

Zeitschrift:	Der Fourier : officielles Organ des Schweizerischen Fourier-Verbandes und des Verbandes Schweizerischer Fouriergehilfen
Herausgeber:	Schweizerischer Fourierverband
Band:	62 (1989)
Heft:	5
Rubrik:	OKK-Informationen

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: 24.02.2026

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



OKK-Informationen

Verpflegungsdienst

1. Zuschläge für die Zubereitung von Kuhfleisch

 Oberkriegskommissariat V-44.10		Nr. 1/89																			
Verpflegungskredit und Richtpreise																					
Verpflegungskredit	Gültig ab <u>1.1.89</u> bis auf weiteres	V54/117/Fk																			
Verpflegungskredit pro Person und Tag: <ul style="list-style-type: none"> - für Rekrutenschulen (exkl. RS MFD) - für alle übrigen Schulen und Kurse 																					
Fr. 5.50 Fr. 6.20																					
Richtpreise Die nachstehenden Höchstpreise dürfen nicht überschritten werden. Die Truppenrechnungsführer haben ständig mit den Lieferanten in Kontakt zu bleiben, um von allfälligen günstigen Angeboten (Aktionen, Saisonwaren) profitieren zu können.																					
<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th style="width: 15%;">Artikel</th> <th style="width: 60%;">Lieferung</th> <th style="width: 25%;">Preis per kg/Fr.</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td style="text-align: center;">Ruchbrot</td> <td> <ul style="list-style-type: none"> - Bäckereien ausserhalb der Waffenplätze: Ermässigung auf dem Ortspreis mindestens - Der Ortspreis ist auf der Rechnung anzugeben. - Waffenplatzlieferanten <p>Vsg Trp Für das durch die Vsg Trp hergestellte Brot gilt der Verrechnungspreis von</p> </td> <td style="text-align: center;"> -.05 gemäss Lieferantenverzeichnis 3.-- </td></tr> <tr> <td style="text-align: center;">Fleisch</td> <td> <ul style="list-style-type: none"> * In der Regel in grossen Stücken geliefert, unausgebeinert; bei ausgebeintem Fleisch: max 20 % Knochen vom Bruttogewicht - Metzgereien ausserhalb der Waffenplätze - Waffenplatzlieferanten <p>Zuschlag für Zubereitung</p> <ul style="list-style-type: none"> - Zerl. + ausbeinen - Hackfleisch - Geschnetzeltes - Plätzli <p>Vsg Trp Für das durch die Vsg Trp gelieferte Kuh- (VV und HV), Schweinefleisch oder für die Schlachtnebenprodukte gilt der einheitliche Verrechnungspreis von</p> </td> <td style="text-align: center;"> Kuhfleisch, Qualität II C * <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th style="width: 50%;">Vorderviertel mit Lempen</th> <th style="width: 50%;">Hinterviertel nur Stotzen</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td style="text-align: center;">10.30 10.20</td> <td style="text-align: center;">13.35 13.25</td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">-.40</td> <td style="text-align: center;">-.40</td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">1.--</td> <td style="text-align: center;">1.--</td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">2.--</td> <td style="text-align: center;">2.--</td> </tr> </tbody> </table> <ul style="list-style-type: none"> - Mitglieder der Käse- - Übrige Lie- - Hand </td></tr> </tbody> </table>			Artikel	Lieferung	Preis per kg/Fr.	Ruchbrot	<ul style="list-style-type: none"> - Bäckereien ausserhalb der Waffenplätze: Ermässigung auf dem Ortspreis mindestens - Der Ortspreis ist auf der Rechnung anzugeben. - Waffenplatzlieferanten <p>Vsg Trp Für das durch die Vsg Trp hergestellte Brot gilt der Verrechnungspreis von</p>	-.05 gemäss Lieferantenverzeichnis 3.