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

**Herausgeber:** Schweizerischer Fourierverband

**Band:** 64 (1991)

**Heft:** 2

**Rubrik:** Kamerad, was meinst Du?

**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:** 05.12.2025

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

# Kamerad, was meinst Du?

## ‹Die Truppenkost hat zuviel Fett und Kohlenhydrate›

Im «Sonntags-Blick» vom 23. 9. 90 ist wieder einmal in einem Artikel die Truppenkost unter Beschuss geraten. Der zitierten Studie von Prof. U. Keller, Spezialist für Stoffwechselkrankheiten der Universität Basel, kann u.a. entnommen werden:

a) Gefahr droht unserer Armee nicht von aussen, sondern aus der eigenen Küche. Denn die Schweizer Wehrmänner ernähren sich im Militärdienst höchst ungesund. Das deckt eine Studie der Universität Basel auf.

b) Der Fettgehalt der abgegebenen Truppenkost ist bei weitem zu hoch. Der so wichtige Gehalt an Ballaststoffen ist klar zu niedrig. Zu viele Lebensmittel tierischer Herkunft werden abgegeben.

c) Allgemein besteht die Meinung, dass die von der Truppe abgegebene Kost eine gesunde Ernährung darstellt. Es hat sich aber gezeigt, dass hier gewisse Anpassungen nötig wären.

**Auszugsweise Stellungnahme des Oberkriegskommissärs, Brigadier E. Gollut, im «Sonntags-Blick» vom 30. 9. 90:**

a) Die Muster-Menüpläne der Armee sind von Ernährungsspezialisten ausgearbeitet worden und werden periodisch kontrolliert sowie den neuen Erkenntnissen der Wissenschaft und der Wirtschaft angepasst.

b) In unseren Schulen für Quartiermeister, Fouriere und Küchenchefs basieren die Lektionen über «Ernährungslehre» auf den Erkenntnissen anerkannter Ernährungsspezialisten und werden zum Teil auch von diesen geleitet.

c) Der Fettgehalt in der Truppenkost ist sicher höher, als dies heute bei Mahlzeiten im Zivilleben durchschnittlich der Fall ist. Fett ist indessen als Haupt-Energielieferant für die körperlichen Leistungen im Militärdienst unerlässlich.

d) Wir sind indessen immer bereit, vernünftige Vorschläge dankbar in die Wirklichkeit umzusetzen. Die Einführung von Frühstücksflocken ab Januar 1991, zum Beispiel, ist auf einen solchen Vorschlag zurückzuführen. Ebenso sind wir stets an Studien interessiert und werden deshalb auch jene von Prof. Keller im Interesse unserer Armeeangehörigen auswerten.

Ungeachtet dieser Feststellungen gaben diese Gedanken dem Unterzeichneten doch wieder Anlass, auf Grund von eigenen Erfahrungen und Gesprächen mit jüngeren Four/Qm, das Problem der Verpflegungspläne von einer ganz anderen Betrachtungsweise erneut aufzugreifen.

**Anpassung des Verpflegungsplanes an die veränderten Verhältnisse**

Ein altes Postulat, aber es kann – durch die Praxis erhärtet – nicht genügend und mit Nachdruck auf die Wichtigkeit einer gründlichen und systematischen Aufstellung eines abwechslungsreichen Verpflegungsplanes hingewiesen werden. Diese Erkenntnis und Tatsache hat nämlich einen wesentlichen Einfluss auf die von Prof. U. Keller aufgeworfenen Mängel in der Truppenkost. Zwischen Theorie und Praxis bestehen nämlich Lücken, die z. B. auch nichts mit dem Verpflegungskredit zu tun haben.

**Erkenntnis:**

*«Theorie»* ist, wenn alles *nicht* funktioniert, man aber weiss warum.

*«Praxis»* ist, wenn alles funktioniert, man aber nicht weiss warum.

*1. Theorie* (Four/Qm-Schulen)

a) Im Reglement *«Truppenhaushalt»* 60.1.d (Ziff. 5.6.1–5.6.5) sowie im Reglement *«Menüvorschläge»*, Behelf 60.5.d, sind alle erforderlichen Hinweise und Grundlagen für die fachtechnische Erstellung von Verpflegungsplänen klar ersichtlich und ausreichend umschrieben.

b) Es trifft zu, dass in den Schulen für Four/Qm/Kü Chefs in den letzten Jahren auch in der Ernährungslehre, in der Ausbildung im Verpflegungsdienst, vermehrte Anstrengungen unternommen wurden.

So gesehen sind also die Voraussetzungen für eine ausreichende, gesunde Ernährung der Truppe gewährleistet.

