

Zeitschrift: Schweizer Soldat : Monatszeitschrift für Armee und Kader mit FHD-Zeitung

Herausgeber: Verlagsgenossenschaft Schweizer Soldat

Band: 18 (1942-1943)

Heft: 23

Artikel: Die Leistungen einer Feldbäckerei im Krieg

Autor: [s.n.]

DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-710366>

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: 15.01.2026

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

Polenta

Die Nagelschuhe der fünften Kompanie dröhnen zugsweise über den harten, regenglänzenden Asphalt des Kasernenhofes. Gamellendeckel und Eßbestecke klappern und von jeder Schulter baumelt im Takt der pralle Brotsack. Ein Zug nach dem andern verschwindet durch die Türe der Kantine und plaudernd setzt sich Mann um Mann an seinen Platz. Das leise, ungeduldig-hungrige Scharren der Füße vermischt sich mit dem Sprechen und mit den Geräuschen der blechernen Eßgeschirre zu einem unterdrückten Summen.

Den ganzen Tag haben die Leute an der schneidend kalten Luft im nassen Gelände gearbeitet und der Hunger hat ihnen ein großes Loch in den Bauch gefressen. Nun können sie es fast nicht erwarten, daß die Faßmannschaften mit den dampfenden Kesseln anrücken. Heute werden sie einhauen; ganz gleich, was da auf den Tisch kommt, es wird einfach verschlungen. Allerdings hat jeder in solchen Momenten ganz spezielle Wünsche nach irgendeinem Leibgericht, aber diese Wünsche treten heute ganz zurück vor dem kleinen Wort, das durch den ganzen Organismus knurrt: Hunger!

Da rasseln auch schon die Faßmänner mit Kesseln und Kannen die Treppe herunter. Sie tragen die küchenheißen Gefäße zu den einzelnen Zügen und beginnen mit wuchtigen Bewegungen, als ob sie Schläge aussteilen wollten, Teller um Teller vollzuschöpfen. Es ist Mais, goldgelber, dicker Mais. Dazu gibt es gedörnte Zwetschgen. Auch die großen Blechtassen werden bis zum Rande gefüllt mit heißem, duftendem Tee. Aus den Säcken werden die braunen Brotlaibe hervorgeholt und große Stücke heruntergeschnitten. Nun kann es losgehen! Das Sprechen ist verstummt. Oder, doch nicht ganz? Nein, hier und da wird es wieder laut, höher schwint es stellenweise an als vorher. Deutlich hört man sogar einige murrende Stimmen heraus: Mais, immer dieser Mais, Schweinerei, und so ähn-

lich tönt es! Doch die überwältigende Mehrzahl macht sich dem Hunger entsprechend schnell über die Mahlzeit her und einige fahren die Meckerer scharf an. Sie sind der Auffassung, daß für ihren Magen in diesem Moment wichtiger ist, daß er überhaupt etwas bekommt und daß das Was eigentlich keine Rolle spielt. Uebrigens kann sich jeder, der den ersten Löffel mit Brei zum Munde geführt hat, sofort selber überzeugen, daß der Mais mit dem süßen Zwetschgen gar nicht so übel schmeckt. Man sieht hier Leute mit riesigem Genuss Mais essen, welche es zu Hause, im Zivil vielleicht überhaupt nicht angerührt hätten. Sie hätten es wohl stehen lassen, weil sie es sich leisten könnten, zu essen, was ihnen und ihrem Gaumen gerade beliebte. Es ist im Dienst bezeichnend, daß gerade Leute, deren Kost im zivilen Leben der Militärkost bei weitem nicht gleichkommt, daß gerade solche Leute am meisten beim Essen auszusetzen haben. Im Dienst ist jeder gleich! Nicht nur wird jeder genau gleich naß, wenn es regnet, sondern jeder hat auch das gleiche harte Bett oder den gleichen Haufen Stroh, wie es sich gerade trifft. Und jeder hat das gleiche, feldgraue Kleid, keiner dicker, keiner dünner und bei jedem zieht es im Winter genau gleich kalt hinein.

Auch ich hatte es vor dem Kriege durch stete Weigerung durchgesetzt, daß bei mir zu Hause kein Mais mehr auf den Tisch kam. Im Grunde genommen wußte ich nämlich gar nicht, wie gut er eigentlich schmeckt. Heute hat sich das geändert. Seitdem ich viele Monate im Dienst war und jede Woche einmal Mais gegessen habe, ist er eine meiner Lieblingsspeisen geworden. Und so ist es noch manchem mit vielen andern Speisen ergangen. Man ist sie nicht, weil man einmal, als man sie das erstmal kostete, gerade schlechter Laune war und weil sie einem deswegen ungenießbar vorkam oder weil sie zufällig versalzen oder sonst irgendwie mißratzen

