und am Ende auf 375 g reduziert. In der heutigen Kriegstagegesportion beträgt die Brotportion 350 g – obschon der Verbrauch im heutigen Struktionsdienst lediglich 130–150 g beträgt.

Die Truppe erhält im Militärdienst normalerweise Frischbrot in Form von Brot aus Ruchmehl (Ausmahlung ca 82%) oder Vollkornmehl. Die Abgabe von Ruch- oder Vollkornmehl erfolgt nicht nur aus finanziellen Gründen, sondern viel mehr, weil dieses Brot eine optimale Verwendung der Brotgetreide erlaubt und in ernährungsphysiologischer Hinsicht als ideales und gesundheitlich vollwertiges Nahrungsmittel gilt.

Das OKK muss für den Ernstfall Vorräte am Lager halten, die der Truppe auch beim Unterbruch der täglichen Versorgung oder Ausfall der Produktion ein Weiterleben erlauben. Durch die Bedeutung des Brotes in der Ernährung des Wehrmannes ist es selbstverständlich, dass einer der wichtigen Bestandteile der Reserve- oder Kampfportionen aus einer haltbaren Brotkonserve bestehen muss.

Bis im Jahre 1953 besass die Armee Zwieback (im Militärjargon wegen ihrer Härte «Bundesziegel» genannt) und Knäckebrot. Diese Artikel erfreuten sich jedoch nie besonderer Beliebtheit, so dass ab

1954 die bekannten Militärbiskuits eingeführt wurden. Die Biskuits – obschon von sehr guter Qualität und vielseitig verwendbar – eignen sich nicht immer als richtiger Brotersatz (z B zu Fleisch, Käse usw.). Dazu wäre auch in Bezug auf Brotersatz eine gewisse Abwechslung nötig. Lange Jahre war man bestrebt, ein haltbares Brot als Ersatz von Frischbrot zu entwickeln. Die Bestrebungen gingen in der Richtung, für die Armee ein haltbares Brot zu entwickeln, welches dem handelsüblichen Brottyp möglichst ähnlich sah. Verschiedene Versuche mit Dosenbroten ausländischer Provenienz ergaben keine positiven Ergebnisse. Umsomehr war man froh über die Entwicklung des Frischhaltebrot durch Adj Uof Kuchen, Instruktor der Vsg Trp, in Zusammenarbeit mit der Eidg. Technischen Hochschule Zürich, Institut für Lebensmittelwissenschaft. Die jahrelangen Versuche und die gemachten Erfahrungen bestätigen die Richtigkeit der Einführung des Frischhaltebrot im Armeeproviant-Sortiment.

Das Frischhaltebrot

Frischhaltebrot ist ein normales Ruchbrot, in Portionen zu 350 g, hergestellt nach der üblichen Rezeptur für Armeebrot. Dem Früchtbrot (Portionen zu 300 g) wird etwas Vollkornmehl und eine Mischung von Früchten (gedörrte Zwetschgen, Aprikosen, Datteln, Bananen und Nüsse) beigegeben.

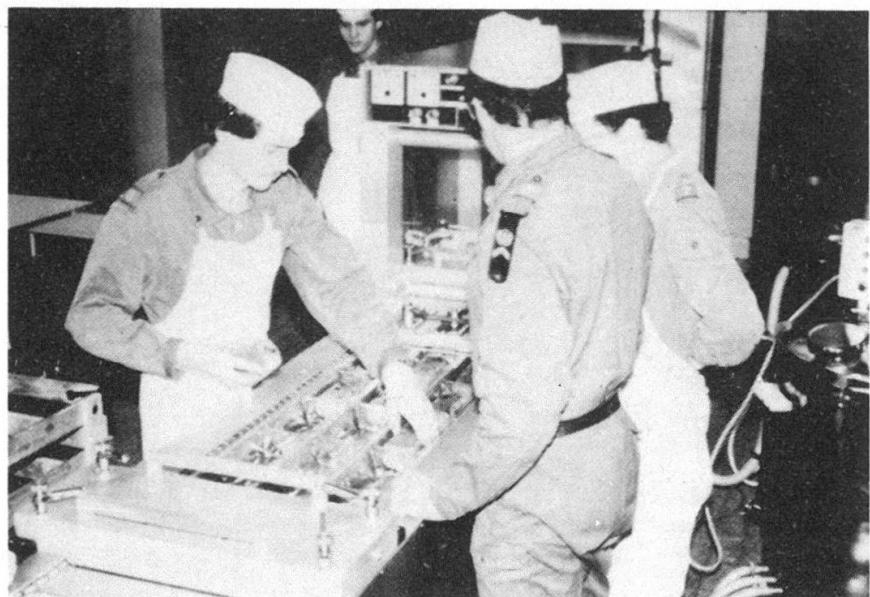
Wichtige Voraussetzung für die Verarbeitung als Konserve ist die einwandfreie Qualität und das einheitliche Ausmass der Brote.

