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

Herausgeber: Verlagsgenossenschaft Schweizer Soldat

Band: 29 (1953-1954)

Heft: 17

Artikel: Schweden : die schwedische Armeeverpflegung im Felde

Autor: [s.n.]

DOI: https://doi.org/10.5169/seals-708038

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: 04.10.2025

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

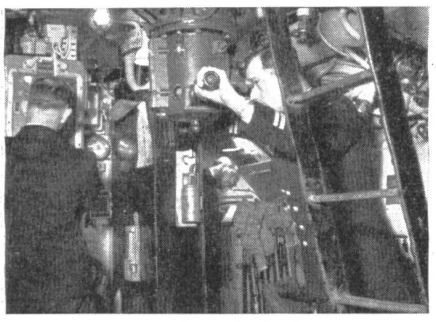
Ehrung eines U-Boot-Koches

Vielleicht die eigenartigste und nicht immer leichteste Stellung unter den Militärköchen haben die Küchenchefs und ihre Gehilfen auf den Kriegsschiffen aller Weltmeere, die ihren Dienst nicht nur auf mehr oder weniger schwankendem Boden, sondern meistens in sehr engen und raumsparenden Verhältnissen leisten müssen. Dazu kommt während der Wochen und Monate des Dienstes auf See das Haushalten mit den nicht leicht zu ergänzenden Vorräten und die für die militärischen Schiffsköche große Kunst, aus einem relativ kleinen Sortiment von Verpflegsartikeln den von der Seeluft immer hungrigen Mannschaften eine nicht allzu eintönige, abwechslungsreiche Kost vorzusetzen.

Was hier über die Schiffsköche gesagt wurde gilt in ganz besonderem Maße für die Köche der U-Boote. «Mannskaps-Avisa», die Soldatenzeitung der norwegischen Armee, enthält in ihrer Ausgabe vom 5. April 1954 mit Recht die besondere Auszeichnung und Ehrung des verdienten Koches eines Unterseebootes. Es ist Kare Julseth von Leirvik in Sogn, der Dienst an Bord des norwegischen U-Bootes «Kaura» leistete.

Nur derjenige, der selbst schon auf einem U-Boot Dienst leistete, kann ermessen, wie schwer die Aufgabe dem an Bord weilenden Küchenchef gemacht wird und wieviel Kunst und Geduld es braucht, um alle Mahlzeiten pünktlich, appetitlich und warm zubereiten zu können. Die frische Luft ist in einem U-Boot sozusagen rationiert und ist meistens nicht von der Beschaffenheit, um appetitanregend zu wirken. Die Gerichte, die der erwähnte Kare Julseth auf den Tisch brachte, sollen aber die Mannschaft regelrecht zum Essen verleitet haben, der es heute noch wie ein Wunder erscheint, wie ihr Koch, wo sich das Schiff auch immer befand, untergetaucht auf dem Meeresgrund oder auf der Oberfläche, so leckere und wohlschmeckende Mahlzeiten aus der Küche zauberte. Dabei muß man wissen, daß seine Küche nicht mehr als drei Quadratmeter groß war und zudem noch als Durchgang in die Quartiere der Mannschaft dienen mußte. Allein und ohne Hilfe hat der Koch der «Kaura» täglich die 50 Mann Besatzung dieses U-Bootes aufs beste verpflegt.

Nach Erfüllung seiner Dienstpflicht steuerten Offiziere, Unteroffiziere und Mannschaften des U-Bootes eine Summe zusammen, um ihrem Koch anläßlich seiner Entlassung mit einer ehrenden Ansprache des Kommandanten eine Erinnerungsgabe zu überreichen. Eine Ehrung, die wohl verdient war und die aus diesem Grunde als leuchtendes Beispiel auch durch die norwegische Soldatenzeitung weitergegeben wurde. Gute Schiffsköche, besonders U-Boot-Köche, fallen nicht vom Himmel und sind rar. Eine Schiffsbesatzung ist eine Einheit, die noch viel mehr als z. B. eine Kompanie der Landtruppen auf Teamwork und gute Kameradschaft angewiesen ist und bei der die wichtige Bedeutung einer guten Truppenverpflegung noch viel mehr ins Gewicht fällt. Der Schiffskoch wird hier zu einer zentralen Figur, die sehr eng mit den Leiden und Freuden der Besatzung verbunden bleibt. (a.)



