

Zeitschrift: ASMZ : Sicherheit Schweiz : Allgemeine schweizerische Militärzeitschrift

Herausgeber: Schweizerische Offiziersgesellschaft

Band: 148 (1982)

Heft: 4

Anhang: Armee und Ernährung

Autor: [s.n.]

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: 12.01.2026

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

Armee und Ernährung

Beilage zur
«Allgemeinen Schweizerischen Militärzeitschrift»
ASMZ Nr. 4/1982





Sparsam

Nescoré für die Truppe zubereiten, heisst im Rahmen des Budgets bleiben. Denn : Nescoré ist günstig im Kauf und im Gebrauch. Sein aromatischer Kaffee-Geschmack ist intensiv genug, um aus wenig einen überaus feinen und guten Milchkaffee zu machen. Und weil Nescoré sich bestens konserviert, wird nie etwas vergeudet.

Schnell

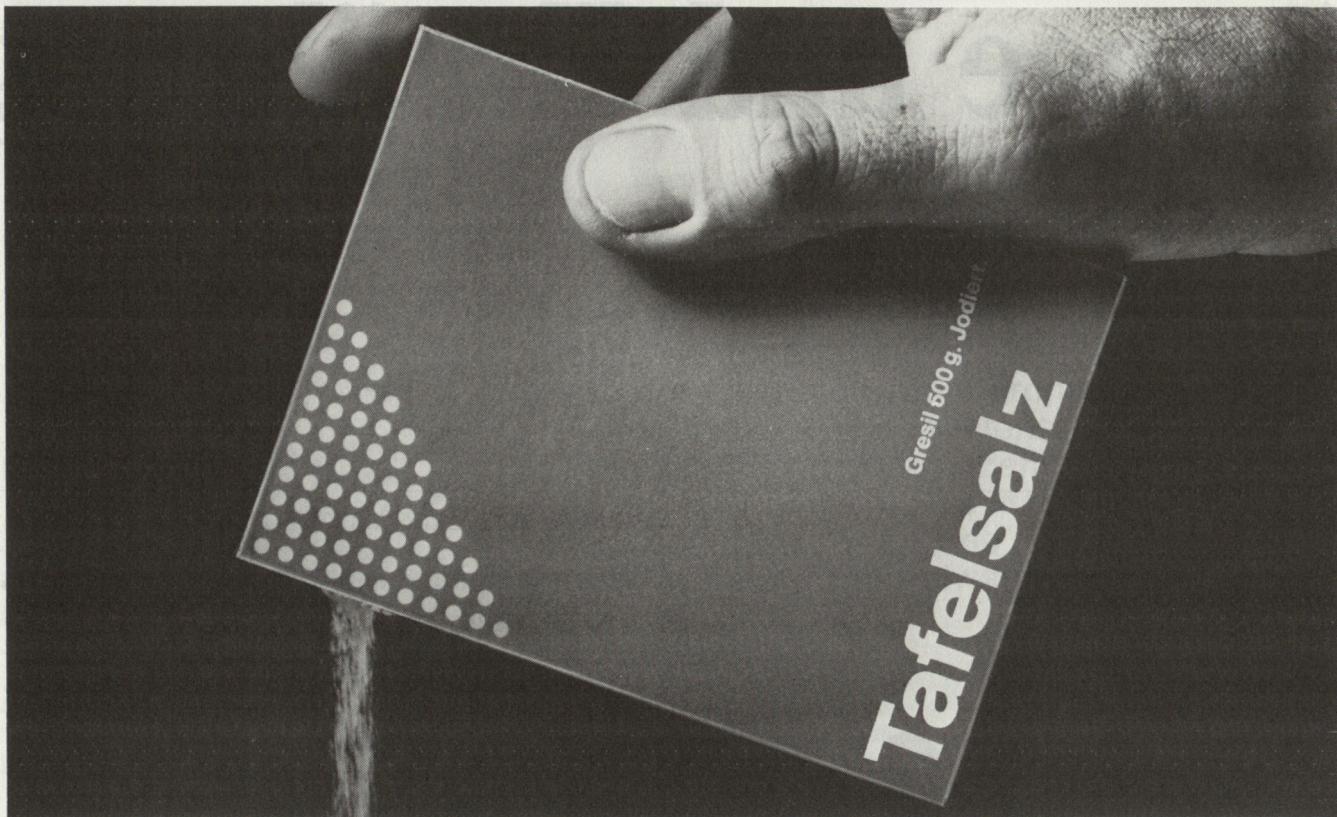
Ein Nescoré Milchkaffee ist äusserst einfach und schnell zubereitet. Keine Zichorie dazumischen ! Kein Kaffeesatz ! Mit Nescoré ist ein herrlicher, nahrhafter Milchkaffee im Nu bereit.

Schmackhaft

Der Milchkaffee ist einfach besser, wenn er mit Nescoré zubereitet ist. Die Soldaten schätzen den herrlichen, frischen und rassigen Kaffeegeschmack. Deshalb geben sie Nescoré den Vorzug.

Nescoré®

EXTRAKT AUS BOHNENKAFFEE (CA. 54%)
UND AUS ZICHLIE (CA. 46%)

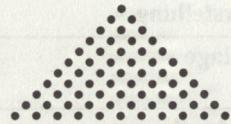


GGK

200 Millionen Jahre alt. Eigentlich ziemlich ungewöhnlich, dass ein Lebensmittel 200 Millionen Jahre lang haltbar ist. Und so ohne weiteres ist es denn auch nicht zu unseren Salzvorräten gekommen. Zuerst brauchte es einen Meeresarm, der bis in unsere Gegend reichte. Dann brauchte es tropisches Klima, das diesen Meeresarm langsam verdunsten liess. Dann brauchte es Gesteinsschichten, die das zurückbleibende Salz überdeckten und es vor dem Auslaugen schützten. Und auch die Salzgewinnung ist keine Selbstverständlichkeit: Zuerst pumpen wir Grundwasser in das Salzlager hinein, lösen so das Steinsalz auf und befördern es als Sole an die Erdoberfläche. Nebst 300–400 Meter tiefen Bohrlöchern braucht es dazu ausgedehnte Anlagen, in denen die Sole verdampft, der zurückbleibende Salzbrei abgeschleudert, das fertige Salz mit Zusätzen versehen und dann automatisch verpackt werden kann. Übrigens ist es unser Glück, dass sich Salz unter der Erde so gut hält. Denn es lagern dort noch Vorräte für mehrere Jahrhunderte. **Vereinigte Schweizerische Rheinsalinen.**

Der langgezogene
Meeresarm reichte
aus dem Nord-
deutschen Becken
durch Franken und
Württemberg bis
zu uns.

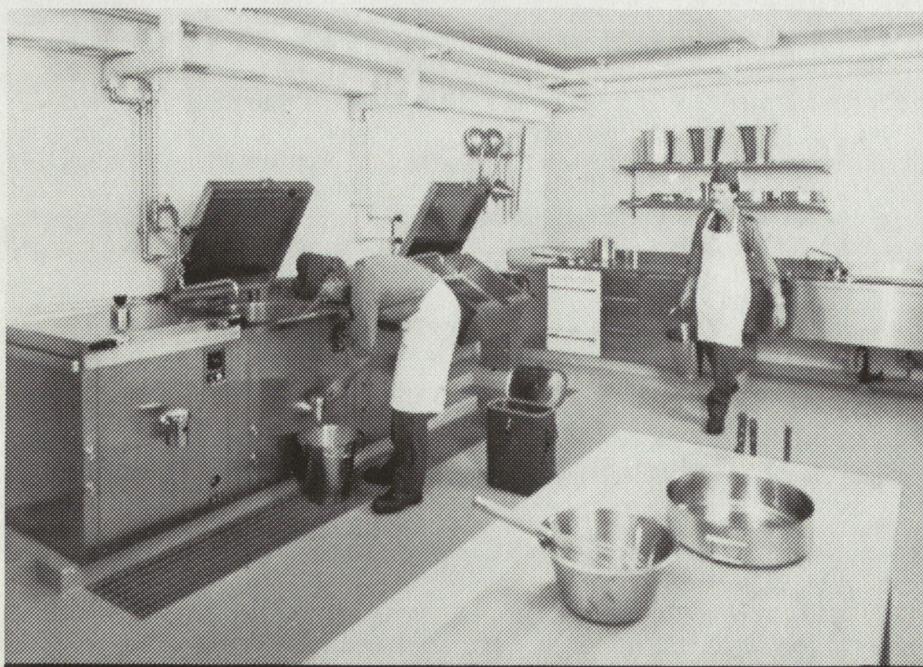
Kaliumjodid zum
Beispiel kann etwas
zur Vermeidung
der Kropfbildung,
Natriumfluorid etwas
gegen Karies tun.



Info an alle Qm, Four und Kü Chefs unserer A:

**Hero Gemüse sind bei der Trp Vpf takt und psy
eine Ustü zur Sicherstellung des Ei der Sdt,
Uof und Of aller Trp Gat.**

Hero



**Franke baut
vorschrifts-
gerechte
Militär- und
Zivilschutz-
sowie
Gemeinde-
küchen.**

Wir bieten eine fachliche Beratung bei der Planung und Einrichtung, ein komplettes Programm an Küchenanlagen und Küchenzubehörartikeln sowie eine einwandfreie Montage und einen prompten Service.

FRANKE

**- damit auf jeden Fall
vorgesorgt ist.**

Informations-Coupon

Bitte senden Sie uns ausführliches Dokumentationsmaterial über Militär-, Zivilschutz- und Gemeindeküchen.

Name: _____

Strasse: _____

PLZ/Ort: _____

Einsenden an: Franke AG, 4663 Aarburg



Walter Leuenberger AG

Teigwaren- und Senffabrik

CH - 4950 Huttwil

Telefon 063 72 20 32 Telex 680 153

Der langjährige Partner der Armee für eine
erstklassige und preiswürdige Nahrung

SOLDATEN ERBRINGEN OFT HÖCHSTLEISTUNGEN,
SIE BENÖTIGEN DESHALB EINE SPORTERNÄHRUNG !



- Haferflockli
 - Haferschmelzflocken
 - Hirselflocken
 - Hartweizengriess
 - Maisgriess
- sind natürliche Produkte und gehören zu jeder modernen Ernährung.



Mühlenwerke
C. Dambach AG
5612 Villmergen



GUSTO - Produkte für die Sporternährung
Getreideprodukte, Früchte, Gemüse und Milchprodukte sind die wertvollsten Ernährungshilfen des Sportlers. Sportärzte und Leiter von Forschungsexpeditionen berichten von einem verbesserten Durchhaltevermögen, einer verringerten Ermüdbarkeit und einer erhöhten Resistenz gegenüber Klima- und Wettereinflüssen bei regelmässiger Ernährung mit Haferflocken.

GUTSCHEIN

GEGEN DIESEN GUTSCHEIN ERHALTEN SIE GRATIS UNSER NEUES KOCHBUCH MIT 32 NEUEN, PIKANTEN GESENDSCHAFTS- UND SPORTLER-REZEPTEN.

NAME:
VORNAME:
STRASSE:
ORT:

Ihr zuverlässiger Partner in der Grossküche



25 kg Qualität.



Biofin Gastronomie ist ein erstklassiges Speisefett, das sich fürs Fritieren und andere Zubereitungsarten auszeichnet bewährt. Biofin Gastronomie hilft dem Küchenchef, sein Können voll zu entfalten. Es schäumt nicht, verhindert unangenehme Frittiergerüche und verbessert die Speisen. Und was für den Küchenchef nicht weniger interessant ist: der Preis ist konkurrenzlos günstig!

Produits Morgia SA,
1110 Morges



Gepflegt verpflegt.

Konservenfabrik Bischofszell AG
9220 Bischofszell



Armee und Ernährung

Inhalt

Armee und Ernährung

Gesunde Ernährung in der Gemeinschaftsverpflegung

Truppenverpflegung

Truppenhaushalt 1981

Lebensmittelbeschaffung in der Armee

Verpflegungsplan

Ausbildung im Verpflegungsdienst

Autoren

Brigadier Ehksam «Armee und Ernährung».
Dr. med. M. Stransky «Gesunde Ernährung in der Gemeinschaftsverpflegung».
Instruktoren und Beamte des Oberkriegskommissariats.
Fotos: Armeefilmdienst.

Unterstützung

Die Herausgabe dieses Sonderheftes war nur möglich dank der hier inserierenden Firmen und der Verwaltungskommission ASMZ.

Herstellung

Peter Küffer.

Beilage

zur «Allgemeinen Schweizerischen Militärzeitschrift»,
ASMZ Nr. 4/82.

Abdruck

auch teilweise, nur mit Quellenangabe gestattet.

Armee und Ernährung

Der Mensch vermag nicht nur vom frischen Wasser allein zu leben; um zu überleben, muss er essen, dies ist eine unbedingte, eine gebieterische Notwendigkeit. Nicht umsonst werden die Bestandteile seiner Mahlzeit als Lebensmittel bezeichnet.

Die Armee, zusammengesetzt aus einigen hunderttausend Männern und Frauen, die zu ernähren sind, kann sich dieser wichtigen Aufgabe ebensowenig entziehen, wie dies schon die alten Ägypter, die Römer oder die Amerikaner bei der Landung in der Normandie oder auch in Vietnam konnten.