Bevor die Brote zur Haltbarmachung gelangen, werden sie von den Bäckern auf ihre besonderen Qualitätsanforderungen geprüft. Von da aus werden die Brote in der Konservierungs- und Verpackungsanlage manuell eingelegt und unter leichtem Vakuum in Kunststoffbeuteln verpackt.

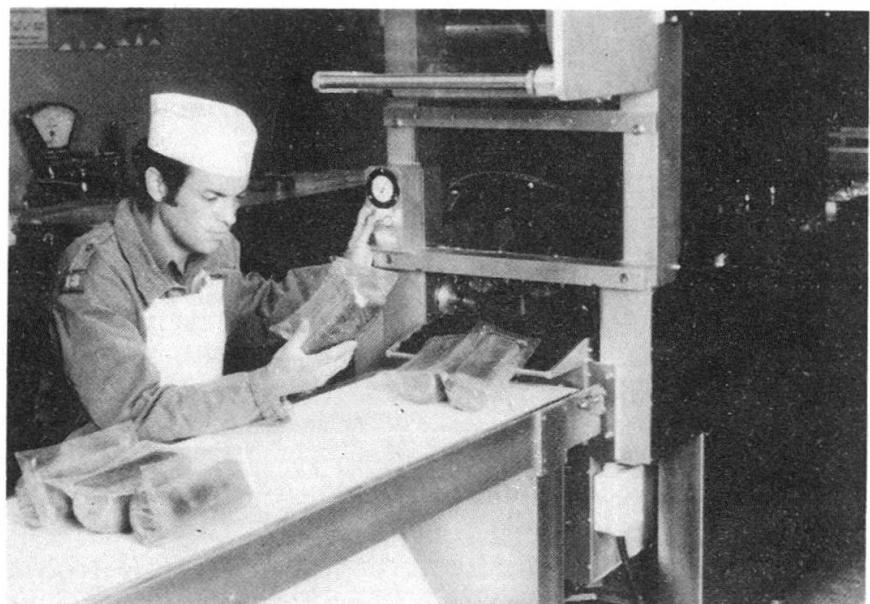
Brotverpackungsanlage

Diese technische Anlage wurde in Zusammenarbeit Oberkriegskommissariat/

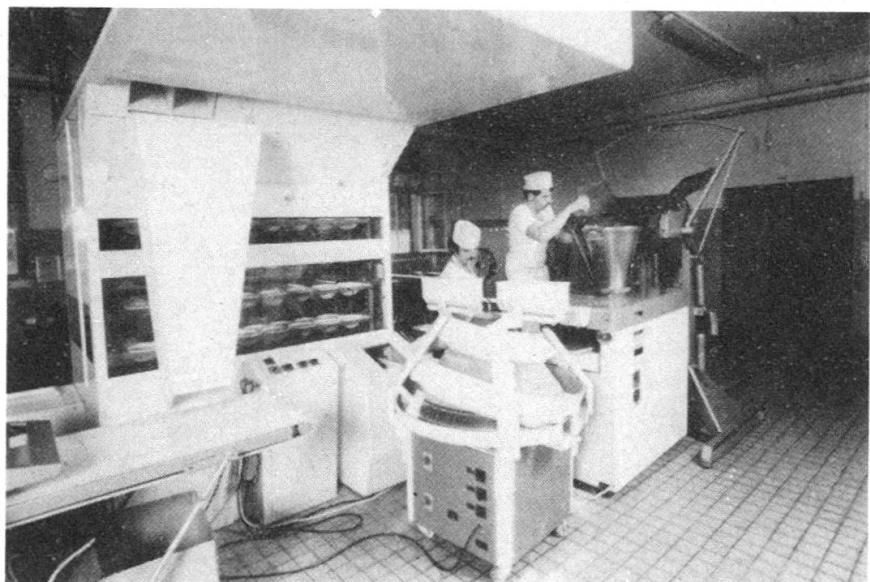
Brotverpackungsanlage:
Einlegen der Brote



Endkontrolle der
Brotkonserve:
Das Brot hat eine
garantierte Haltbarkeit
von 2 Jahren



Automatische
Brotaufbereitungsanlage



Gruppe für Rüstungsdienste und Privatwirtschaft aufgebaut und durch unzählige längere Truppenversuche erprobt. Sie verarbeitet in der Stunde ca 1500 Packungen, wobei durch Taktsteuerung die Foliennormung, das Besprühen mit Halbarkeitsmittel (wässrige Lösung mit kleinem Alkoholanteil, ohne Konserviermittel) sowie Vakuum und Versiegelung der einzelnen Brotpackungen durch die Maschine geregelt werden.