Ueber die engen Verhältnisse in einem Unterseeboot gibt dieses Bild Auskunft, das den Kommandoraum im norwegischen U-Boot «Ulla» zeigt, das während des Krieges auf einer englischen Werft gebaut wurde.

Schweden

Die schwedische Armeeverpflegung im Felde

Der Krieg bringt oft eine ganze Reihe von Aufgaben, deren Lösung selbständig operierenden Gruppen, Patrouillen und Trupps übertragen wird. Dabei kann es sich um Aufklärungsaufträge, Wacht- oder Beobachtungsdienste, Jagdpatrouillen und andere Spezialunternehmen handeln. Es liegt im Charakter solcher Aufgaben, daß der Soldat dann zu seinem eigenen Koch wird.

Es dürfte klar sein, daß Soldaten, die mit solchen Spezialaufträgen betreut wurden, nicht mit der gleichen, umfangreichen und im Gewichte schweren Verpflegung ausgerüstet werden können, wie sie der Truppe auf dem normalen Nachschubweg zukommt. Er braucht besondere Verpflegungsartikel, die er sich in seinem Kochgerät rasch und einfach zubereiten kann. Frische Lebensmittel, wie Milch und Fleisch, laufen in der heißen Jahreszeit Gefahr, zerstört zu werden, während auch die Kälte auf verschiedene Verpflegungsartikel nicht ohne Einfluß bleibt. Es müssen daher Verpflegungsartikel gefunden werden, denen weder Hitze noch Kälte zusetzen, die während längerer Zeit genießbar bleiben, die zudem bei niedrigstem Gewicht wenig Platz einnehmen; die einfach und rasch im Kochgeschirr zubereitet werden können. Gleichzeitig muß an diese Verpflegungsartikel die Forderung gestellt werden, daß sie dem Soldaten die kräftige Nahrung vermitteln, deren er für seinen kräftezehrenden physischen Einsatz bedarf.

Wasserarme Lebensmittel

In der schwedischen Armee ging man bereits vor dem letzten Weltkrieg an die Produktion von sogenannten wasserarmen Lebensmitteln; das heißt Lebensmittel, denen man unter Vakuumdruck so viel Wasser als möglich entzogen hat. Die erste Produktion war sehr bescheiden und beschränkte sich auf Grüngemüse und Wurzelfrüchte, die für Suppen und Saucen Verwendung fanden. Während des Krieges wurde aber dieses Verfahren noch mehr entwickelt und verbessert. Zuletzt wurde es möglich, fertige Gerichte (Mahlzeiten) zusammenzustellen. Darunter zum Beispiel Erbsen mit Speck oder Würsten und braune Bohnen mit Speck. Das waren die ersten fertigen sogenannten VA-Gerichte, denen später ein Makkaronigericht, Rotkraut mit Speck und Spaghetti mit Speck folgten. Zu Beginn wurde als Verpackung eine Kartonschachtel gewählt. Bald danach ging man dazu über, die einzelnen Gerichte in viereckige oder rechteckige Blöcke zu pressen, wodurch ihr Volumen stark verkleinert werden konnte. Gleichzeitig wurde durch die Verwendung von Aluminiumfolien ein Verpackungsmaterial gefunden, das große Lagerbeständigkeit aufweist. Neben den hier bereits genannten Gerichten, die als warme Mahlzeiten gelten, wurden als Nachtische (Dessert) Heidelbeer-, Apfel-, Hagenbutten- und Rhabarbersuppen hergestellt. Mit der Zeit wurde das Sortiment so groß, daß es möglich war, mit verschiedenen VA-Gerichten zu jeder Mahlzeit, einen mehrere Tage umfassenden Verpflegungsplan aufzustellen.

