

Zeitschrift: ASMZ : Sicherheit Schweiz : Allgemeine schweizerische Militärzeitschrift
Herausgeber: Schweizerische Offiziersgesellschaft
Band: 148 (1982)
Heft: 4

Artikel: Truppenverpflegung
Autor: [s.n.]
DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-54409>

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: 11.01.2026

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

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 ungenügender 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:

Offiziere des Kommissariatsdienstes (Kriegskommissäre, Kommissariatsoffiziere, Quartiermeister)	Überwachung der Truppenhaushaltsführung bei den ihnen fachtechnisch unterstellten Einheiten (Stäbe)
↓	
Rechnungsführer (Fourier, HD- oder FHD-Rechnungsführer, eventuell Fouriergehilfe)	Erstellung der Verpflegungspläne Einkauf bzw. Übernahme der Verpflegungsmittel Führung der Verpflegungsmagazine Abgabe der Verpflegungsmittel
↓	
Küchenchef mit Küchenmannschaft	Zubereitung der Verpflegung Abgabe der Verpflegung an die Fassmannschaft
↓	
Fassmannschaft (unter der Leitung des Feldweibels)	Verteilung der Verpflegung an die Truppe

2 Materielle Mittel

In stationären Verhältnissen stehen der Truppe oft gute und modern ausgerüstete **Kasernen- oder Gemeindegaststätten** 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.

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 Händchen früher in der Ernährungslehre nicht gelernt hat, kann dem Hans kaum in den kurzen Militärdienstleistungen beigebracht werden.



Bild 3. Truppenverpflegung aus der improvisierten Küche.



Bild 4. Truppenverpflegung aus der Kriegsküche.



Bild 5. Truppenverpflegung aus der Feldküche.