Weil diese Aufgabe keinen Aufschub duldet, sich stets neu stellt, jeden Tag, wird sie oftmals als **eine Belastung** empfunden. Denn um seine Mannschaft zu ernähren, muss Zeit geopfert werden. Es sind rechtzeitig die notwendigen Befehle zu erteilen. Lebensmittel und Mahlzeiten müssen beschafft und transportiert werden. Dazu sind die Versorgungen zu organisieren und die dafür notwendigen Massnahmen und Fahrzeuge vorzusehen.

Weil eine Auflage immer etwas Störendes ist, neigt der Mensch dazu, sie als unbedeutend zu betrachten, ja sogar zu übersehen. Und ist Essen nicht eine lästige Pflicht, ein notwendiges Übel, wenn es doch viel Wichtigeres zu tun gäbe!

Doch wenn es um die Ernährung geht, ist eine solche Einstellung gerade grundfalsch. In den «Erinnerungen von Hadrien» hat Marguerite Yourcenar, Mitglied der französischen Akademie, dem alternden und weisen römischen Kaiser diese schönen Worte in den Mund gelegt: «... Eine Verrichtung, die zwei- bis dreimal täglich stattfindet, um das Leben zu fördern, verdient sicherlich unsere ganze Sorgfalt. Ich habe nie einen Biss in einen Laib Kasernenbrot getan, ohne mich über die Fähigkeit dieser groben und schweren Speise zu wundern, sich in Blut, in Wärme oder vielleicht sogar in Mut zu verwandeln»¹.

In bezug auf die Ernährung haben sich der **Geschmack und die Essgewohnheiten der Soldaten** stark geändert. In der Tat ist es ein langer Weg, angefangen beim Knoblauch und der Gerste der römischen Legionäre über den Haferbrei der Schweizer Söldner bis zur vielfältigen und reichhaltigen Konserven-Verpflegung der Amerikaner in Da Nang.

Die neuzeitliche Verpflegung der Schweizer Soldaten ist in einem einfachen Satz im Reglement «Truppenhaushalt»

festgehalten: «Die Truppenverpflegung ist eine Gemeinschaftsverpflegung. Sie soll ihrer Bestimmung gemäss einfach und zweckmäßig sein.»

In Friedenszeiten ernährt die Armee, als wichtiger **kollektiver Haushalt**, durchschnittlich 32 000 Mann täglich. Die Mahlzeiten werden in Hunderten von einfachen, oft primitiven Küchen, von Hunderten von Küchenchefs und Hunderten von Küchengehilfen vorbereitet. Somit findet die Bezeichnung «gemeinsame Verpflegung» im wesentlichen auf die Einheit mit ihren 100 bis 150 Männern Anwendung; der Ausdruck «kollektiver Haushalt» bezeichnet die Gesamtheit der auf dem ganzen Gebiet der Schweiz verteilten Einheiten, die alle den gleichen Besonderheiten des Militärhaushaltes unterstellt sind, wie Tagesportionen, Armee-Verpflegungsmittel, Pflichtkonsum, Verpflegungskredit, Küchenmaterial, Militär-Kochrezepte, Bereitschaft rund um die Uhr. Ob Tessiner, Genfer, Glarner oder Bündner, die Grundregeln bleiben die gleichen, die Unterschiede ergeben sich aus den Essgewohnheiten sowie aus dem Können der Zubereitung.

Es liegt an uns, dem Oberkriegskommissariat, auf der **Ausbildungsebene** die notwendige Leistungsfähigkeit zu entwickeln, um den «gewöhnlichen Bürgern», nämlich den Küchenchefs, den Fourieren und den Quartiermeistern die notwendigen Kenntnisse zu vermitteln, die es ihnen gestatten, eine gesunde, ausgewogene, genügende und schmackhafte Militärküche zu führen.

Diese von der ASMZ dem Thema Armee und Ernährung gewidmete Spezialnummer veranschaulicht die Wichtigkeit der Truppenernährung und zeigt eine Anzahl der zur Erreichung der gesteckten Ziele getroffenen Massnahmen.

Oberkriegskommissär: Brigadier Ehrsam

¹ Originaltext:

«... Une opération qui a lieu deux ou trois fois par jour, et dont le but est d'alimenter la vie, mérite assurément tous nos soins ... Je n'ai jamais mordu dans la miche de pain des casernes sans m'émerveiller que cette concoction lourde et grossière sût se changer en sang, en chaleur, peut-être en courage.»

Gesunde Ernährung in der Gemeinschaftsverpflegung



Bild 1. Gesunde Ernährung auch in der militärischen Gemeinschaftsverpflegung.

Das Problem einer ausgeglichenen vollwertigen Ernährung in der Gemeinschaftsverpflegung gewann in der letzten Zeit ständig an Bedeutung, weil sich **immer mehr Menschen auswärts verpflegen** müssen. Die kurzen Mittagspausen – als Folge der englischen Arbeitszeit – und die langen Anmarschwege bringen es mit sich, dass immer mehr Betriebe dazu übergegangen sind, ihre Mitarbeiter in wekeigenen Kantinen oder Personalrestaurants zu verpflegen. Welches Ausmass diese Entwicklung angenommen hat, zeigt die Tatsache, dass nach vorliegenden Schätzungen rund ein Drittel der Schweizer Bevölkerung mindestens eine Hauptmahlzeit auswärts konsumiert. Dementsprechend könnten Fehler bei der Zusammensetzung oder Zubereitung der Mahlzeiten gesundheitliche Folgen von grossem Ausmass zeitigen.

Heute besteht der **Zweck der Gemeinschaftsverpflegung**

nicht mehr darin, einem Kollektiv preisgünstige Mahlzeiten abzugeben. Die angebotenen Gerichte müssen auch in bezug auf den Gehalt an essentiellen Nahrungsbestandteilen vollwertig sein und die Gütekriterien einer bekömmlichen und schmackhaften Zubereitung erfüllen. Die Kost soll mengenmässig dem individuellen Bedarf angepasst und der relative Anteil der Energieträger (Eiweiss, Fette, Kohlenhydrate) an Gesamtkalorien im optimalen Verhältnis vorhanden sein.

Es ist allerdings nicht leicht, diesen hohen Anforderungen gerecht zu werden, da nach Grösse, Geschlecht und Alter der zu verpflegenden Menschen und – je nach Art der Arbeit – der Bedarf an Energie sowie Nährstoffen sehr unterschiedlich ist. Aus diesem Grunde wäre einerseits eine möglichst weitgehende Individualisierung der Verpflegung anzustreben, was jedoch aus verschiedenen Gründen nicht möglich

ist. Andererseits kann jedoch festgehalten werden, dass gerade im individuellen Bereich die meisten Fehler zu beobachten sind. Der erwachsene Mensch hat die Fähigkeit, die Nahrung instinktiv seinen Bedürfnissen anzupassen, weitgehend verloren, so dass all zu oft falsche Auswahl und Aufnahme zu grosser Nahrungsmengen resultieren. In diesem Zusammenhang lassen sich viele Beispiele anführen. Während vor 100 Jahren noch 90% des Brotes als Schwarzbrot konsumiert wurden, sind es heute nur noch 15%. Rund 25% der täglichen Energieaufnahme erfolgen heute in Form von Zucker.

In der Gemeinschaftsverpflegung sollten in Anbetracht der weit verbreiteten quantitativen Überernährung und der zu hohen Fettzufuhr (45% der Gesamtkalorien) die abgegebenen **Mahlzeiten eher fettarm** sein. Als optimal ist eine Zusammensetzung aus 15% Eiweiss, 35% Fett- und 50% Kohlenhydratkalorien zu betrachten. Das **Mittagessen** – die Hauptmahlzeit des Tages – sollte rund ein Drittel der notwendigen Tageszufuhr an Energie decken; weiter sollten durch die Mittagsmahlzeit rund 40% des täglichen Bedarfs an Eiweiss, Mineralstoffen und Vitaminen sichergestellt werden (Tabelle 1).

Energiegehalt	2700–3600 Joule (650–850 Kalorien)
Eiweiss	20–30 g (davon 50% tierischer Herkunft)
Kohlenhydrate	80–100 g
Fette	25–35 g (davon 5 g mehrfach ungesättigte Fettsäuren)
Kalzium	200–250 mg
Eisen	6–7 mg
Vitamin B ¹	0,5 mg
Vitamin C	40–50 mg

Tabelle 1: Empfehlenswerte Nährstoffzufuhr durch die Mittagsmahlzeit

Für Frauen, höheres Alter und leichte körperliche Aktivität empfehlen sich die unteren Grenzwerte. Für männliche Personen, jüngeres Alter und schwere körperliche Arbeit ist die obere Grenze anzustreben.

Die zweitgrösste Mahlzeit des Tages sollte das **Frühstück** sein; es sollte rund 25–30% des Tagesbedarfs an Nährstoffen enthalten, am besten in Form von Milch oder Milchgetränken, Vollkornprodukten (Vollkornbrot, Corn Flakes), Milchprodukten (Joghurt, Quark, Cottage cheese, Käse), Früchten und Fruchtsäften bzw. Gemüsesäften.

Dem gegenüber soll das **Nachessen** leicht und nicht voluminos gestaltet sein und sollte 20–25% des Tagesbedarfs an Energie und Nährstoffen enthalten. Die restlichen 10–15% der Kalorien und Nährstoffzufuhr verteilen sich auf die beiden Zwischenmahlzeiten.

Soldaten in Ausbildung werden, was den Energieumsatz anbelangt, der Gruppe Mittelschwerarbeiter zugeordnet. Unter Berücksichtigung des Alters ergibt dies einen Wert von 14 600 Joule (rund 3500 Kal) pro Tag. Die internen militärischen Richtlinien rechnen mit noch grösseren Umsätzen. Die in der letzten Zeit durchgeföhrten Studien bei Rekruten mit quantitativ freier Nahrungswahl ergaben wiederholt eine Energiezufuhr von nur 11 400–12 300 Joule (2700–2900 Kal) pro Tag, was den effektiven Bedarf während der Ausbildung in der Kaserne widerspiegelt. Es wäre daher zweckmässig, die internen Richtwerte über die Energiezufuhr entsprechend zu korrigieren.

Besondere Aufmerksamkeit ist der qualitativen Zusammensetzung der Kost zu schenken. Die **Qualität der Verpflegung** setzt sich im wesentlichen aus dem Nährwert (ernährungsphysiologische Qualität) und aus dem Genusswert (sensorische Qualität) zusammen. Der Nährwert wird durch den Gehalt an ernährungsphysiologisch wichtigen Inhaltsstoffen (Eiweiss, Fett, Kohlenhydraten, Vitaminen, Mineralstoffen, Ballaststoffen) bestimmt. Er ist durch den Verpflegten nicht überprüfbar; es ist also Aufgabe der Verantwortlichen, auf die Einhaltung vorliegender Empfehlungen und Richtlinien zu achten. Der Genusswert dagegen kann von den Verpflegten beurteilt werden und ist damit Grundlage für seine Meinungsbildung über die Qualität einer Mahlzeit.

Für die **Zusammenstellung der Kost** ist ein ausgewogenes Angebot an lebensnotwendigen Nährstoffen besonders wichtig. Der Bedarf an diesen Stoffen wird allerdings durch die Arbeitsintensität nicht beeinflusst. Die Qualität des Nahrungseiweißes und der -Fette verdient eine besondere Erwähnung. Die Proteine tierischer und pflanzlicher Herkunft ergänzen sich meistens gegenseitig und werten sich dadurch auf; sie sollten in der Nahrung gleichermassen vorhanden sein.

Als **hochwertige Fette** sind pflanzliche Fette und Öle mit einem hohen Gehalt an mehrfach ungesättigten Fettsäuren zu betrachten. In diesem Zusammenhang wird häufig die Frage gestellt, ob Butter oder Margarine als Aufstrichfett verwendet werden soll. Die Frage ist einfach zu beantworten. Wenn der Gesamtfftkonsum auf die vernünftige Menge (70–80 g/Tag inkl. die in den Lebensmitteln versteckten Fette) reduziert wird und wenn für die Vor- und Zubereitung der Mahlzeiten Öle mit einem hohen Gehalt an mehrfach ungesättigten Fettsäuren verwendet werden, kann als Aufstrichfett sowohl die Butter als auch die Margarine verzehrt werden.

Bei **Kohlenhydratlieferanten** sollten mit Vorzug die stärke- und ballaststoffhaltigen Lebensmittel (Vollkornprodukte, insbesondere Vollkornbrot, Kartoffeln, Hülsenfrüchte, Vollreis, Mais) verwendet werden.

Aber nicht nur die quantitative und qualitative Zusammensetzung, sondern auch die **Vor- und Zubereitung von Speisen** spielt eine wichtige Rolle, da hier erhebliche Vitamin- und Mineralstoffverluste entstehen können. Schon bei Lagerung von Blattgemüsen bei Zimmertemperatur ist nach einer Stunde mit erheblichen Verlusten an Vitamin C zu rechnen. Bei der Wässerung von Kartoffeln und Gemüsen werden wertvolle wasserlösliche Inhaltsstoffe ausgelaugt. Das Wässern geschälter und zerkleinerter Kartoffeln über die Nacht ist mit einem Verlust an Vitamin B₁ von 25% und an Kalzium von 75% gegenüber dem Ausgangswert verbunden. Da durch die Säuerung der enzymatische Vitaminabbau gehemmt wird, soll die Rohkost (z. B. Salate) sofort nach dem Rüsten mit Salatsaucen oder Essig vermischt werden.