Die Zubereitung der VA-Gerichte ist denkbar einfach. Auf jedem Paket, das eine Portion bildet, ist die zur Zubereitung notwendige Menge Wasser angegeben. Das Wasser muß im Kochgeschirr aufkochen, während das VA-Gericht eingebrockt wird, um dann nach einer Kochzeit von 15 bis 20 Minuten eßbereit zu sein. Die erwähnten süßen Suppen (eine schwedische Spezialität) können — sofern für das Kochen zu wenig Zeit vorhanden ist — mit Vorteil auch ohne besondere Zubereitung genossen werden.

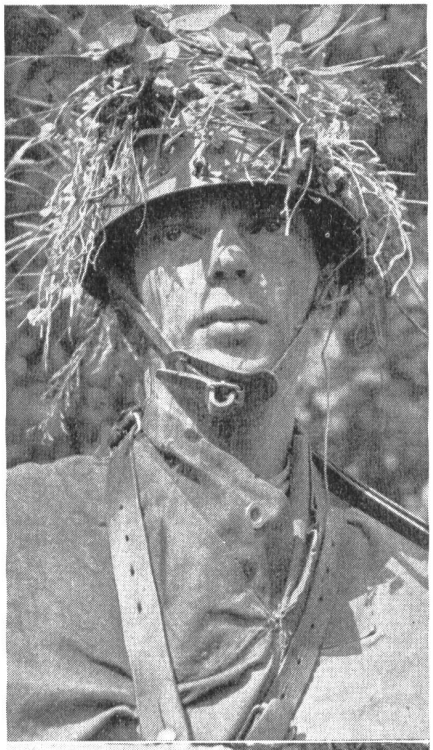
Den VA-Gerichten kommt heute für Soldaten, die durch ihren Dienst auf die eigene Zubereitung der Mahlzeiten angewiesen sind, durch ihre einfache Handhabung immer noch eine bedeutungsvolle Funktion zu. Gegenwärtig sind Versuche im Gange, die Zubereitung dieser Speisen noch mehr zu erleichtern, indem die Kochzeit noch mehr herabgedrückt wird.

Die Konserven

Die Konserven bilden einen anderen Typ fertig zubereiteter Speisen, die für jeden Soldaten, der durch seinen Dienst zur Selbstversorgung gezwungen wird, einen wertvollen Zuschuß bedeuten. In Schweden wird daher die von jedem Mann mitgeführte Reserveportion «Armeekonserve» genannt. Bei Kriegsausbruch gab es nur eine Armeekonserve, die aus Speck, Graupen und getrockneten Rüben bestand. Heute kann den Soldaten viel mehr Abwechslung geboten werden. Eine Konserve besteht z. B. aus Fleisch und Speck mit Spaghetti in Tomatensoße, eine andere enthält Fleisch, Speck mit Soyabohnen in Tomatensoße, während eine dritte Konserve Fleisch, Speck mit Reis in Currysauce enthält. Alle diese Konserven können kalt, aufgewärmt oder nach einem Zusatz von Wasser als Suppe verpflegt werden.

Der Konserve kommt aber nicht nur die Bedeutung von Reserveproviant (Notportion) zu. Sie soll auch dem Soldaten im Feld, der vom Verpflegungsnachschub der Einheit nicht immer erreicht werden kann, als Kampfverpflegung dienen.