*2. Praxis* (WK/EK)

Im Reglement *«Truppenhaushalt», Ziff 5.6.3 «Verantwortlichkeiten zur Erstellung des Verpflegungsplanes»* ist u.a. festgehalten:

*Fourier:* Erarbeitet einen Entwurf *unter Beizug des Küchenchefs* als fachtechnischer Berater. *Unterbreitet ihn dem Qm* zur fachtechnischen Kontrolle.

*Wie sieht es nun aber in der Praxis vielfach aus?*

Wenn der Fourier im administrativen Bereich berufsbedingt die Aufgaben glänzend meistert, so fehlen ihm doch oft die nötigen fachtechnischen Fähigkeiten und Kenntnisse im Verpflegungsdienst. Vielfach geschieht es aber auch aus Bequemlichkeit, bei der Aufstellung eines Verpflegungsplanes die nötige Zeit aufzuwenden, die bestehenden Unterlagen aus der Fourierschule zu konsultieren, die bestehenden zitierten Reglemente zu studieren und die Erkenntnisse anzuwenden. Wie allzuoft dienen noch Muster-Verpflegungspläne aus vergangenen Zeiten als Vorlage für die bevorstehende Dienstleistung, ungeachtet der anderen Jahreszeiten, des Arbeitsprogramms, der dienstlichen Verhältnisse usw. In seltenen Fällen in der Praxis unterbreitet der Fourier den Entwurf des Verpflegungsplanes dem verantwortlichen Küchenchef als fachtechnischem Berater, seltener noch dem Qm zur fachtechnischen Kontrolle. Schade, denn damit kann der Fourier von den meistens besseren fachtechnischen Kenntnissen des Küchenchefs nicht profitieren, ihn aber auch nicht motivieren und in die Verantwortlichkeiten einbeziehen. Selbstverständlich ist der vor dem Dienst aufgestellte Verpflegungsplan nur als Basis zu betrachten und während dem Dienst den jeweiligen Verhältnissen, Witterungseinflüssen, Saisonangeboten usw. anzupassen.

**Welche Mängel weisen nun vielfach die Verpflegungspläne in der Praxis auf?**

a) Sie tragen der Jahreszeit (Saisongemüse, Obst) zu wenig Rechnung,

b) sie sind nicht den dienstlichen Verhältnissen (stationär, Manöver, Biwak) angepasst,

c) sie sind nicht auf das Arbeitsprogramm des Kp Kdt abgestimmt (z. B. Hauptmahlzeit abends, Zwischenverpflegung),

d) dem Nährgehalt der einzelnen Menüs (Fettgehalt, Ballaststoffe) wird kaum Beachtung geschenkt,

e) sie weisen zu wenig Abwechslung in den einzelnen Menüs auf, z. B. auch reichhaltigeres Frühstück,

f) zu wenig Abwechslung in den einzelnen Fleischgerichten,

g) neue Menüs werden nicht in den Verpflegungsplan einbezogen,

h) ungenügende Berücksichtigung der gegebenen Küchenverhältnisse (Anzahl Kessel, Hilfsmaschinen),

i) keine Berücksichtigung der Sonderangebote und Empfehlungen des OKK,

k) die Mithilfe des Küchenchefs für das Aufstellen des Vpf Planes wird nicht beansprucht oder zu wenig dem (Nicht)Können des Küchenchefs angepasst.

**Schlussfolgerungen**

Die Voraussetzungen (Schulung, Verpflegungskredit, Reglemente) für die Abgabe einer gesunden. ausreichenden Ernährung an die Trp sind vorhanden, auch wenn gewisse Anpassungen noch verbessert werden können und auch vorgesehen sind.

Mit diesem Artikel liegt es mir nicht daran, Verallgemeinerungen als feste Tatsachen hinzustellen, sondern dem Four vielmehr die übernommenen Verpflichtungen und Aufgaben in Erinnerung zu rufen und ihm die Wichtigkeit der Aufstellung eines an die dienstlichen Verhältnisse angepassten Verpflegungsplanes vor Augen zu führen. Das fachkundige Wissen des Fouriers im Verpflegungssektor ist ein unbedingtes Erfordernis für eine positive Zusammenarbeit mit dem Küchenchef, die sich aber auch zum Wohle der Truppe positiv auswirkt und damit auch wieder die notwendige Befriedigung verschafft.

Man muss es nicht nur wissen,
man muss es auch anwenden,
man muss es nicht nur wollen,
man muss es auch tun!

*E. Wenger, Ostermundigen*

Es ist ein Anachronismus, das Schwergewicht der Ausbildung und Führung primär auf Waffen und Gelände, statt auf das Wesen des Soldaten legen zu wollen.

General Marshall