Auch bei der thermischen Bearbeitung der Lebensmittel gibt es viele Möglichkeiten, die **Nährstoffverluste niedrig zu halten**, z. B. durch Verkürzung der Kochzeit, Mitverwendung des Kochwassers, kurze Warmhaltezeiten, Anwendung neuer Erhitzungsmethoden usw. Es ist zu erwähnen, dass bei der Vor- und Zubereitung der Speisen in den Grossküchen leichter und in grösserem Ausmass Verluste – besonders bei Vitaminen – entstehen als im Privathaushalt.

Volle Aufmerksamkeit muss in der Gemeinschaftsverpflegung dem **hygienischen Faktor**, insbesondere der Verhütung von Lebensmittelinfektionen, gewidmet werden. Die

Verlagerung eines Teils der Ernährung aus dem häuslichen Bereich in grössere Verpflegungsgemeinschaften hat zu einer Zunahme von Lebensmittelvergiftungen geführt. Deshalb ist es besonders wichtig, Infektionsquellen rechtzeitig zu erkennen und zu beseitigen sowie durch sachgerechte Technologie eine mögliche Vermehrung von Mikroorganismen zu unterbinden. Die Massnahmen zur Verhütung der Lebensmittelvergiftungen liegen im Bereich der persönlichen Hygiene, der Hygiene am Arbeitsplatz und im sachgemässen Umgang mit Rohstoffen und fertigen Produkten. Die persönliche Hygiene umfasst alle Massnahmen, die zur Vermeidung von Lebensmittelinfektionen beitragen. Dazu gehören Belehrung und Schulung des Personals bei Einstellung und in regelmässigen Abständen sowie Untersuchungen nach durchgemachten infektiösen Darmerkrankungen. Das Küchenpersonal muss saubere, waschbare und kochfeste Schutzkleidung tragen, die je nach Verschmutzungsgrad häufig zu wechseln ist. Die Hände und Unterarme müssen vor Beginn und nach jedem Unterbruch des Arbeitsvorganges sowie nach jeder Benützung der Toilette unter fliessendem Wasser mit Seife gewaschen werden. Das Abtrocknen der Hände erfolgt mit Papierhandtüchern.

Sämtliche Lager- und Arbeitsräume sowie Geräte, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen, müssen sich in einwandfreiem Zustand befinden. Für die Reinigung bieten sich Mittel an, die desinfizierende oder keimtötende Substanzen enthalten.

Rohwaren und Hilfsstoffe sollten keimarm sein. Besonders anfällig bei unsachgemässer Behandlung sind eiweiss- und stärkehaltige Nahrungsmittel, wie Fleisch, insbesondere Hackfleisch, Wurstwaren, Fische, Eier, Milch, Kartoffeln und daraus hergestellte Produkte (besonders Salate). Neben der Vermeidung von Infektionen ist es wichtig, verdorbene Lebensmittel rechtzeitig zu erkennen. Es gibt verschiedene wahrnehmbare Anzeichen des Verderbens, die darauf hindeuten, dass die entsprechenden Lebensmittel nicht mehr geniessbar sind.

Über den eigentlichen Zweck hinaus hat die Gemeinschaftsverpflegung eine grosse erzieherische Bedeutung: sie ist zu einem wichtigen **Bestandteil der Gesundheitsversorgung** geworden. Es ist nicht leicht, den hohen Anforderungen an die gesunde Ernährung gerecht zu werden. Die notwendigen Veränderungen der Ernährungsgewohnheiten können nicht plötzlich erfolgen, sondern müssen stufenweise erzielt werden. Dabei darf es an fachmännischen Kenntnissen über den Nährwert und die richtige Zubereitung der Speisen sowie an genügend Phantasie und Erfindungsgeist nicht fehlen. Dazu einige praktische Ratschläge und Hinweise:

- das Menüangebot durch kalorienarme Mahlzeiten ergänzen;
- weniger panierte und fritierte Speisen, dafür mehr ovolactovegetable Kost (Kartoffel-Käse-, Kartoffel-Eier-Gerichte);
- grössere Auswahl von Kartoffelgerichten und -beilagen;
- grösseres Angebot an Fisch- und Geflügelgerichten (Poulet, Truthahn);
- nährstoffsichende Vor- und Zubereitung der Speisen; kein langes Warmhalten;
- sparsamer Umgang mit Fetten und fettreichen Lebensmitteln durch Auswahl von fettarmen Fleisch- und Wurstwaren, fettarmen Käse und fettarmer Mayonnaise;
- Verwendung von Fetten mit vorwiegend mehrfach ungesättigten Fettsäuren für die warme Küche bzw. Distelöl für die kalte Küche;
- zum Fritieren dem Erdnussöl den Vorzug geben; beim Fritieren auf die Temperatur achten, das Frittiergut nicht in

zu kaltes Öl geben, eine Überhitzung meiden, das Öl häufig wechseln;

- sparsame Verwendung von Zucker; zum Süßen künstliche Süsstoffe als Alternativen verwenden bzw. am Tisch anbieten;
- mit Kochsalz sparsam umgehen, dafür Gewürze und Kräuter grosszügig verwenden;
- als Dessert nach Jahreszeit frische Früchte oder Beeren, Beeren- und Fruchtsalate (künstlich oder gar nicht gesüßt), Quarkcremen mit Früchten, Joghurtdesserts, Joghurtcupes;
- kalorienarme oder kalorienfreie Getränke wie Frucht-, Gemüse- und Milchgetränke, Milchmischgetränke (alkoholfreie Frappés und Shakes), Mineralwasser nature oder künstlich gesüßt;
- sorgfältige und schmackhafte Präsentation der Mahlzeiten
- Nichtraucherecke in jedem Speisesaal.

Die Aufklärung und Motivation der Bevölkerung zur gesunden Ernährung ist ein langdauernder Prozess. Die stark eingeschliffenen Ernährungsgewohnheiten erklären den geringen Effekt der gesundheitserzieherischen Bemühungen zur **Umstellung der Essgewohnheiten** in unserem Land. Die präventivmedizinischen Bemühungen haben jedoch in den letzten Jahren Früchte – auch wenn nur kleine – gebracht: Der Konsum von Vollkornprodukten ist angestiegen, die Salatgerichte finden zunehmend Beachtung, für die Zubereitung der Mahlzeiten werden vermehrt hochwertige pflanzliche Öle verwendet.

Die Gemeinschaftsverpflegung kann in bezug auf gesundheitskonforme Ernährung für die Schweizer Familie zum Vorbild werden.

Dr. med. M. Stransky

Truppenverpflegung



Bild 2. Truppenverpflegung aus der Gemeindeküche.

Das Verwaltungsreglement für die schweizerische Armee schreibt vor, dass die **Naturalverpflegung** der Truppe die Regel bilde. Zu diesem Zweck hat grundsätzlich jede Einheit einen gemeinsamen **Haushalt** zu führen, aus welchem die Truppe zu ernähren ist.

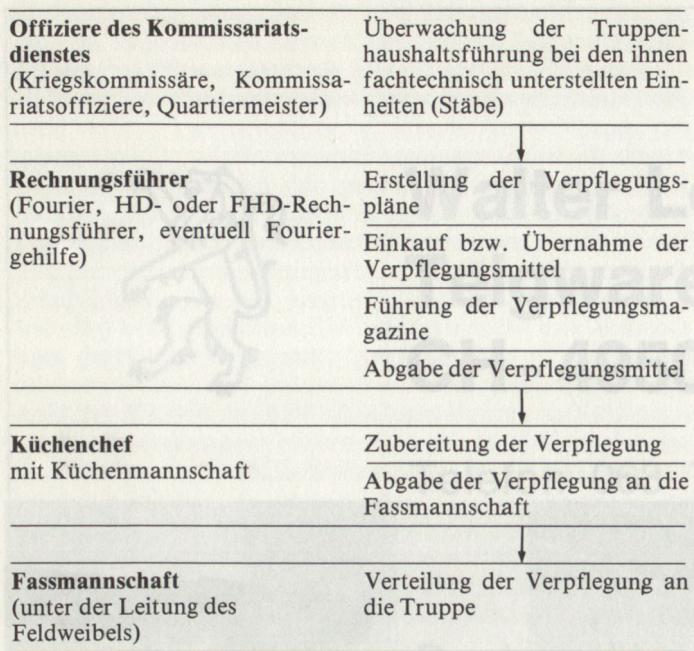
Die Truppenverpflegung soll ihrer Bestimmung gemäss einfach und zweckmässig sein. Die **Bedeutung der Truppenverpflegung** ist deutlich im Reglement Truppenhaushalt dargelegt:

«Nur ein richtig ernährter Wehrmann ist zu den Leistungen befähigt, die den Militärdienst schon in Friedenszeiten, besonders aber in Kriegszeiten, von ihm verlangt. Bei ungünstiger Ernährung nimmt seine Widerstandskraft gegenüber Krankheiten rasch ab. Die Truppenverpflegung ist für die Kampfkraft der Truppe von grosser Bedeutung.»

Der Truppe stehen folgende Mittel zur Verfügung, um diesen präzisen Auftrag zu erfüllen:

1 Personelle Mittel

Die gesamte Verantwortung des Verpflegungswesens der Armee obliegt den Funktionären des Kommissariatsdienstes. Ihre Aufgaben im Sektor Verpflegungsdienst können summarisch wie folgt umschrieben werden:



Obschon der Verpflegungskredit auf den ersten Blick knapp erscheinen mag, darf man nicht unbeachtet lassen, dass dieser

- pro Naturalverpflegungstag in Rechnung gestellt wird, demzufolge tragen die am Einrückungs-, Entlassungs- und Urlaubstag nicht abgegebenen Mahlzeiten dazu bei, den Verpflegungskredit zu erhöhen (bei Truppenkursen zirka 15%, bei Rekrutenschulen zirka 20% Erhöhung);
- ausschliesslich für die Beschaffung von Lebensmitteln zu verwenden ist (keine Kosten für Brennmaterial, Putzmittel oder Personal);
- für die Abgabe einer einfachen, zweckmässigen und genügenden Verpflegung bestimmt ist.

Dass die Truppenverpflegung – trotz allen Bemühungen um Beachtung der Ernährungsgrundsätze (Regl. 60.1, Truppenhaushalt) – nicht immer den neuesten Erkenntnissen, Richtlinien und Empfehlungen der Ernährungswissenschaft entsprechen kann, ist eine Tatsache, die auf die im Militärdienst herrschenden Verhältnisse zurückzuführen ist, welche nicht geändert werden können.

Nur eine kriegstaugliche Armee kann im Ernstfall ihre Aufgabe erfüllen. Das Ziel der militärischen Ausbildung und Erziehung ist deshalb die Kriegstauglichkeit. Bereits in den Instruktionsdiensten ist es notwendig, die Wehrmänner auf die in einem Krieg unter seelischer und körperlicher Belastung verlangten Leistungen zu trainieren. Da diese Prinzipien auch für den Verpflegungsdienst Gültigkeit haben, entstehen einige besondere **Auflagen**, die bei der Gestaltung der Truppenverpflegung berücksichtigt werden müssen:

- Der Wehrmann ist in bezug auf seinen Energiebedarf mit einem mittelschwer bis schwer körperlich Arbeitenden (12 500 bis 16 700 Joules) zu vergleichen. Die Truppenverpflegung muss diese Bedürfnisse abdecken, damit kein Hungergefühl entsteht. Wenn bei einem Einsatz in Ortschaften einige Wehrmänner auf die einfache, aber genügende Truppenverpflegung verzichten, um sich mit teureren zu ihren Lasten beschafften Artikeln zu sättigen, darf dies nicht als Regel betrachtet werden. Im Ernstfall bestehen diese Ersatzmöglichkeiten nicht mehr. Heute – im Frieden – hat der Fourier die Mengen der abzugebenden Lebensmittel den Bedürfnissen seiner Truppe anzupassen.

- Eine Armee – wie übrigens jeder Haushalt oder jede Familie – muss für den Notfall Vorräte am Lager halten. Dazu eignen sich nur haltbare Lebensmittel. Um diese Vorräte laufend umzusetzen, ist es notwendig, der Truppe für solche Artikel einen Pflichtkonsum vorzuschreiben. Dabei ist es unvermeidlich, dass bei gewissen Mahlzeiten haltbare statt frische Artikel verbraucht werden müssen.

- Je nach Einsatz der Truppe hat die Zubereitung und Verteilung der Verpflegung unter erschwerten Bedingungen zu erfolgen: kurzes Vorkochen (auf offenem Feuer), langes Garkochen (in Selbstkocherkisten), unbekannter Zeitpunkt der Abgabe, mehrmalige Verteilung aus den gleichen Kochkisten.