Die erwähnten VA-Gerichte können diesem Zweck allein nicht genügen; die Verpflegung würde mit der Zeit zu einseitig. Daher werden in Schweden besondere Früh-



stück- und Mahlzeitkonserven (Mittag- oder Abendessen) zusammengestellt. Die ersteren wiegen ca. 150 Gramm und bestehen aus Aspik, Beefsteak oder Mettwurst. Die als ganze Mahlzeiten vorgesehenen Konserven sind doppelt so groß und werden in folgenden Sortimenten hergestellt: Fleisch und Speck in Gelee mit Kraut, Erbsen mit Wienerwürsten in Brühe — dazu wird ein undurchlässiger Beutel mit Senf abgegeben — sowie Fleischklöße in Soße. Dieses reichhaltige Sortiment soll auf der einen Seite dazu beitragen, den Speisezettel möglichst abwechslungsreich zu gestalten, um auf der anderen Seite den oft saisonbedingten Anfall bestimmter Rohprodukte verarbeiten zu können.

Nicht nur Konserven allein . . .

Das anstrengende Tagwerk des Soldaten verlangt auch nach einem stärkenden und warmen Getränk. Mit Mehlsuppe- oder Schokoladetabletten, die im Ausmaß einer Zündholzschachtel entsprechen, kann er sich jederzeit rasch eine Morgen- oder Zwischenmahlzeit bereiten. Bouillonwürfel bieten eine weitere Möglichkeit zu warmen und stärkenden Getränken.

Im Felde soll jeder Soldat stets mit einer Portion Reserveproviant versehen sein; die eigentliche Notportion des Kämpfers. Nebst den früher erwähnten Konserven gehören zu dieser Notportion zwei Pakete Keks von ca. 100 Gramm Gewicht. Die Keks, Typ eines Dessertkeks, sind in eine leichte Kartonverpackung mit einer warmversiegelten Aluminiumfolie eingeschlagen. Die Kekspakete werden wieder in einer soliden Kartonschachtel versorgt, die zwei Pakete und eine Schokolade von 50 Gramm faßt.

Gegen Ende des Krieges wurde eine eigentliche Portionspackung leichter Lebensmittel geschaffen, die dem Soldaten in einer einzigen Packung alle Lebensmittel zukommen ließ, die er für einen Kampftag brauchte. Diese Packung erhielt von den Soldaten sehr bald die Bezeichnung «Tegelstenen» (Ziegelstein). Sie war noch während des Krieges und auch in den Nachkriegsjahren einer dauernden Modernisierung unterworfen, bis die heutige Form einer stabilen und gegen Feuchtigkeit gesicherten Verpackung gefunden wurde, mit der die Verpflegung von sieben Tagen variiert werden kann. Sie enthält Mehlsuppen- und Schokoladetabletten, Bouillonwürfel, Keks und Streichkäse. Die Hauptmahlzeit besteht aus einem VA-Frühstücksgericht und einer Mittagessenkonserve oder umgekehrt. Dazu kommen eine süße Suppe und eine Portion Kaffeepulver in luftdichter Verpackung, die mit dem Aufkochen verpflegungsbereit sind. In einem Plastikbeutel befindet sich eine Portion Kartoffelstockpulver, das durch Aufrühren im heißen Wasser einen ausgezeichneten Kartoffelstock ergibt. Vitaminhaltige Bonbons oder Fruchtwürfel sind weitere wichtige Beigaben. Muß für das Abkochen Schnee verwendet werden, so liegt der Packung eine Salztablette bei, welche die Mineralsalze enthält, die zum gewöhnlichen Trinkwasser gehören. Für die Raucher sind zudem Zigaretten wie auch Zündhölzer enthalten. Selbst bei Sturm und schlechtem Wetter wird das Entfachen von Feuer garantiert, enthält doch die Packung auch eine Schachtel Sturmzündhölzer. Der alle diese guten Gaben enthaltende Karton wiegt nicht mehr als ca. 1,5 kg. Sein Inhalt entspricht einem Wert von rund 3700 Kalorien.