Unmittelbar nach der Einlegestrecke wird jedem Brot durch 62 Nadeln die Haltbarkeitsflüssigkeit zugeführt und anschliessend mit einer Deckfolie luftdicht verpackt und versiegelt.

Die Packungen werden dann auf Dichtheit und Vakuum geprüft und anschliessend in Kartons von 40 Frischhaltbroten oder 60 Früchtebroten verpackt und auf Paletten verladen.

Das Brot hat eine garantierte Haltbarkeit von 2 Jahren.

Das Frischhaltebrot wird ausschliesslich durch den Bäckerzug der Vpf Kp Typ B in

zivilen Grossbäckereien und in der armeeigenen Schulbäckerei hergestellt. Dadurch kann man von dem rationellen Betrieb und den grossen Produktionsmöglichkeiten dieser Bäckereien profitieren.

Die Produktion der Brote kann aber auch in den der Vpf Kp Typ B zugeteilten mobilen Bäckereien erfolgen, welche mit zusätzlichen Geräten (z. B. Teigteilmaschine, grösserer Gärskrank) und besonderem Material ausgerüstet sind.

Dazu verfügt jede Vpf Kp Typ B über eine Konservierungs- und Verpackungsanlage.

Die Leiter (Uof und Sdt) der Frischhaltebrotproduktion wurden bisher in zwei Frischhaltebrotkursen (anstelle 2 WK) in unserer armeeigenen Schulbäckerei in Boltigen für diese besondere Produktion ausgebildet. Seit 1983 werden diese Leute direkt während der Rekrutenschule der Vsg Trp für ihre Aufgabe ausgebildet. Die Produktion durch die Vpf Kp Typ B wurde bereits ab 1. 1. 82 eingeführt.

Lagerung, Umsatz und Verbrauch

Die von der Vpf Kp hergestellten Frischhalte- und Früchtebrote werden dezentralisiert mit den Reserve- und Kampfportionen in den Kriegsreservedepots eingelagert.

Wie alle übrigen Reserven der Armee müssen diese im Austauschverfahren durch die Truppe verbraucht werden.

Auf der neuen Preisliste für Armeeproviant und Futtermittel des OKK, gültig ab

1. 1. 84, wird erstmals erscheinen:
 337.9012 Frischhaltebrot Karton zu 40 Port. zu je 350 g à Fr. - .90 (pro Port. ca. 830 Kalorien/3470 Joules)
 337.9013 Früchtebrot Karton zu 60 Port. zu je 300 g à Fr. - .90 (pro Port. ca. 900 Kalorien/3770 Joules)

Wie die Tabelle zeigt, bleibt der Pflichtkonsum an Brotkonserven mengenmässig unverändert.

Der Pflichtkonsum ab 1. 1. 84 wird in bezug auf die Brotkonserven wie folgt aussehen:

Trp	Militärbiskuits		Frischhaltebrot Port.	Früchtebrot Port.
	alt Port.	neu Port.		
Schulen und Kurse				
- zu 20 Tagen	3	2	1/3	2/3
- zu 13 Tagen	2	1	1/3	2/3
- zu 6 Tagen	1	1	-	-
Rekrutenschule	15	12	1	2

Bei der Einführung eines neuen Produktes ist es unerlässlich, die Konsumenten über die Eigenschaften und die Verwendungsarten und -möglichkeiten eingehend zu informieren.

Auch in der Armee ist es unbedingt notwendig, dass nicht nur die Funktionäre des Kommissariatsdienstes, sondern auch der einzelne Wehrmann über folgendes informiert ist:

- Eigenschaften der neuen Brotkonserven
- Zweck der Einführung
- Konsum des Brotes bei Abgabe der verpackten Portionen
 - Verpackung mindestens 1 Stunde vor Verbrauch öffnen
 - Brot in dünne Scheiben schneiden
 - wenn Verpackungsbeutel geöffnet ist, Brot innerhalb 6–8 Stunden verbrauchen.