Trotz all diesen Auflagen kann man heute feststellen, dass überall dort, wo eine gute Zusammenarbeit zwischen Fourier und Küchenchef herrscht, die Truppe sehr gut verpflegt wird. Und diese Verpflegung muss einigermassen den Essgewohnheiten der Truppe angepasst werden, auch wenn diese nicht immer den optimalen Ernährungsgrundsätzen entsprechen. Der Schweizer Soldat isst nur, was er kennt und im Zivilen isst. Was Hänschen früher in der Ernährungslehre nicht gelernt hat, kann dem Hans kaum in den kurzen Militärdienstleistungen beigebracht werden.

2 Materielle Mittel

In stationären Verhältnissen stehen der Truppe oft gute und modern ausgerüstete **Kasernen- oder Gemeindeküchen** zur Verfügung. Gelegentlich müssen aber auch improvisierte Küchen in Käsereien, Metzgereien oder sogar in Waschküchen oder unter offenem Schuppen eingerichtet werden.

Im Felddienst wird das im Korpsmaterial zugeteilte Küchenmaterial verwendet. Es besteht aus Kochkisten und Benzinvergaserbrennern, Speiseträgern, Schneid- und zugleich Packbrettern sowie Einheitsküchen- und Parkdienstkiste. Das zugeteilte Korpsmaterial erlaubt den Transport und die Verteilung der Verpflegung in allen Lagen, so dass die Truppe auch bei extremen Verhältnissen warm verpflegt werden kann. Mit der Zuteilung (1979) der neuen Einheitsküchenkisten mit allen Geräten für die Zubereitung der Verpflegung und mit der Einführung von wegwerfbaren Papiermützen (1. 1. 82) für die Arbeit in stabilen Verhältnissen hat man einen grossen Fortschritt in der Küchenhygiene gemacht.

3 Finanzielle Mittel

Jede Truppe verfügt pro Mann und Naturalverpflegung über einen sogenannten **Verpflegungskredit**. Der vom Oberkriegskommissariat (die oberste Instanz für das Verpflegungswesen der Armee) periodisch festgesetzte Verpflegungskredit ist für die Beschaffung aller zur Ernährung der Truppe notwendigen Lebensmittel bestimmt. Als Grundlage für die Berechnung des Verpflegungskredites dienen die Marktpreise der wichtigsten Nahrungsmittel, wobei selbstverständlich geringe saisonbedingte und örtliche Preisschwankungen nicht mitberücksichtigt werden können.

Zur Zeit beträgt der **Verpflegungskredit pro Mann und Tag** Fr. 4.70 für die Rekrutenschulen und Fr. 5.35 für alle übrigen Schulen und Kurse. Dazu kommt jeweils ein Zuschlag von 30 bzw. 50 Rappen als Höhenzulage je nach Standort der Truppe (von 1200 bis 1800 m ü. M. bzw. über 1800) und ein von Fall zu Fall bewilligter Zuschlag für Dienstleistungen mit besonderen Ernährungsbedürfnissen, wie z. B. Gebirgsdienst, Manöver, Bau- oder Befestigungsarbeiten, ausserordentliche Anstrengungen usw.

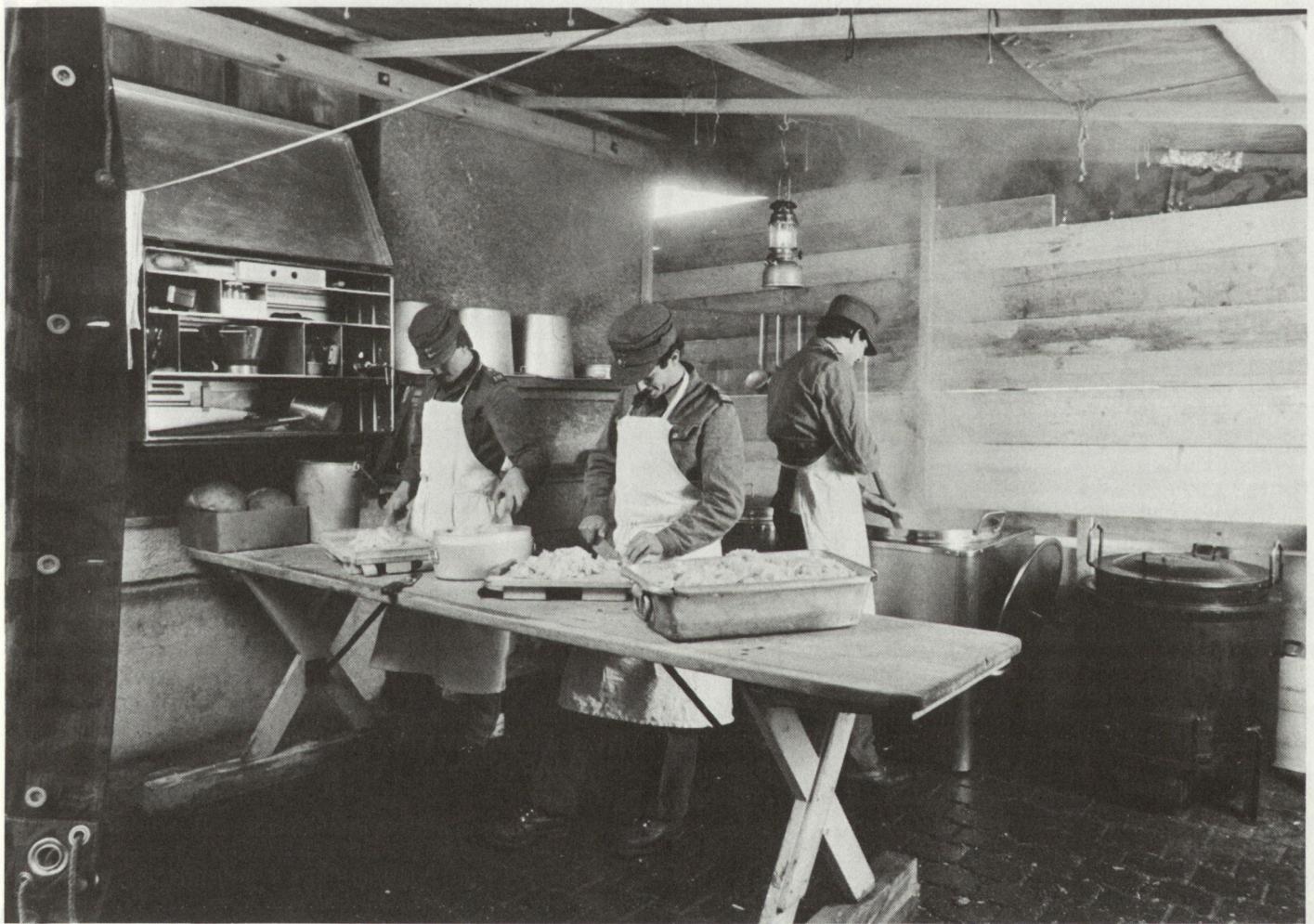


Bild 3. Truppenverpflegung aus der improvisierten Küche.



Bild 4. Truppenverpflegung aus der Kriegsküche.

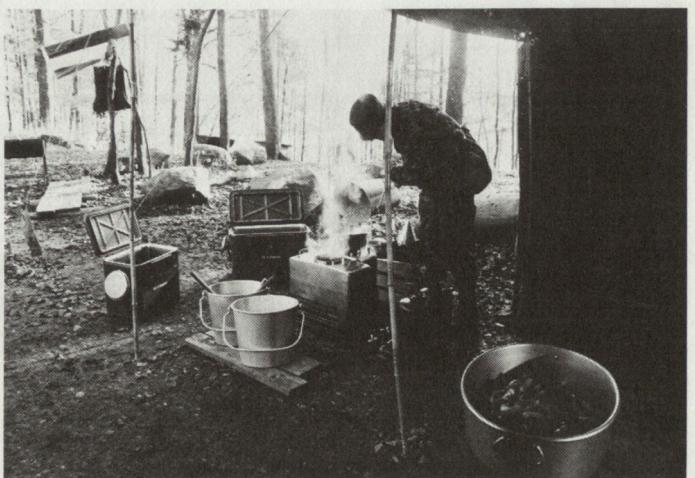
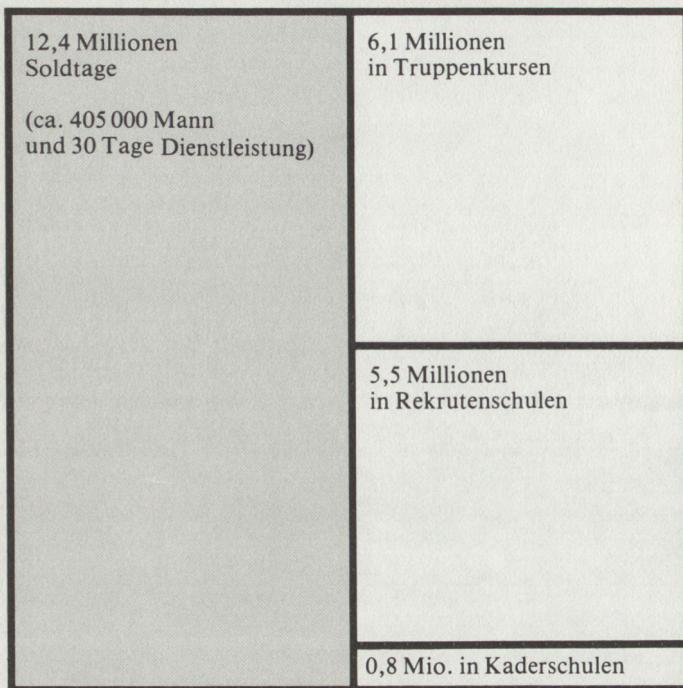


Bild 5. Truppenverpflegung aus der Feldküche.

Truppenhaushalt 1981



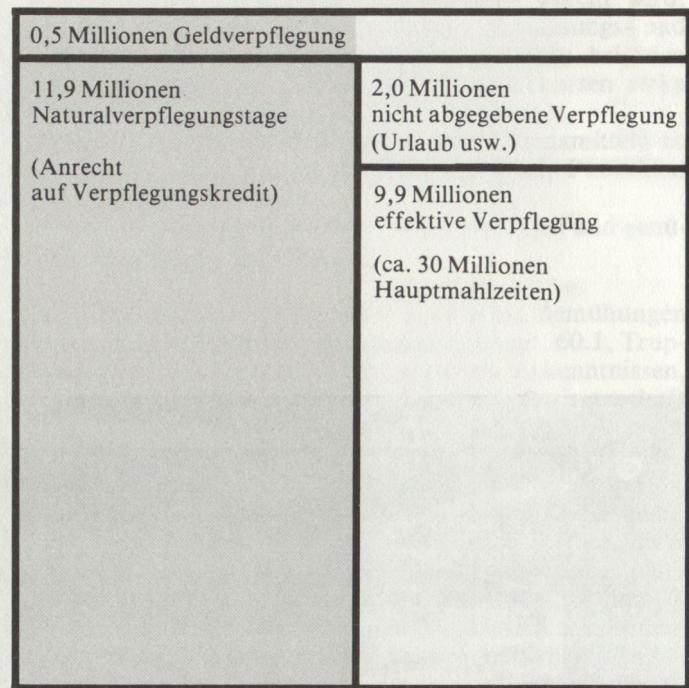
Dienstleistungen in Millionen Tage

Durchschnitt pro Kalendertag ungefähr

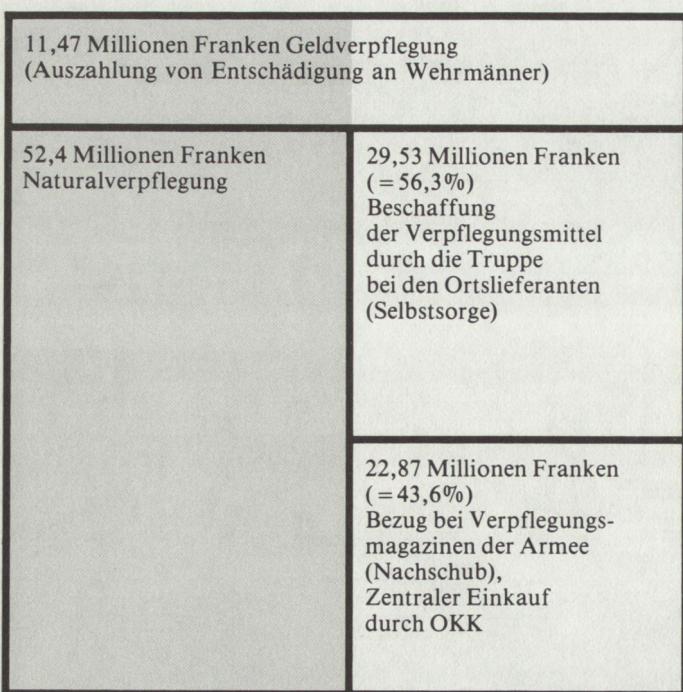
- besoldet: 34 000 Mann,
- Anrecht auf Verpflegungskredit: 32 000 Mann,
- effektiv verpflegt: 28 000 Mann.