Von oben nach unten: 1 *Schwedischer Soldat im Manöver.* 2 *Schwedische Soldaten im Felde beim Abkochen.* 3 *Praktisch sind diese Wagenkufen, die im Winter unter die Räder montiert werden. Karren und Fourgon werden so mit wenigen Handgriffen zu Schlitten, die auch im tief verschneiten Gelände den Nachschub sicherstellen.*

Tiefgekühlte Lebensmittel

In den letzten Jahren hat die Lebensmitteltechnik auf dem Gebiete der Tiefkühlung große Fortschritte gemacht. Es war selbstverständlich, daß sich auch die Armee für diese sich abzeichnenden Möglichkeiten interessierte. Es wurden eine Reihe fertig zubereiteter und tiefgekühlter Gerichte unter feldmäßigen Verhältnissen abgegeben und einer eingehenden Prüfung unterzogen. Dabei wurde eine, aus einheimischem Zellulosematerial bestehende «Portionsverpakkung» geprüft, die sehr große Vorteile aufwies. Selbst in größeren Verpackungen erwies es sich, daß die tiefgekühlten Gerichte große Vorteile bringen. Durch die raschen und einfachen Zubereitungsmöglichkeiten dieses Halbfabrikats erfährt die nicht immer leichte Arbeit des Küchenpersonals eine fühlbare Erleichterung. Im Winter bieten die tiefgekühlten Gerichte hinsichtlich ihres Transportes keine Schwierigkeiten. Dagegen dürften der Verwendung tiefgekühlter Gerichte bei hohen Außentemperaturen noch große Hindernisse entgegenstehen.