Für die Rechnungsführer sind in bezug auf die Abgabe und Verwendung des Frischhaltebrotes noch folgende Hinweise von Wichtigkeit:

Abgabe auf den Mann

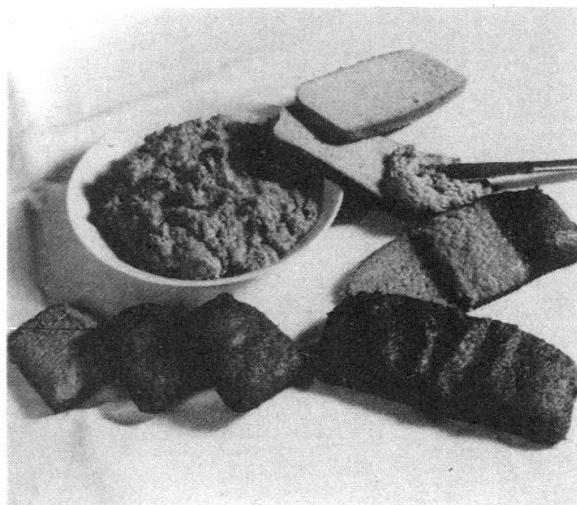
- Frischhaltebrot ist in erster Linie bei Felddienstübungen abzugeben. Die abgegebene Menge hat sich nach dem effektiven täglichen Brotkonsum der Truppe zu richten. Demnach ist nicht jedem Wehrmann ein Frischhaltebrot, sondern pro Detachement eine Anzahl

Brote abzugeben, die einem Verbrauch von rund 130–150 g Brot entsprechen. Diese Brote sind nicht auf einmal zu öffnen, sondern nach Bedarf.

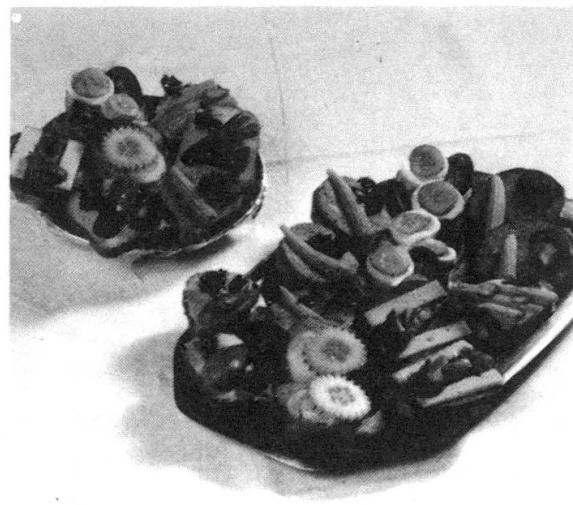
- Früchtebrot kann als Zwischenverpflegung abgegeben werden. Auch in diesem Falle ist wie oben vorzugehen. Auf die Abgabe von verpackten Frischhalte- oder Früchtebroten in stationären Verhältnissen ist zu verzichten.

Weitere Verwendungsmöglichkeiten

- Frischhaltebrot in dünnen Scheiben geschnitten kann anstelle von Ruchbrot oder Militärbiskuits besonders zum Frühstück abgegeben werden
- mit Frischhaltebrot in dünnen Scheiben geschnitten (ca. 5 mm) können belegte Brötchen nach folgenden Rezepten zubereitet werden:
 - a) mit Fleisch-, Schweinefleisch oder Fleischkäsekonserven
Scheiben mit Butter leicht bestreichen und mit Fleischkonservenscheiben belegen.
Im Wechsel mit Tomaten, Cornichons oder Oliven garnieren.
 - b) mit Streichpastete
Scheiben mit Streichpastete bestreichen.
Im Wechsel mit gekochten Eiern, Tomaten oder Cornichons garnieren.



Käseschnitten (Kochrezept R 111/R 321)



Assortierte belegte Brötchen aus Frischhaltebrot

c) mit Dosenkäse-Aufstrich

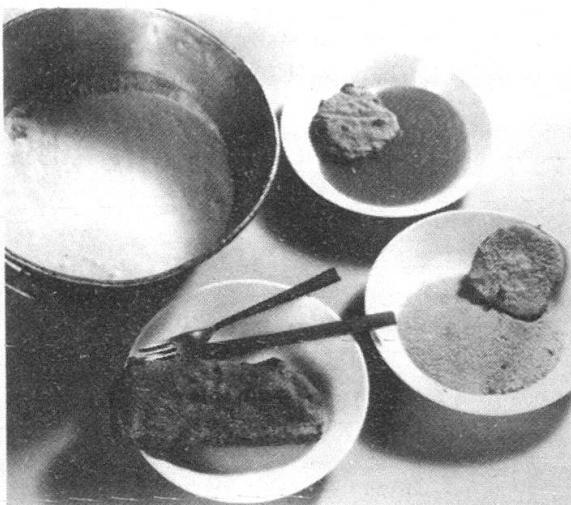
Herstellung der Käsemasse:

- Dosenkäse, gekochte Eier, Butter, Petersilie und Knoblauch durch die feinste Scheibe der Hackmaschine lassen
- das Ganze mit dem Schneebesen schaumig rühren und abschmekken.