Total

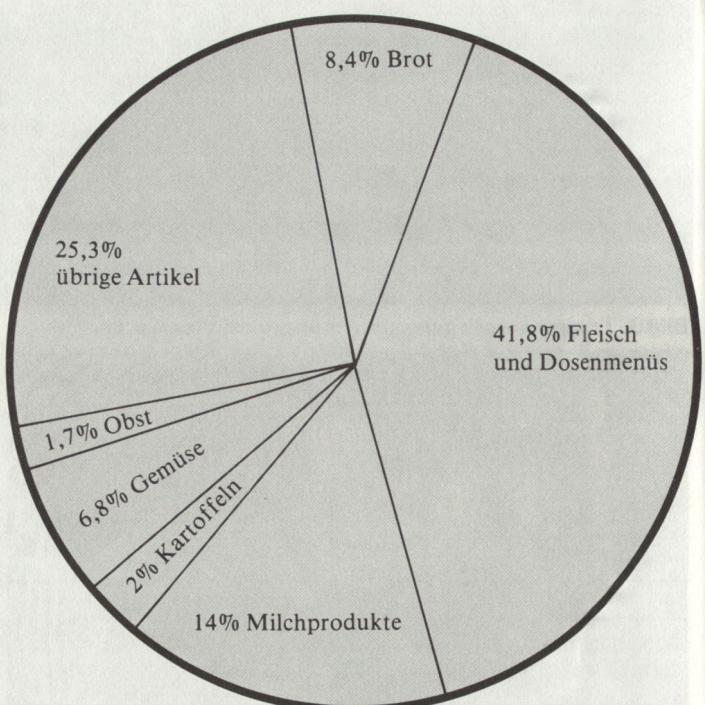
- Stäbe und Einheiten im Dienst: 4957,
- Truppenhaushalte (Küchen): 3390,
- Verpflegungsbestand pro Küche: 117 Mann.



Verpflegungsdienst in Millionen Tage



Ausgaben für Verpflegung: total 63,87 Millionen Franken.
Durchschnittlicher Verpflegungskredit pro Mann und Tag:
Fr. 4.40.
Zur Verfügung der Truppe für die effektiv abgegebene Verpflegung: Fr. 5.29.



Effektiver Verbrauch des Verpflegungskredites pro Mann und Tag in Prozenten.

Lebensmittelbeschaffung in der Armee

1 Grunderlasse

Die Beschaffung von Lebensmitteln für die Armee (durch die Truppe und das Oberkriegskommissariat) ist in verschiedenen Gesetzeserlassen, Verordnungen, Verfügungen und Weisungen diverser Instanzen umschrieben. Die wesentlichen Vorschriften sind nachstehend aufgeführt:

- Regl. 51.3, Verwaltungsreglement (VR) für die Schweiz. Armee, gültig ab 1.1.80.
- Regl. 51.3/VIII, Vorschriften über die Lieferungen von Verpflegung, gültig ab 1.1.66.
- Regl. 52.31, Versorgung, gültig ab 1.7.77. Weisungen des Generalstabschefs für die Selbstsorge im aktiven Dienst, gültig ab 1.1.77.
- Regl. 60.1, Der Truppenhaushalt.
- Verordnung über das Einkaufswesen des Bundes vom 22.5.62, Verfügung des EMD über das Einkaufswesen im EMD vom 23.1.69.

2 Beschaffungsarten

Die Beschaffung der Lebensmittel wird im Instruktionsdienst durch das EMD, im aktiven Dienst durch das Armeekommando im Einvernehmen mit den kriegswirtschaftlichen Organen bestimmt. Das VR sieht für die Schweiz. Armee folgende **Beschaffungsarten** vor:

- Selbstsorge
- Nachschub
- Vorsorge des Platzkommandanten
- Vorsorge der Gemeinden

Im Instruktionsdienst beschränkt sich die Beschaffung von Lebensmitteln fast ausschliesslich auf **Selbstsorge oder Nachschub**. Die Versorgung durch die Organe des Mobilmachungsplatzes erfolgt bei befohlenen Kriegsmobilmachungsübungen oder bei Kriegsmobilmachung nach besonderen Weisungen des Kommandanten des Mobilmachungsplatzes.

Die **Verpflegung durch die Gemeinde** bildet die Ausnahme. Diese Regelung sieht vor, dass die Gemeindebehörden auf Bestellung hin einzelne Mahlzeiten oder ganze Tagesverpflegungen gegen Bezahlung für ganze Einheiten (Stäbe), Detachemente oder einzelne Wehrmänner bereitzustellen haben. In der Folge werden nur noch die zwei wichtigsten Beschaffungsarten, die Selbstsorge und der Nachschub, erläutert.

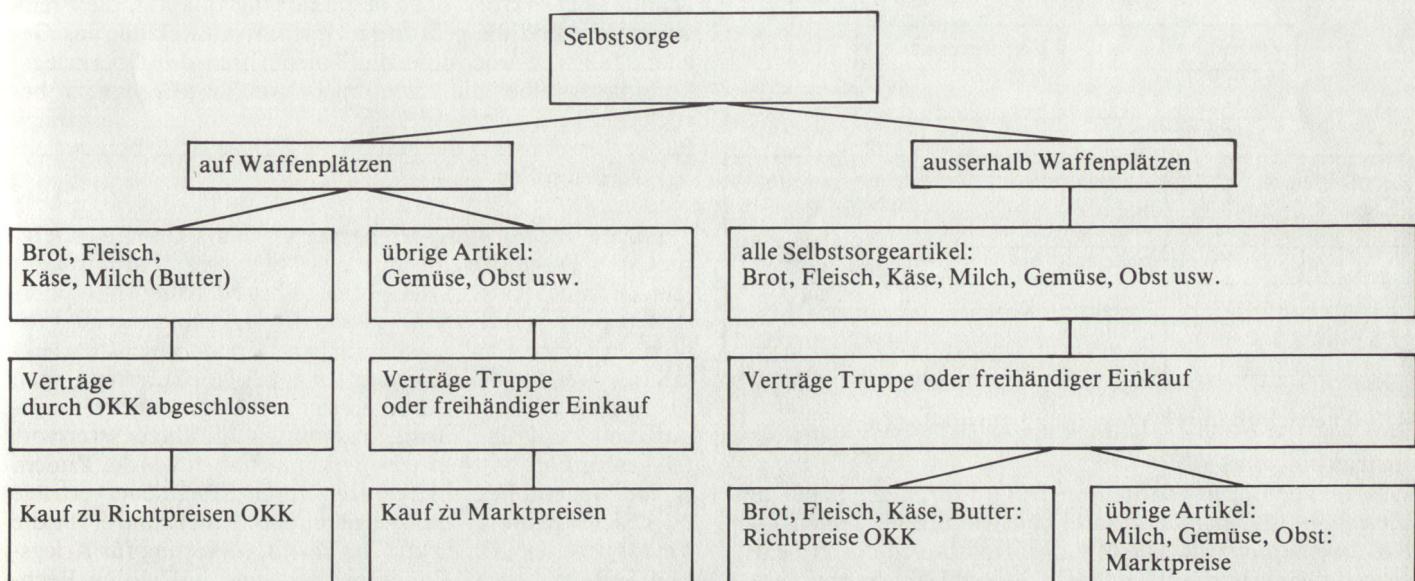
3 Selbstsorge

Die Beschaffung durch Selbstsorge erfolgt entweder im freihändigen Einkauf oder aufgrund von Lieferungsverträgen.

3.1 Instruktionsdienst

Die Selbstsorge im Instruktionsdienst ist wie im untenstehenden Organigramm geregelt:

Bei Versorgung der Truppe ab Basisversorgungsplatz hat die Truppe Brot, Fleisch und Käse durch **Nachschub** zu ziehen.



Waffenplatzlieferanten

Auf Waffenplätzen bestimmt das OKK die Lieferanten von Brot, Fleisch, Käse und Milch. Die Lieferung dieser Artikel wird jährlich einmal in der Fachpresse ausgeschrieben. In erster Linie werden die auf dem Waffenplatz ansässigen Lieferanten berücksichtigt.

Das OKK teilt der Truppe die Lieferanten und die festgesetzten Preise mit den Verzeichnissen der Waffenplatzlieferanten mit. Die Truppe muss die hier aufgeführten Lieferanten berücksichtigen.

Für alle übrigen Artikel gelten die gleichen Bestimmungen wie nachstehend.

Übrige Lieferanten der Truppe

Die Wahl der Lieferanten für die Beschaffung durch Selbstsorge ausserhalb der Waffenplätze erfolgt nach den Vorschriften des Verwaltungsreglements für die Schweiz-Armee durch die Truppenrechnungsführer selbst. Diese Lebensmittel hat die Truppe am Unterkunftsor oder in der nächsten Umgebung zu beziehen. Die Ortslieferanten sind auch dann gegenüber den auswärtigen Lieferanten vorzuziehen, wenn erstere einen höheren Preis für die gleiche Qualität der Ware verlangen.

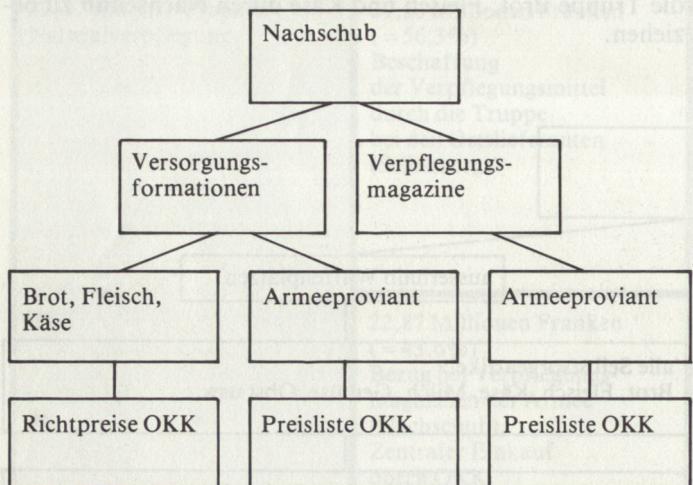
Der Truppenrechnungsführer klärt bei der Erkundung mit dem Gemeindevertreter ab, welche Lieferanten zu berücksichtigen sind. Bei dieser Gelegenheit hat er auch die Leistungsfähigkeit der Lieferanten zu prüfen und mit ihnen über Bestellung und Ablieferung der Ware sowie die Preisgestaltung zu verhandeln.

3.2 Aktiver Dienst

Im aktiven Dienst erfolgt die Selbstsorge gemäss den Weisungen des Generalstabschefs für die Selbstsorge. Die Truppe hat im Einvernehmen mit den kriegswirtschaftlichen Organen der Gemeinden die Lieferung von Milch, Butter, Eier, Grüngemüse, Kartoffeln und Obst bei Ortslieferanten im Einsatzraum vorzunehmen. Dabei ist den Bedürfnissen der Zivilbevölkerung in jedem Fall Rechnung zu tragen.

4 Nachschub

Das Gros des Bedarfs an Lebensmitteln erhält die Truppe durch Nachschub von Versorgungsformationen oder von Verpflegungsmagazinen:



4.1 Nachschub durch Versorgungsformationen

Instruktionsdienst

Die Versorgungsformationen produzieren Brot und Fleisch in zivilen oder armee-eigenen Einrichtungen. Der Käse wird durch die Versorgungsformationen durch Selbstsorge im Einsatzraum beschafft. Alle übrigen haltbaren Ar-

tikel beziehen sie bei Verpflegungsmagazinen der Armee (sogenannter Armeeproviant).

Aktiver Dienst

Der Nachschub an die Truppe ist im aktiven Dienst gleich wie im Instruktionsdienst geregelt. Dagegen haben die Versorgungsformationen die Rohstoffe für die Herstellung des Brotes, das Schlachtvieh, den Käse sowie die übrigen haltbaren Artikel bei Lieferanten gemäss besonderen Lieferantenlisten zu beziehen.

4.2 Nachschub durch Verpflegungsmagazine der Armee

Die armee-eigenen Vorräte an Lebensmitteln (Armeeproviant) sind im Instruktionsdienst in Verpflegungsmagazinen der Armee eingelagert. Der Umsatz der Ware erfolgt durch Schulen und Kurse, teilweise durch Zwangszuteilung (Pflichtkonsum) einer bestimmten Menge pro Wehrmann und für eine bestimmte Dienstdauer.

Beschaffung durch das Oberkriegskommissariat

Der gesamte Armeeproviant wird durch das Oberkriegskommissariat zentral beschafft. Das Sortiment umfasst circa 60 Artikel und ist in 10 Warengruppen gegliedert:

- Backwaren
- Fleischwaren
- Käse
- Getränkeartikel
- Suppenpräparate
- Getreideprodukte
- Gemüsekonserven
- Speiseöl/-fett
- Süßwaren
- Verschiedenes.

Das OKK ermittelt den **Bedarf an Lebensmitteln** aufgrund des Verbrauchs der Truppe im Instruktionsdienst. Anschliessend erfolgt die Einladung zur Offertstellung bei den Lieferanten. Die eingegangenen Offerten werden geprüft. Es folgen die Verkaufsverhandlungen, die schliesslich zum Vertragsabschluss führen. Das OKK legt grossen Wert auf termingerechte und qualitätskonforme Ablieferung. Für jeden einzelnen Artikel erlässt das OKK nebst den allgemeinen Geschäftsbedingungen sogenannte Warenpezifikationen. Darin sind die Vorschriften über Qualitätsbezeichnung, Rezepturen, Nettogewichte, Verpackungsmaterialien, garantierte Haltbarkeit enthalten.

