

Zeitschrift: ASMZ : Sicherheit Schweiz : Allgemeine schweizerische Militärzeitschrift

Herausgeber: Schweizerische Offiziersgesellschaft

Band: 148 (1982)

Heft: 4

Artikel: Verpflegungsplan

Autor: [s.n.]

DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-54412>

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: 17.01.2026

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

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 Formen der Versorgung nicht 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 Polenta Randensalat	9.— 150 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 Spiralen grüne Bohnen (Kons)	7.— 130 46.— 60.—	<u>Konservensuppe</u> Sauceneier Trockenreis Rüeblisalat roh Schokoladencrème	9.— 2 Stk 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 Speck geräuchert (Brot + Senf)	K 20 150 120.—	Milchkaffee 3 Sorten Käse Butter Schälkartoffeln 10 %	3.50 150 20 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" Apfel	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) Apfel 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)