Frischhaltebrotscheiben mit der Masse bestreichen.

Im Wechsel mit Paprika, Oliven oder gehackter Petersilie garnieren.

– Frischhaltebrot kann auch gut verwendet werden für die Zubereitung von:



Fotzelschnitten (Kochrezept R 196/R 360)

d) mit Thonaufstrich

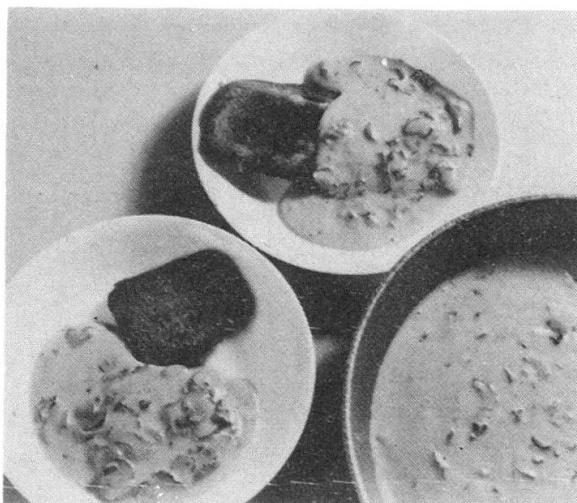
Herstellung des Aufstriches:

- Thon aus der Dose nehmen und auf Sieb gut abtropfen lassen
- durch die feinste Scheibe der Hackmaschine passieren
- Butter mit dem Schneebesen schaumig rühren
- den Thon und die in feine Brunoise geschnittenen Cornichons sorgfältig mit Butter vermischen.

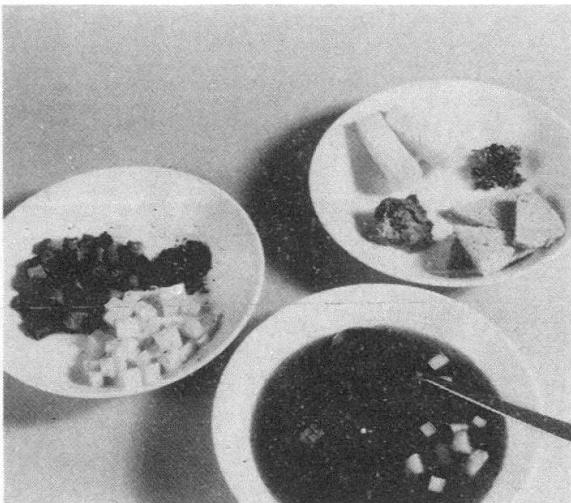
Abschmecken.

Frischhaltebrotscheiben mit dem Thonaufstrich bestreichen.

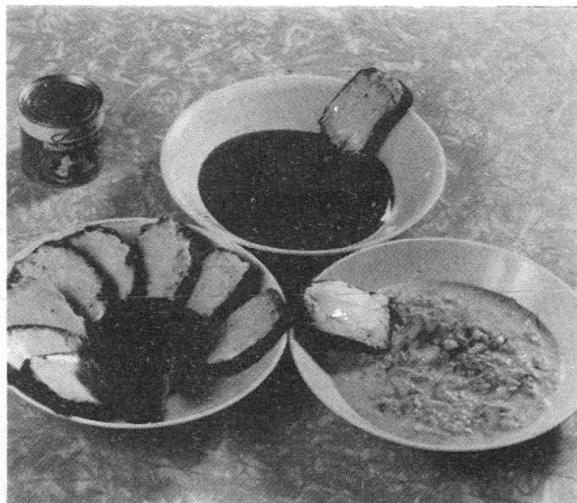
Im Wechsel mit gekochten Eiern oder Oliven garnieren.



Toast für Champignonschnitten (Kochrezept R 233/R 322)



Brotsuppe (Kochrezept R 29/30)



Früchtebrot in Scheiben geschnitten eignet sich als Zwischenverpflegung und Desserts sowie als Zugabe zum Frühstück.