Wahl der Lieferanten

Die Einkaufsverordnung des Bundes schreibt vor, dass die Lieferanten aufgrund von **Vergleichen der Offerten** zu wählen seien. Dabei sollen besonders die Qualität, die Preiswürdigkeit und die geordnete Geschäftsabwicklung ins Gewicht fallen. Ferner sind die Vorschriften des Oberkriegskommissärs über die Lieferungen von Verpflegung zu berücksichtigen, wonach nur gutbeleumundete, leistungsfähige Lieferanten, die Schweizer Bürger sind, berücksichtigt werden sollen.

Für die Beschaffung des Armeeprovants kommen **Lieferanten** in Frage, welche einerseits Lebensmittel importieren (zum Beispiel Kaffee, Reis) oder selbst Nahrungsmittel herstellen oder verarbeiten. Handelsfirmen ohne eigene Produktion können aus verständlichen Gründen nicht berücksichtigt werden. Die Beschaffung bei konkurrenzfähigen Firmen im Ausland würde einen vermehrten Verwaltungsaufwand zur Folge haben, weshalb ein allfälliger Preisvorteil gesamthaft gesehen sehr gering ausfallen würde. Zudem ist die Mehrzahl der Lieferanten durch Pflichtlagerverträge oder Sicherstellungsverträge gebunden, Lebensmittel für die Versorgung der Armee und der Zivilbevölkerung für Kriegs- und Krisenzeiten an Lager zu legen und auf eigene Rech-

nung und Gefahr umzusetzen. Es wäre nicht recht, wenn die öffentliche Hand die Lieferanten verpflichtet, solche Aufgaben zu übernehmen und diese dann bei der Vergebung von Aufträgen für die Lieferung von Lebensmitteln für die Armee nicht berücksichtigen würde.

5 Qualität der Lebensmittel

Die Lebensmittel müssen **gesund und unverfälscht** zur Ablieferung gelangen und allen Anforderungen der Verordnung über den Verkehr mit Lebensmitteln und Gebrauchsgegenständen entsprechen.

Bei den **Frischprodukten** hat sich der Lieferant an die Qualitätsanforderungen gemäss den Bestimmungen des Lie-

ferungsvertrages zu halten. Der Rechnungsführer kontrolliert die Waren bei der Anlieferung. Dazu gibt ihm das Reglement «Der Truppenhaushalt» für jeden Artikel Angaben über besondere Qualitätsmerkmale, die einzuhalten sind.

Bei den Artikeln des **Armeeproviantsortimentes** werden in bezug auf die Qualität die gleichen Ansprüche gestellt wie im zivilen Handel. Dazu müssen die Lieferanten je nach Artikel eine Haltbarkeit von 2 bis 5 Jahren garantieren. Diese Anforderung stellt zusätzliche Ansprüche an die Qualität des Produktes selbst und an die Verpackung desselben. Die Verpackung muss das Produkt vor äusseren Einflüssen (Verschmutzung, Feuchtigkeit usw.) gut schützen. Ferner ist bei der Wahl der Verpackung dem Umstand Rechnung zu tragen, dass die Armeeproviantartikel vor dem Verbrauch mehrmals umgelagert und transportiert werden müssen.



a) Nachschub an Verpflegung.



d) Fassen der Verpflegung.



b) Auch das Selbstgekochte aus der Gamelle schmeckt.



e) Verpflegung im Feld.



c) Die Truppenküche liefert das Essen in Kochkisten.



f) Verpflegung im Essraum der Kaserne.

Verpflegungsplan

Der Verpflegungsplan ist ein wichtiger Teil des Truppenhaushaltes und dient dazu, die Ernährung der Truppe zu optimieren. Er enthält Angaben über die Anzahl der Soldaten, die zu versorgende Tiere, die Art und Menge der Nahrungsmitteleinsatz, die Art und Menge der Getränke sowie die Art und Menge der Getränke. Der Verpflegungsplan ist eine wichtige Grundlage für die Planung und Durchführung der Versorgung der Truppe.



Bild 6. Durst gibt es überall, besonders im Militärdienst.

1 Einführung

Kein Kollektivhaushalt kann es sich erlauben, ohne **Verpflegungsplan** zu arbeiten. Das gilt im besonderen Maße für den Truppenhaushalt in Rekrutenschulen wie Wiederholungskursen. Nur der sorgfältig erstellte und genau berechnete Verpflegungsplan bietet Gewähr für eine optimale Abwechslung und verhindert Ausgabenüberschüsse. Der Verpflegungsplan ist die Grundlage zur Führung eines Truppenhaushaltes und Voraussetzung für eine gut ernährte Truppe.

Die Truppenmoral steht und fällt nicht zuletzt mit der **Qualität des Essens**. Dazu gehören besonders auch die Bereiche «Essenszeit», «Speisesaal», «Organisation der Verteilung im Felddienst» sowie ganz allgemein die appetitliche Anrichtweise. Fourier und Küchenchef, fachlich geleitet

durch den Quartiermeister bei Mithilfe des Feldweibels, haben es in der Hand, den Kommandanten in seiner Führungsaufgabe wesentlich zu unterstützen und dazu beizutragen, dass die Truppe dienstefrig bleibt.

Der Nachschub an die Versorgungsstellen wird ebenso wie im Infanteriedienst geregelt. Dagegen haben die Versorgungsformationen die Rohstoffe für die Herstellung des Brotes, das Schlachtvieh, den Kastanien und die reifen Bären-Armeen der Detachementen genau bestimmen. Liefern diese Rohstoffe nicht aus, so kann die Versorgung der Armeen durch andere Formationen nicht mehr aufrechterhalten werden.

Die armee-dienstlichen Vorräte an Lebensmitteln (Armeespeisen, Getreide, Kohle und Fett) werden im Infanteriedienst durch die Versorgungsformationen gesammelt und müssen daher nicht mehr von den Truppen mitgebracht werden.

durch den Quartiermeister bei Mithilfe des Feldweibels, haben es in der Hand, den Kommandanten in seiner Führungsaufgabe wesentlich zu unterstützen und dazu beizutragen, dass die Truppe dienstefrig bleibt.

Eine **vernünftige Fürsorge** für Kader, Mannschaft und speziell für einzeln Detachierte ist besonders wichtig. Zudem wird jeder Dienstbeginn erleichtert, wenn der Übergang Civil-Militär bei der Menügestaltung berücksichtigt ist. Eine zweckmässige, sorgfältige Verpflegung trägt wesentlich zum guten Start bei.

2 Grundsätze

Die Truppenverpflegung hat folgende Aufgaben zu erfüllen:

«**Vollwertig**», das heisst gesund in der Zusammensetzung und genügend in der Quantität. Dabei müssen die Grundsätze der Ernährungslehre angewandt werden. Ziffer 154 des Verwaltungsreglementes für die Schweizerische Armee: «Die Rechnungsführer erstellen die Verpflegungspläne, nötigenfalls in Verbindung mit den Truppenärzten unter Berücksichtigung ernährungswissenschaftlicher Grundsätze.» Die Grundkenntnisse der Ernährungslehre werden in den Kaderschulen der Versorgungstruppe vermittelt.

«**Abwechslungsreich**», denn Abwechslung garantiert eine vollwertige Verpflegung. Nur so ist es zu begründen, dass unsere Rechnungsführer – im Gegensatz zu den entsprechenden Chargen ausländischer Armeen – keine zeitaufwendigen Nährstoff- und Nährwerttabellen oder -ausweise anfertigen müssen.

«**Richtige Zubereitung**»: Die sorgfältige Zubereitung nach Angabe in den Kochrezepten, wobei vor allem das schonende Kochen unter Vermeidung grosser Speiseresten zu verstehen ist, muss verlangt werden.

«**Präsentation**» der appetitlichen, das heisst der sauberen und farbenfrohen Anrichtweise, ist besonders in einfachen Verhältnissen grosse Beachtung zu schenken.

Der Rechnungsführer muss bestrebt sein, den Verpflegungsplan diesen Anforderungen gemäss zu erstellen und die Ausführung zu überwachen.



Bild 7. Verpflegung im Hochgebirge.

Die tägliche Abgabe von Nahrungsmitteln der nachfolgenden Gruppen bieten Gewähr für eine neuzeitliche und gesunde Ernährung:

- **Baustoffe** (Eiweiss- und Mineralstoffe): enthalten in Milchprodukten, Käse, Fisch und Fleisch sowie in Hülsenfrüchten;

- **Betriebsstoffe** (Kohlenhydrate und Fette): enthalten in Brot, tierischen und pflanzlichen Fetten, Kartoffeln, Teigwaren, Reis und Zucker;

- **Schutzstoffe** (Mineralstoffe, Vitamine, Ballaststoffe): enthalten in Gemüsen, Obst und Milchprodukten.

«**Zweckmässig**» in der Zusammensetzung, in der Art der Zubereitung sowie in bezug auf die Verteilung. Die dienstlichen Gegebenheiten sind, was das Arbeitsprogramm, die Dauer des Dienstes und dessen Umwelt anbelangt, zu berücksichtigen.

3 Besonderheiten

Nachfolgende Einschränkungen oder Besonderheiten hat er zu berücksichtigen:

Für die Beschaffung der Lebensmittel stehen an **Geldmittel** zur Verfügung:

	RS	WK
pro Mann und Tag	4.70	5.35
+ allenfalls Manöverzulage	-.—	-.50
+ je nach Standort Höhenzulage (1200–1800 m Fr. -.30	-.30	-.30
über 1800 m Fr. -.50)		
Dazu sind die Mittel der Urlaubstage und der fakultativen (meist Nacht-) Essen zu rechnen. Er-gibt, je nach Dienstverhältnissen zusätzlich zirka	1.10	-.75
Total Verpflegungskredit pro Mann und Tag	6.10	6.90

Sparsame Verwendung der Mittel ist Voraussetzung. «Bei der Zusammenstellung der Mahlzeiten ist dem Prinzip der Sparsamkeit nachzuleben!» (Ziff 47 Regl «Der Truppenhaushalt»).

Die Saldi der einzelnen Soldperioden werden auf neue Rechnung vorgetragen, ein Aktivsaldo am Schluss eines Wiederholungskurses kann im folgenden WK berücksichtigt werden.

Zwecks Umsatz der Kriegsvorräte an Armeeproviant ordnet das OKK einen **Pflichtkonsum** an. Der Pflichtkonsum umfasst Artikel für die Zubereitung von Frühstücken, Zwischenverpflegungen und Hauptmahlzeiten und kostet gegenwärtig pro Mann im WK Fr. 32.40, in der RS Fr. 156.40.

Ziff 148 des Verwaltungsreglementes schreibt vor: «Die Truppen sind über den Sinn und Zweck des Pflichtkonsums



Bild 8. Marschhalt mit Verpflegungspause.

sowie über die Beschaffenheit und die Verwendung der Konserven zu orientieren.» Je besser die Truppe orientiert wird, je sorgfältiger die Pflichtkonsumartikel im Verpflegungsplan eingebaut und durch den Küchenchef zubereitet werden, um so weniger Mühe bereitet es, den Vorschriften nachzuleben.

4 Zum «technischen Vorgehen»

Der Rechnungsführer erstellt seinen Verpflegungsplan **vordienstlich**, bisweilen gemeinsam mit seinem Qm und den anderen Fourier seines Verbandes, wobei der Küchenchef als fachtechnischer Berater beigezogen wird.

Der Verpflegungsplan wird in der Regel für die **Dauer einer Soldperiode** (10 Tage) erstellt. Er gibt nicht nur Aufschluss über die Speisenfolge, sondern auch über die zu verbrauchenden Mengen der wichtigsten Nahrungsmittel. Er erleichtert somit die Beschaffung der Lebensmittel. Die Kostenberechnung des Verpflegungsplanes muss exakt erstellt werden.

Nur der systematisch und gründlich ausgearbeitete **Verpflegungsplan** bietet Gewähr für eine vollwertige Ernährung der Truppe. Die Menüs sind fachlich richtig aufeinander abzustimmen. Im besonderen ist bei der Wahl der Gerichte zu beachten:

- grösstmögliche Abwechslung innerhalb der Mahlzeiten und der einzelnen Gerichte;
- farbliche Zusammensetzung der Gerichte;
- Belastung der Küchenmannschaft durch arbeitsintensive Gerichte;
- Möglichkeiten der Restenverwertung.

5 Kontrolle der Verpflegungspläne

«Der Verpflegungsplan wird vor dem Beginn einer Soldperiode dem zuständigen Kommandanten **zur Genehmigung** und dem vorgesetzten Quartiermeister zur fachlichen Beurteilung unterbreitet» (Ziff 142 Regl «Der Truppenhaushalt»). Anlässlich von Fachrapporten behandelt der Quartiermeister im Sinne einer Weiterbildung die gemachten Fehler und Feststellungen mit den Rechnungsführern.