--	Fleisch	<ul style="list-style-type: none"> * In der Regel in grossen Stücken geliefert, unausgebeinert; bei ausgebeintem Fleisch: max 20 % Knochen vom Bruttogewicht - Metzgereien ausserhalb der Waffenplätze - Waffenplatzlieferanten <p>Zuschlag für Zubereitung</p> <ul style="list-style-type: none"> - Zerl. + ausbeinen - Hackfleisch - Geschnetzeltes - Plätzli <p>Vsg Trp Für das durch die Vsg Trp gelieferte Kuh- (VV und HV), Schweinefleisch oder für die Schlachtnebenprodukte gilt der einheitliche Verrechnungspreis von</p>	Kuhfleisch, Qualität II C * <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th style="width: 50%;">Vorderviertel mit Lempen</th> <th style="width: 50%;">Hinterviertel nur Stotzen</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td style="text-align: center;">10.30 10.20</td> <td style="text-align: center;">13.35 13.25</td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">-.40</td> <td style="text-align: center;">-.40</td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">1.--</td> <td style="text-align: center;">1.--</td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">2.--</td> <td style="text-align: center;">2.--</td> </tr> </tbody> </table> <ul style="list-style-type: none"> - Mitglieder der Käse- - Übrige Lie- - Hand 	Vorderviertel mit Lempen	Hinterviertel nur Stotzen	10.30 10.20	13.35 13.25	-.40	-.40	1.--	1.--	2.--	2.--
Artikel	Lieferung	Preis per kg/Fr.																			
Ruchbrot	<ul style="list-style-type: none"> - Bäckereien ausserhalb der Waffenplätze: Ermässigung auf dem Ortspreis mindestens - Der Ortspreis ist auf der Rechnung anzugeben. - Waffenplatzlieferanten <p>Vsg Trp Für das durch die Vsg Trp hergestellte Brot gilt der Verrechnungspreis von</p>	-.05 gemäss Lieferantenverzeichnis 3.--																			
Fleisch	<ul style="list-style-type: none"> * In der Regel in grossen Stücken geliefert, unausgebeinert; bei ausgebeintem Fleisch: max 20 % Knochen vom Bruttogewicht - Metzgereien ausserhalb der Waffenplätze - Waffenplatzlieferanten <p>Zuschlag für Zubereitung</p> <ul style="list-style-type: none"> - Zerl. + ausbeinen - Hackfleisch - Geschnetzeltes - Plätzli <p>Vsg Trp Für das durch die Vsg Trp gelieferte Kuh- (VV und HV), Schweinefleisch oder für die Schlachtnebenprodukte gilt der einheitliche Verrechnungspreis von</p>	Kuhfleisch, Qualität II C * <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th style="width: 50%;">Vorderviertel mit Lempen</th> <th style="width: 50%;">Hinterviertel nur Stotzen</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td style="text-align: center;">10.30 10.20</td> <td style="text-align: center;">13.35 13.25</td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">-.40</td> <td style="text-align: center;">-.40</td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">1.--</td> <td style="text-align: center;">1.--</td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">2.--</td> <td style="text-align: center;">2.--</td> </tr> </tbody> </table> <ul style="list-style-type: none"> - Mitglieder der Käse- - Übrige Lie- - Hand 	Vorderviertel mit Lempen	Hinterviertel nur Stotzen	10.30 10.20	13.35 13.25	-.40	-.40	1.--	1.--	2.--	2.--									
Vorderviertel mit Lempen	Hinterviertel nur Stotzen																				
10.30 10.20	13.35 13.25																				
-.40	-.40																				
1.--	1.--																				
2.--	2.--																				

Die Zuschläge für die Zubereitung von Kuhfleisch sind per 1.1.89 neu festgelegt worden. Gleichzeitig ist erstmals ein Zuschlag für

das Ausbeinen und das Zerlegen des Kuhfleisches

aufgeführt worden.