war. Plötzlich aber ist man einmal durch den Hunger ganz einfach dazu gezwungen, das »schlechte« Zeug herunterzuschlucken und siehe da: es schmeckt ganz gut, nein, sogar sehr gut. Ueberhaupt, mit den verschiedenen Geschmäckern beim Essen: Das ist nur eine dumme Gewohnheit, ein falscher Glauben, weil wir unsere Gau men viel zu lange verwöhnt haben mit luxuriösen Speisen, ganz ähnlich, wie es unsere Nachbarn, die Franzosen gemacht haben. Gerade deswegen kommt es heute die Leute so schwer an, sich an einfache Kost zu gewöhnen, ja, ihre Mägen sind oft so verzerrt und gewissermaßen degeneriert, daß sie sogar ernstlich Schaden an ihrer Gesundheit leiden, wenn sie durch die sich verschlechternde Ernährungslage gezwungen sind, einfache und gräßliche Kost zu sich zu nehmen. Und wir, wir haben es bis heute in dieser Hinsicht noch gut gegen viele andere Nationen, denn bis jetzt hat bei uns noch keiner richtig hungrig müssen und keiner weiß, was es heißt, wenn die Gesichter von Tag zu Tag mehr einfallen und der Körper nur noch aus Haut und Knochen besteht, wenn die zarten, kleinen Kinder zu Tausenden sterben an Unterernährung. Es ist wirklich nicht an der Zeit, die Gourmands zu spielen. Das haben auch die paar reklamierenden Feinschmecker der fünften Kompanie bald eingesehen. Als sie nämlich bemerkten, daß man sie nicht beachtete, sondern höchstens sogar verachtete, da ließen sie das Meckern sein und stocherten mit ihren Löffeln im gelben Mais herum. Langsam begann einer nach dem andern zu kosten und als der letzte sich erhob, war auch sein Teller blank gegessen und sein Hunger war gestillt. Ruhig gingen sie ins Kantonement und versenkten sich im knisternen Stroh. Und mit der Polenta im Magen schliefen sie alle viel besser und ruhiger, als wenn sie irgendeine leckere, raffiniert zubereitete Platte gespeist hätten.

Kan. Schreyer Rud.

Die Leistungen einer Feldbäckerei im Krieg

Hinter den gewaltigen Leistungen der kämpfenden Truppe steht die unermüdliche Arbeit der Verwaltungstruppen. Man hört wenig von ihnen, den Soldaten der Bäckerei- und Schlächterkompanie oder des Verpflegungsantzes. Dicht hinter ihren kämpfenden Kameraden sind sie eingesetzt und haben die große Aufgabe, sie mit allen notwendigen Lebensgütern zu versorgen. Was hier geleistet wird, davon haben nur die wenigsten eine Vorstellung.

Am 14. November 1942 hat die Bäckereikompanie einer bayerischen Division die achtte Million der von ihr gebackenen Brote erreicht. Welche Summe von Mühe und Arbeit in diesem Ergebnis enthalten ist, mögen einige Zahlen darlegen. Jeder im Backbetrieb eingesetzte Bäcker kann nicht weniger als 200 000 Brote für sich buchen. Keine Knetmaschine, keine Teigteilmashine stand zur Verfügung. Der Backraum mußte durch die Verlegungen immer erst wieder neu geschaffen werden. Die Bäcker in der Heimat werden diese Leistung zu werben wissen.

Zu acht Millionen Brot werden 6900 Tonnen Mehl, 75 Tonnen Salz, 68 Tonnen Streumehl und 40 000 Hektoliter Wasser benötigt. Zum Heizen der Backöfen wurden 9600 Kubikmeter Holz verwendet. Das alles mußte oft über weite Strecken mit Lastkraftwagen herangeschleppt, dann verarbeitet und als fertiges Brot zur Ausgabestelle wieder abgefahrene werden. Zum Transport dieser gewaltigen Mengen wurden allein im Ostsatz über 500 000 Kilometer gefahren. Um dies bei der geringen Anzahl von Kraftfahrzeugen, die einer Bäckereikompanie zur Verfügung stehen, richtig würdigen zu können, muß man die grundlosen Wege Sowjetrußlands, die schwierigen Einsatz- und Unterbringungsverhältnisse kennen. Wie oft mangelte es an brauchbarem Wasser; viele Kilometer weit mußte das wichtige Element oft herbeigezogen werden. Vor allem stellte der vorige Winter die Kompanie vor das unlösbar scheinende Problem der Brennholz- und Wasserversorgung, denn ein ausreichender Vorrat an Brennholz konnte we-

gen der immer wieder wechselnden Einsatzorte nicht beschafft werden.

Zu acht Millionen Brot gehört ein Backgut von 9600 Tonnen Gewicht. Für ihren Transport wären 800 Eisenbahnwagen, also 16 Güterzüge mit je 50 Wagen erforderlich. Diese acht Millionen Brote aneinander gereiht würden eine Strecke von 1760 Kilometer ergeben. Das entspricht der Entfernung München—Wjasma (Luftlinie).

Der Backplatz wurde im Polenfeldzug sechsmal, in Frankreich fünfmal und im Osten dreizwanzigmal gewechselt.

Diese Zahlen geben sicher auch dem Laien ein anschauliches Bild von der Leistung dieser Bäckereikompanie, die vor kurzem ihr «Jubiläumsbrot» herstellte. Was sich natürlich nicht in Zahlen ausdrücken läßt, das ist all die Mühe und Arbeit, die die Herstellung von acht Millionen Kommissbrot unter solch schwierigen Verhältnissen, besonders im Osten, mit sich bringt.