Im Verlaufe der Soldperiode ist die **Einhaltung der Verpflegungspläne** durch den Quartiermeister zu überwachen. Die Rechnungsführer sollen Abweichungen begründen können. Die gewonnenen Erfahrungen sind in der nächsten Soldperiode auszuwerten.

Am Schluss einer Soldperiode ist der Fourier verpflichtet, einen **effektiv durchgeföhrten Verpflegungsplan** zu erstellen. Dieser muss bei den Akten der Einheit aufbewahrt werden.

6 Beispiele von Verpflegungsplänen

1. Verpflegungsplan für stationäre Verhältnisse; Jahreszeit: Winter/Frühjahr (Seite 19).
2. Verpflegungsplan für stationäre Verhältnisse; Jahreszeit: Sommer/Herbst (Seite 20).
3. Einzelne Tagesmenüs für Feldverhältnisse (Frühstück warm, Mittagsverpflegung auf Mann, Nachtessen Hauptmahlzeit aus Kochkisten). (Seite 20).

Do 1.	Milchkaffee II. Art Butter <u>Aprikosenkonfi</u> Emmentaler Brot	38.— 35.50 9.— 22.— 31.50	Hafersuppe <u>Dosenmenü:</u> (Ragout. w Bohnen, Kartoffeln 1 Apfel	4.— 280.— 25.—	Konservensuppe Käseschnitten Kopf- / Randensalat Schwarztee	9.— 153.— 25.— 4.—	1. 636.—
Fr 2.	Kakao Butter <u>Zwetschgenkonfi</u> Tilsiter Brot	42.— 35.50 9.— 18.50 31.50	Brotsuppe Fischfilets paniert 180 Salzkartoffeln Spinat gehackt	5.— 165.— 12.— 46.—	Kartoffelsuppe Hackfleisch Risotto Randensalat	11.— 150 K 20 150	121.— 37.— 21.— 554.50
Sa 3.	Milchkaffee II. Art Butter <u>Vierfruchtkonfi</u> Greyerzer Brot	38.— 35.50 9.— 22.50 31.50	Erbsensuppe Schüblig Kartoffelsalat Apfel	18.— 130.— 25.— 25.—	10 % Crèmesuppe Saftplätzli Nudeln Endiviensalat	1.— 180 21.— 2.50 2.50	361.50
So 4. 10 %	Milchkaffee II. Art Butter <u>Aprikosenkonfi</u> Yoghurt Brot	4.— 3.50 1.— 5.50 3.—	Bouillon mit Gemüse Schweinskotelett 180 Pommes frites Blumenkohl Fruchtsalat	1.50 27.— 8.— 5.— 5.50	Milchkaffee Aufschnittsteller - garniert Kopf-Brüsselersalat	4.— 150 18.— 5.— 2.50	93.50
Mo 5.	<u>Schokolademilchpulver</u> Butter <u>Zwetschgenkonfi</u> St. Paulinkäse Brot	42.— 35.50 9.— 16.— 31.50	<u>Konservensuppe</u> <u>Fleischkonserven</u> an brauner Sauce Kartoffelstock Dörrbohnen	9.— 151.— 51.— 52.—	Kartoffelsuppe Spaghetti Bolognaisse Kopfsalat	11.— 80/20 102.— 25.—	535.—
Di 6.	Milchkaffee II. Art Butter <u>Vierfruchtkonfi</u> Tilsiter Brot	38.— 35.50 9.— 18.50 31.50	Gemüsesuppe Rindspfeffer Knöpfli Rübli gedämpft	7.— 200 166.— 50.— 36.—	<u>Konservensuppe</u> Speckrösti Endiviensalat Fruchtyoghurt	9.— 50 56.— 25.— 50.—	531.50
Mi 7.	Kakao Butter <u>Aprikosenkonfi</u> Appenzeller Brot	42.— 35.50 9.— 21.— 31.50	Fleischsuppe Siedfleisch Salzkartoffeln Sauerkraut	4.— 200 153.— 18.— 45.—	Gemüsesuppe Champignons- schnitten Kopfsalat	4.— 150 125.— 25.—	513.—
Do 8.	Milchkaffee II. Art Butter <u>Zwetschgenkonfi</u> Emmentaler Brot	38.— 35.50 9.— 22.— 31.50	<u>Konservensuppe</u> Rindsleber geschn 150 Polenta Randensalat	9.— 81.— 14.— 21.—	passierte Suppe Kalbsbratwurst Bratkartoffeln Blumenkohl Pol 10 % fakultativ	1.— 1.20 5.— 6.—	285.50
Fr 9.	<u>Frühstückskons</u> Butter <u>Vierfruchtkonfi</u> Greyerzer Brot	40.— 35.50 9.— 22.50 31.50	Brotsuppe gebunden Hackbeefsteak 130 Spiralen K 20 grüne Bohnen (Kons)	7.— 142.— 46.— 60.—	<u>Konservensuppe</u> Sauceneier 2 Stk Trockenreis Rübblisalat roh Schokoladencrème	9.— 60.— 35.— 36.— 45.—	578.50
Sa 10.	Milchkaffee II. Art Butter <u>Aprikosenkonfi</u> Tilsiter Brot	38.— 35.50 9.— 18.50 31.50	Minestrone K 20 Speck geräuchert 150 (Brot + Senf)	45.— 120.—	Milchkaffee 3 Sorten Käse 150 Butter 20 Schälkartoffeln 10 %	3.50 17.— 3.50 1.50	323.—

Mo	<u>Frühstückskonserve</u> Butter <u>Zwetschgenkonfi</u> Tilsiter Brot	20 35.50 9.— 20 18.50 150 31.50	Bouillon mit Gemüse <u>Fleischkäsekons</u> , kalt 1 P Sce Vinaigrette Salzkartoffeln Kohlräbli ged	10.— 140.— 13.— 18.— 23.—	Milchkaffee 1. Art Bircher Müesli Butter Weichkäse	28.— 112.— 10 20 21.—	2.
							517.—
Di	<u>Milchkaffee II. Art</u> Butter <u>Vierfruchtkonfi</u> Greyerzer Brot	20 35.50 9.— 20 22.50 150 31.50	<u>Konservensuppe</u> Braten VV 200 Spiralen K 20 Lattich gedämpft	9.— 153.— 38.— 29.—	Passierte Suppe Wienerli 1 P Kartoffelsalat Eisbergsalat	7.— 120.— 23.— 18.—	
							533.50
Mi	<u>Kakao</u> Butter <u>Aprikosenkonfi</u> St. Paulinkäse Brot	20 35.50 9.— 20 16.— 150 31.50	Brotsuppe geröstet Voressen I. Art 200 Kartoffelstock grüne Bohnen	5.— 152.— 36.— 56.—	<u>Konservensuppe</u> gefüllte Tomaten mit Thon Risotto K 20 Kopfsalat	9.— 65.— 37.— 18.—	
							512.—
Do	<u>Milchkaffee II. Art</u> Butter <u>Zwetschgenkonfi</u> Appenzeller Brot	20 35.50 9.— 20 21.— 150 31.50	Hafersuppe <u>Dosenmenu</u> (Rauchschinken, grüne Bohnen, Salzkartoffeln) Apfel 1 Stk	4.— 280.— 20.—	Passierte Suppe 2 Pastetli Erbs-Rübli Tomatensalat 10 % fakultativ	1.— 12.50 2.50 2.50	
							457.50
Fr	<u>Schokolademilchp</u> Butter <u>Vierfruchtkonfi</u> Tilsiter Brot	20 35.50 9.— 20 18.50 150 31.50	<u>Konservensuppe</u> Hackbraten 130 Knöpfli Zucchini mit Tomaten	9.— 118.— 36.— 47.—	Crèmesuppe Eier gekocht 2 Stk russ Salat Schokoladebirnen	10.— 50.— 45.— 35.—	
							486.50
Sa	<u>Milchkaffee II. Art</u> Butter <u>Aprikosenkonfi</u> St. Paulinkäse Brot	20 35.50 9.— 20 16.— 150 31.50	Griessuppe geröstet Zigeunersalat <u>Fleischkonserve</u> 2/3 P Käse, Gurken	6.— 120.—	Bouillon mit Einlage Schweinshaxe Nudeln Blattspinat	1.50 18.— 4.— 5.50	
							285.—
So	<u>Milchkaffee II. Art</u> Butter <u>Zwetschgenkonfi</u> 1 Ei gekocht Brot	20 35.50 1.— 3.50 150 3.—	Teigwarensuppe Pouletragoout 250 Lyoner Kartoffeln Blumenkohl Polonaise	1.50 21.— 5.— 4.50	Gemüsesuppe Kaltes Siedfleisch 200 Kopf-, Tomaten-, Gurken- und Rübli salat Caramelcrème	1.50 18.— 3.— 2.50	
10 %							106.—
Mo	<u>Schokolademilchp</u> Butter <u>Aprikosenkonfi</u> Greyerzer Brot	20 35.50 9.— 20 22.50 150 31.50	<u>Konservensuppe</u> <u>Schweinefleischkons</u> 1 P kalt Rösti Kopfsalat	9.— 210.— 40.— 18.—	Schwarztee Fotzelschnitten Apfelmus frisch	4.— 68.— 35.—	
							524.50
Di	<u>Milchkaffee II. Art</u> Butter <u>Vierfruchtkonfi</u> Appenzeller Brot	20 35.50 9.— 20 21.— 150 31.50	Bouillon mit Gemüse Hackbeefsteak I. Art 130 Polenta K 20 Endiviensalat	8.— 116.— 34.— 18.—	Passierte Suppe Käsesalat "Jardinier" (Käse und div Gemüse) Schälkartoffeln	7.— 144.— 20.—	
							482.—
Mi	<u>Kakao</u> Butter <u>Zwetschgenkonfi</u> Tilsiter Brot	20 35.50 9.— 20 18.50 150 31.50	Brotsuppe gebunden Curry-Voressen 200 Trockenreis Rübli gedämpft	5.— 166.— 19.— 19.—	<u>Konservensuppe</u> Cervelat gebraten Saucenkartoffeln Kopfsalat Fruchtyoghurt	9.— 70.— 22.— 18.— 50.—	
							514.50

	Milchkaffee 1. Art Greyerzer 50 Brot 200 <u>Biscuits</u> 1/2 P	53.— 56.— 42.— 42.50	Schwarztee Fleischkonserve 1 P Ei gekocht 1 Militärschokolade Dörrost	5.— 160.— 25.— 50.— 60.—	Lindentee Pot-au-feu Äpfel	200 1	8.— 195.— 25.—	3. 721.50
	<u>Schokoladenmilchp</u> <u>Dosenkäse</u> 1 P Brot 250	58.— 75.— 52.50	<u>Schwarztee Port</u> Speck geräuchert 150 Bergkäse 50 <u>Notportion</u> 1/2 P Apfel 1	6.— 105.— 55.— 100.— 25.—	<u>Konservensuppe</u> Hackfleisch Hörnli Hagenbuttentee		9.— 121.— 25.— 6.—	637.50
	<u>Kaffee Port</u> <u>Kondensmilch</u> 1 P <u>Konfiture Port</u> Tilsiter 30 Brot 250	20.— 45.— 25.— 28.— 52.50	Schwarztee Streichpastete Greyerzer 50 Militärschokolade Apfel 1	5.— 60.— 56.— 50.— 25.—	<u>Schwarztee Port</u> Gulasch (Eintopf) Kabissalat		6.— 177.— 27.—	576.50
	<u>Kakao VMP</u> Emmentaler 50 Brot 200 <u>Biscuits</u> 1/2 P	57.— 55.— 42.— 42.50	<u>Konservensuppe</u> <u>Dosenmenu:</u> Schweinsvorsessen Notportion 1/2 P Orange 1 Schwarztee	9.— 280.— 100.— 20.— 5.—	Lindentee "Spatz" Äpfel	200 1	8.— 162.— 25.—	805.50
	<u>Sofortkaffee</u> <u>Dosenkäse</u> 1 P Brot 200 <u>Biscuits</u> 1/2 P	40.— 75.— 42.— 42.50	<u>Schwarztee Port</u> Landjäger 1 P Tilsiter 50 <u>Karamelle</u> Apfel	6.— 130.— 46.— 20.— 25.—	Gerstensuppe Speck-Dörrbohnen-Kartoffeln (Eintopf) Hagenbuttentee		7.— 160.— 6.—	599.50
	<u>Frühstückskonserve</u> Greyerzer 40 Butter 20 Brot 250	60.— 45.— 35.50 52.50	Schwarzer Kaffee Hackbeefsteak kalt 130 1 Ei Militärschokolade Apfel	39.— 116.— 25.— 50.— 25.—	<u>Konservensuppe</u> Ragout 200 Trockenreis Rüblisalat roh Schwarztee		9.— 156.— 35.— 30.— 5.—	683.—
	<u>Schwarztee Port</u> Porridge Brot 200 <u>Biscuits</u> 1/2 P	6.— 30.— 42.— 42.50	Linden-Schwarztee Vorgekochtes Gericht: Maisschnitte mit Fleisch Emmentaler 50 Notportionen 1/4 Orange 1	6.— 90.— 55.— 50.— 20.—	Gemüsesuppe Geschnetzeltes 200 Kartoffelstock (Flocken) Äpfel 1 Hagenbuttentee		12.— 160.— 44.— 20.— 6.—	583.50
	<u>Kakao VMP</u> <u>Dosenkäse</u> 1 P Brot 250	57.— 75.— 52.50	<u>Schwarztee Port</u> Siedfleisch kalt 200 Streichpastete 1 Ei gekocht 2 Rüebli roh	6.— 153.— 60.— 25.— 19.—	Eintopf: Gnagi, Bauernkartoffeln Dessertcrème Lindentee		161.— 60.— 8.—	676.50

Bemerkungen:

Die hohen Tageskosten werden ausgeglichen durch:

- Einsparungen in stationären Verhältnissen
- eventuell Manöverzulagen
- eventuell Höhenzulagen
- Einsparungen im letzten Dienst (WK Truppen)

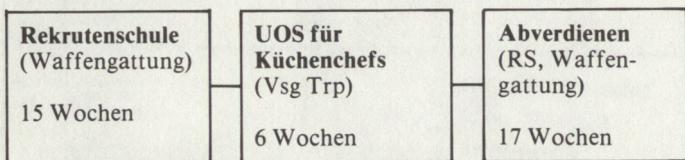
Ausbildung im Verpflegungsdienst



Bild 9. Praktischer Kochdienst der Küchenchefs.