In der Regel hat die Truppe das Fleisch weiterhin in ganzen Vierteln oder in grossen Stücken nach Ziffer 92 des Regl. 60.1 «Truppenhaushalt» zu kaufen und selber zu zerlegen, auszubeinen und zuzubereiten. Der *Grundsatz* der Ziffer 149 des gleichen Reglementes, wonach

«mit dem Verpflegungskredit keine Dienstleistungen bezahlt werden sollen, die mit angemessenem Arbeitsaufwand durch die Truppe *selber erbracht* werden können»,

gilt weiterhin.

Sofern die Truppe verlangt, dass aus besonderen Gründen das Zerlegen und Ausbeinen durch den Metzger auszuführen ist, sind die dazu vorgesehenen Zuschläge zu bezahlen. Dabei ist folgendes zu beachten:

- a. der Zuschlag für das Ausbeinen und das Zerlegen des Kuhfleisches ist für das Bruttogewicht (Fleisch und Knochen) zu bezahlen;
- b. die übrigen Zuschläge dürfen nur für das Nettogewicht des Fleisches, welches aus der vorerwähnten Verarbeitung hervorgeht, in Rechnung gestellt werden.

Beispiel:

- 30 kg Kuhfleisch mit Knochen, ausgebeint und zerlegt à 40 Rp je kg = Fr. 12.--
- *bleiben netto 24 kg, davon*
- 10 kg Geschnetzeltes zubereitet à je Fr. 1.-- je kg = Fr. 10.--
- *14 kg individuell verarbeitet in Truppenküche (Braten, Ragout usw.).*

2. Preise der Militärspeisen

OBERKRIEGSKOMMISSARIAT	
V-41.12	
V52/707/Fk	<u>Preise der Militärspeisen</u>
Gültig ab 1.1.89	
1. Allgemeines	
Um der Truppe eine abwechslungsreiche, nahrhafte und gute Verpflegung zu verabreichen, ist die systematische Aufstellung der Verpflegungspläne mit einer möglichst genauen und den Tatsachen entsprechenden Kostenberechnung von erinnerter Wichtigkeit.	
2. Grundlagen	
Für die Berechnung der Preise für Militärspeisen dienten:	
- Regl 60.6 Kochrezepte für die Militärküche	
- V/44.10 Verpflegungskredit und Richtpreise (Stand Ende 1988)	
- V/34.12 Preisliste für Armeeproviant, gültig ab 1.1.89	
- Durchschnittliche Preise 1988 für Selbstsorge-Artikel	
3. Normalmengen	
Die Preise sind pro 100 Mann aufgrund mäss Regl 60.6, Kochrezepten zu Fall den jeweiligen Trupps	

Die Preise der Militärspeisen werden jährlich einmal berechnet. Als Preisbasis dienen unter anderem die zur Zeit der Ausfertigung (Oktober des Vorjahres) gültigen *Richtpreise OKK* und *Marktpreise*. Bekanntlich ändern diese Preise im Laufe des Jahres, so dass der Rechnungsführer die «Preise der Militärspeisen» nicht einfach übernehmen darf.

Bei der Berechnung der Kosten seines eigenen Verpflegungsplanes hat der Rechnungsführer demzufolge

- entweder: die Preise der durch Selbstsorge zu beschaffenden Verpflegungsmitteln den tatsächlichen Verhältnissen anzupassen;
- oder: die Bezugsberechtigung aufgrund des zur Zeit der Ausfertigung der «Preise für Militärspeisen» (Oktober des Vorjahres) gültigen Verpflegungskredites zu berechnen. In diesem Fall können die Gesamtpreise gemäss «Preise für Militärspeisen des OKK» verwendet werden.

OKK, Sektion Verpflegung

Einige Zahlen zur Jahresrechnung 1988

1. Angehörige der Armee (AdA)	RS	KS	EK+WK	Total
Dienstleistungen				
Offiziere	AdA	2'673	1'517	38'645
Unteroffiziere	AdA	10'272	9'131	57'416
Sdt	AdA	36'839	38'994	243'031
Total	AdA	49'784	49'642	339'092
Sold	Tage	5'626'921	915'654	6'462'969
Ø pro AdA besoldete	Tage	113	18	19
Ø pro Kalendertag im Dienst	AdA	15'416	2'509	17'707
Verpflegung				
Naturalverpflegung				
– Berechtigung	Tage	5'615'241	863'839	6'072'035
– effektiv verpflegt (ohne Mob, Demob, Urlaube)	ca. Tage	4'829'100	742'900	5'222'000
Geldverpflegung	Tage	11'680	51'815	390'934
2. Pferde	Anzahl	450	107	2'287
	Diensttage	44'321	4'053	39'254
Ø pro Pferd geleistete Tage		98	38	17
				31

Fachtip des Monats: Pilzgerichte

Vergesst bei der Menüplanung die Pilze nicht! Pilzgerichte finden als selbständiges Hauptgericht oder als Beilage Verwendung. In Frage kommen ausschliesslich frische Zuchtchampignons. Pilze enthalten Eiweiss, wenig Fett und etwas Kohlehydrate. Sie sind wie Gemüse reich an Schutz- und Mineralstoffen. Sie werden mit gebundenen Saucen zubereitet und erhalten dadurch einen grossen Sättigungswert.

Ein paar ausgefallene Menüvorschläge:

- Champignons-Hackfleisch
- gefüllte Champignons-Kartoffeln
- Champignons-Reis mit Thon und Erbsli
- Fleischvögel mit Champignons-Füllung
- Chicoree-Speckrollen mit Champignons-sauce



Kochtips

Champignons nicht zu lange kochen – sie sollten noch knackig sein – und nur dezent würzen, damit der typische Champignons-Geschmack den Gaumen erfreut. Ein paar Tropfen Zitronensaft intensivieren das Aroma.

Einige Zahlen zur Jahresrechnung 1988 (Fortsetzung)

Total
in Mio Fr.
rund

ø pro Sold-
bzw. Dienst-
tag Fr.

3. Ausgaben (AdA)

Sold (KPN 210-290)

Verpflegung

- Naturalverpflegung

Selbstsorge (KPN 311-319, 321-323)

48,8

Vpf Bezüge durch Nachschub
(AVM + KPN 341-349)

31,7

- Geldverpflegung (KPN 331)

92,6

7.12

Unterkunft (KPN 410-460)

Transporte

- Ausgaben der Trp (KPN 510-532)

2,1

- Bahntransporte

38,8

- Betriebsstoffe

49,7

3.82

40,9

3.14

24,1

1.85

Schäden

- durch Trp bezahlt (KPN 911-942)

0,3

- Land- und Sachschäden durch
Feldkommissäre bezahlt

6,2

6,5

-.50

Übrige Ausgaben

- Rechnungswesen (KPN 111-190)

1,4

- Genie-, Sanitäts-, Materialdienst,
Bürobedürfnisse (KPN 711-739, 811-831)

12,7

14,1

1.08

24.22

Ausgaben Armeetiere

- Ausgaben der Trp (KPN 611-631)

0,1

- Fouragebezüge durch Nachschub

0,5

- Mietgelder für Lieferantenpferde

1,5

2,1

23.96

In eigener Sache

Im Jahres-Redaktionsprogramm haben wir für diese Nummer den Artikel «OPTIMA II – Studie über die Verpflegung» angekündigt. Das Oberkriegskommissariat wünscht die Publikation dieses Artikels jedoch erst in der August- oder September-Ausgabe. Die zu frühe Veröf-

fentlichung dieses Beitrages, in welchem die Einführung diverser Neuerungen im Bereich Pflichtkonsum und Mobilmachungsverpflegung per 1. 1. 90 enthalten sind, könnte für die in der zweiten Hälfte dieses Jahres Militärdienst Leistenden nur verwirrend sein.