1 Ausbildung des Küchenchefs

Die Ausbildung zum Militärküchenchef erfolgt nach folgendem Lehrgang:



In der Rekrutenschule wird der Rekrut während 10 Wochen vorerst zum Soldaten und Einzelkämpfer ausgebildet. Während weiteren 5 Wochen erfolgt die Spezialausbildung zum **Kochgehilfen**. Somit kann der Anwärter nach 15 Wochen Rekrutenschule zum Besuch der UOS für Küchenchefs vorgeschlagen werden.

Pro Jahr werden in fünf **Unteroffiziersschulen** in Thun jeweils 70 bis 100 Schüler nach folgendem Richtziel ausgebildet. Nach abgeschlossener Unteroffiziersschule soll der Küchenchef:

- sicher und soldatisch überzeugend auftreten;
- Initiative zeigen und bereit sein, Verantwortung zu übernehmen;
- seine Stellung, Pflichten und Rechte als Vorgesetzter erklären;
- eine Militärküche selbstständig einrichten, deren Betrieb organisieren, leiten und sich dabei an die Grundsätze der Hygiene halten;
- in fest eingerichteten wie auch in feldmässigen Küchen eine einwandfreie Verpflegung zubereiten;
- den Fourier in Fragen des Küchendienstes beraten;
- über die Beschaffung der Verpflegungsmittel orientiert sein;

- die Kochgehilfen führen, fachtechnisch ausbilden und für die Sicherung und Verteidigung der Küche einsetzen;
- die Vorschriften zur Unfallverhütung erklären, anwenden und durchsetzen sowie die Massnahmen zum Schutz der Umwelt treffen.

Die Ausbildung des Militärküchenchefs umfasst demnach ein grosses und weites Spektrum und beschränkt sich keineswegs auf rein fachtechnische Gebiete. Im Gegenteil, unter Berücksichtigung der **Berufsstruktur** (zB UOS 2/81: 78% Berufsköche, 14% Metzger, 8% übrige Berufe, «Hobbyköche») liegen die Hauptakzente der Ausbildung nebst der Organisation des Küchenbetriebes und der Ausbildung der Kochgehilfen insbesondere auch auf der Führung der Gruppe im Fachdienst und im Kampf.

- (wie Vorgesetzten, Gleichgestellten, Untergebenen, Behörden, Lieferanten) anwenden;
- auch unter erschwerten Verhältnissen und Gefechtsbedingungen seinen Fachbereich selbständig leiten und seinen Kommandanten in fachtechnischer Hinsicht beraten;
- die technische Einsatzbereitschaft in seinem Bereich sicherstellen;
- seine Kenntnisse über die Gesamtverteidigung, die Armee und die Dienstvorschriften vertiefen;
- Massnahmen zum Schutz der Umwelt treffen.

In der knappen Ausbildungszeit von 5 Wochen ist eine weite Palette (vom allgemeinen militärischen Wissen bis zur Gefechtsausbildung, vom Fachdienst bis zum Armeesport) von Ausbildungsstoff zu vermitteln. Selbst unter Berücksichtigung der Besonderheiten und Bedürfnisse einzelner



Bild 10. Unterricht Verpflegungsplan der Küchenchefs.



Bild 11. Ausbildung der Fouriere im Truppenhaushalt.

Anzahl Lektionen im Unterrichtsfach «Truppenhaushalt»:

Verpflegungsdienst: 20

Hygiene: 2

Küchendienst (inkl Felddienstübungen): 172

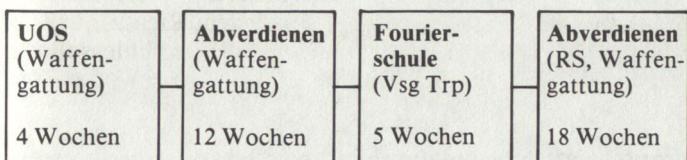
Wasserversorgung: 2

Tonbildschauen: 10

Die **fachtechnische Ausbildung** wird durch Instruktoren vermittelt. Die übrige Ausbildung wird durch Milizkader erzielt, das jeweils seine Dienstleistungen in der UOS für Küchenchefs absolviert.

2 Ausbildung des Fouriers

Auf dem Weg vom Gruppenführer zum höheren Unteroffizier und engen Mitarbeiter des Einheitskommandanten durchläuft der angehende Fourier folgende Schulen:



In der **Fourierschule** werden 5mal jährlich jeweils rund 100 Fourierschüler nach folgender Zielsetzung ausgebildet: Der Fourier soll nach Abschluss der Fourierschule:

- die soldatischen Formen anwenden, natürlich und bestimmt auftreten;
- die Stellung des Fouriers in der Einheit erkennen und durch persönlichen Einsatz und Loyalität zum erfolgreichen und geordneten Dienstbetrieb beitragen;
- die wesentlichen Regeln im Umgang mit Mitmenschen



Bild 12. Theoretischer Unterricht der Fouriere.

Waffengattungen liegen die **Schwerpunkte der Ausbildung** in den beiden Bereichen «Truppenhaushalt» sowie «Buchhaltungs- und Verwaltungsdienst». Dabei liegt auf der Hand, dass wiederum die Berufsstruktur der Fourierschüler (rund 90% kaufmännische Berufe) eine eindeutige Priorität im Bereich «Truppenhaushalt» verlangt. Zumal auch im Gefechtseinsatz einer Einheit die Bedürfnisse der Truppe genau gleich gelagert sind! Vor allem wird auch deshalb im theoretischen wie im praktischen Unterricht das Verständnis für den Truppenhaushalt geweckt und gefördert. Im Vordergrund stehen eine geschickte Gestaltung des Verpflegungsplanes, der überlegte Wareneinkauf sowie eine zweckmässige und saubere Restenverwertung.

Anzahl Lektionen im Unterrichtsfach «Truppenhaushalt»

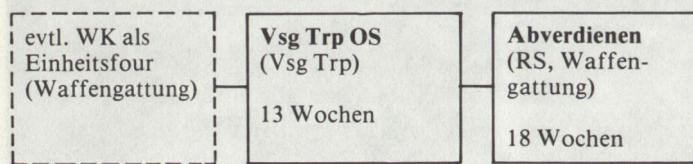
Organisation im Küchendienst: 2

Materialkenntnis (Küchenkorpsmaterial einer Füs Kp): 2
 praktischer Küchendienst: 8
 Warenkunde: 4
 Grundsätze der Truppenverpflegung: 6
 Ernährungslehre: 1
 Gestaltung der Verpflegungspläne,
 Warenbeschaffung: 18.

Als Besonderheit einer höheren Kadernschule weist auch die Fourierschule einen **Lehrkörper** auf, der nahezu ausschliesslich aus Milizpersonal zusammengestellt ist. Klassenlehrer, Kompaniekommandant sowie Zugführer absolvieren ihre Truppendifferten in der Fourierschule. Einzig das Unterrichtsgebiet «Truppenhaushalt» sowie die Lektionen des Schulkommandanten werden durch Instruktoren erteilt.

3 Ausbildung der Quartiermeister

Der Quartiermeisteranwärter als zukünftiger Führungsges hilfe und Dienstchef in einem Bat/Abt Stab wird wie folgt auf seine Aufgabe vorbereitet:



In zwei Vsg Trp Offiziersschulen werden gesamthaft jährlich rund 100 Quartiermeister ausgebildet. Die **Ausbildungsziele** der Vsg Trp Offiziersschule sind wie folgt festgelegt:

- als Persönlichkeit seine Charaktereigenschaften entwickeln;
- seine Fähigkeit, logisch zu denken und sich klar auszudrücken festigen;
- seine Aufträge mit Beharrlichkeit erfüllen;
- die soldatischen Formen vorbildlich anwenden und eine positive Dienstauffassung vertreten;
- seine körperlichen Fähigkeiten auf einen hohen Stand bringen;
- in der Ausbildung Ziele setzen und kontrollieren;
- die taktisch-technischen Zusammenhänge erkennen;
- Lagen beurteilen, Entschlüsse fassen und zeitgerecht befehlen;
- die wesentlichen Regeln der Menschenführung erklären und beachten;
- seine Kenntnisse über die Gesamtverteidigung, die Armee und Dienstvorschriften vertiefen.

Die Ausbildungsrichtlinien der Vsg Trp OS umreissen folgende bedeutungsvolle **Stoffgebiete** und geben entsprechende Hinweise für den Unterricht:

- Grundwissen als Stabsangehöriger und Dienstchef;
- Theoriesaal-Ausbildung im Wechsel mit taktisch-fachtechnischer Ausbildung im Gelände;
- Schulung als Treuhänder des Bundes für die Einhaltung der Vorschriften und Revisionen der Truppenbuchhaltungen;
- praktische Schulung der fachtechnischen Führungs- und Ausbildungstätigkeit im Bat/Abt Rahmen.

Dabei wird versucht, dem Qm Anwärter den Sprung vom Mitarbeiter des Einheitskommandanten zum Offizier und Führungsgehilfen eines Bat/Abt Kommandanten durch eine Vielzahl praktischer Übungen und Rollenspiele zu erleichtern.

Anzahl Lektionen im Unterrichtsfach «Truppenhaushalt»

Grundsätze des Truppenhaushaltes und Planung im Truppenhaushalt: 19

Überwachung und Kontrolle des Küchendienstes: 20
 Beschaffung der Verpflegung: 3
 Führung und Weiterausbildung des Fachpersonals: 10
 Besonderheiten des Verpflegungsdienstes (Gebirge, Durchhalteübungen, Notzeiten): 7

Auch in der Vsg Trp OS wird das Unterrichtsfach «Truppenhaushaltung» durch einen Instruktor der Vsg Trp vermittelt. Die übrige Ausbildung wird teils durch Instruktoren, teils ebenfalls durch Milizpersonal durchgeführt.

4 Zusammenfassung

Die Ausbildung der Funktionäre im Verpflegungsdienst (Küchenchef, Fourier und Quartiermeister) erfolgt als **Grundausbildung** in den Schulen der Vsg Trp. Dabei ist klar festzuhalten, dass diese Schulen im Sinne der «Anlernstufe» grösstenteils nur theoretische Kenntnisse und somit «Schulweisheiten» zu vermitteln vermögen. Die Festigung und Anwendung hat in der Praxis zu erfolgen. Somit bilden die Schulen (UOS für Küchenchefs, Fourierschule, Vsg Trp OS) und Abverdienen ein Ganzes. Folgerichtig bestehen auch konkrete Zielsetzungen des Oberkriegskommissariates für die Weiterausbildung der Verpflegungs-Funktionäre während des Abverdienens.

In **Truppenkursen** hat die Anwendung des Fachwissens unter erschwerten Verhältnissen zu erfolgen. Der Verpflegungs-Funktionär wird erst durch seine Erfahrungen und dank seiner Ausbildung im Wiederholungskurs zum Virtuosen und Meister seines Faches. Diese Weiterausbildung im KVK/WK erfolgt unter Leitung des Bat/Abt Quartiermeisters.

Als Besonderheit unseres Milizsystems sei auch der **ausserdienstlichen Tätigkeit** unserer Verpflegungsfunktionäre das Wort geredet. Diese Form der «éducation permanente» wird im «Verband Schweizerischer Militärküchenchefs», im «Schweizerischen Fourierverband» sowie in der «Schweizerischen Versorgungstruppenoffiziersgesellschaft» mit viel Einsatz und Begeisterung gepflegt.

Empfehlenswerte und preisgünstige Bücher

aus der «Schriftenreihe ASMZ», zu bestellen bei Huber & Co. AG, Presseverlag, 8500 Frauenfeld.

«**Spionage gegen die Schweiz**» von Dr. H. R. Fuhrer, Fr. 32.-.

«**Disziplinarstrafordnung**» von Dr. iur. P. Hauser, Fr. 19.50.

«**Luftverteidigung in den 80er und 90er Jahren**» von Schweizerischer Kriegstechnischer Gesellschaft, Fr. 18.-.