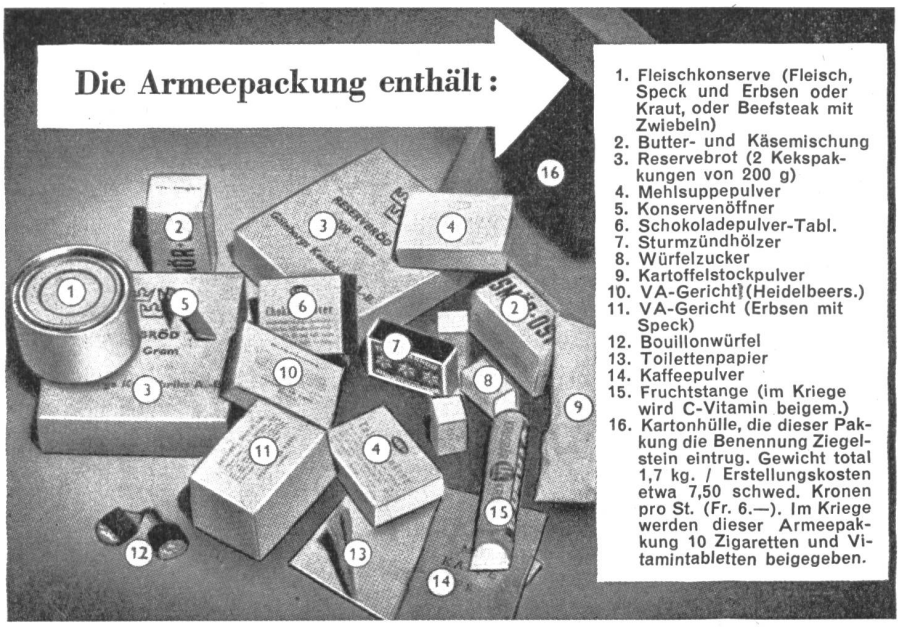
Das tägliche Brot der Armee

Eines der schwierigsten Probleme, dessen Lösung sehr wünschbar wäre, bringt die Herstellung eines weichen und lange haltbaren Speisebrotes. Die Lösung auch dieses Problemes ist heute nicht mehr fern. In Schweden essen viel mehr Menschen weiches Brot, als das in bedeutend größerem Umfange lagerungsfähige Hartbrot. Nach Möglichkeit soll auch im Kriege eine Aenderung der zivilen Ernährungsgewohnheiten vermieden werden. Man ist heute bereits so weit, daß ein weiches Speisebrot hergestellt werden kann, das, in einer doppelten Verpakkung gehalten, eine Haltbarkeit von zwei bis drei Wochen hat. Zudem kann Brot, das sich in dieser Verpackung befindet, im Falle des Gefrierens aufgetaut werden. Brot dieser Machart, das im Verlaufe von vier Wochen fünfmal eingefroren und wieder aufgetaut wurde, erwies sich zuletzt als einwandfrei und genießbar.

Die Verpackung ist wichtig

Gegenwärtig sind in Schweden verbesserte Verpackungsmethoden für Lebensmittel in Prüfung, die eine noch größere Lagerungsfähigkeit der Verpflegungsartikel zum Ziele haben. Die «Innengasverpackung», das heißt Packungen, denen der Sauerstoff der Luft entzogen und durch Kohlensäure oder Stickstoff ersetzt wird, haben sich als eine Möglichkeit der Zukunft erwiesen. Die bis heute durchgeführten Versuche haben bereits ergeben, daß die Geschmack- und Aromastoffe auch nach längerer Lagerungszeit erhalten werden konnten.

Innerhalb der Armee sind auf dem Gebiete der Lebensmittel und ihrer Verpak-



kung dauernde Versuche im Gange. Sie dienen dem Bestreben, für unsere immer mehr «Selbstversorger» werdende Soldaten dauernd bessere Produkte zu entwickeln.

Die Verpflegung aus der Einheitsküche

Für die Soldaten, die aus den Militärküchen (Kochtroß) verpflegt werden, die sich bei jedem Verband von der Größe einer Kompanie (Einheit) befinden, wurden bestimmte Verpflegungskategorien und Verpflegungslisten ausgearbeitet. Sie unterteilen sich in die Kriegsportion-Kategorien I, II und III.

Diese Portionskategorien unterscheiden sich in ihren Nahrungswerten und sind auf die verschiedenen Kampflagen, das heißt auf die oft verschieden gelagerte Beanspruchung der Truppe, ausgerichtet. Nahrungsmäßig ist die Portionskategorie III die kräftigste, die ca. 4800 Kalorien enthält und eine Ausbeute von 3500 Einheiten Vitamin A, 3,6 Milligramm B und 100 Milligramm C ergibt. Die Ausgabe dieser Kriegsportion ist an Truppen in den vordersten Linien vorgesehen. Um den Bedarf an Vitaminen dort sicherzustellen, wo sich z. B. physisch besonders schwierige Lagen nach bestimmten Vitaminen verlangen, umfaßt die Kriegsportionskategorie III auch Vitamintabletten.

Auch die Portionen der Kategorien I und II besitzen mit 3800 und 4150 Kalorien große Nahrungswerte, wobei auch hier der Bedarf an Vitaminen berücksichtigt wurde. Diese Portionen sind für Verbände vorgesehen, die in mehr stationären Verhältnissen eingesetzt sind und die in der Regel die Möglichkeit haben, ihre Verpflegung in einer mehr stabilen Küche zubereiten zu können.

Alle Kategorien der Kriegsportionen sind für die Dauer von 14 Tagen berechnet. Es besteht aber auch die Möglichkeit, die Kost im Felde abwechslungsreicher zu gestalten. Zuhanden der Intendanten (Fouriere, Quartiermeister) wurde eine Tabelle der Gerichte ausgearbeitet, mit deren Hilfe einzelne Gerichte gegen andere ausgetauscht werden können, die den gleichen Nahrungs- und Vitaminwert besitzen.

Nachwort der Redaktion: Dieser Artikel, der die modernen Bestrebungen auf dem Gebiete der Truppenverpflegung in der schwedischen Armee schildert, wurde uns in verdankenswerter Weise vom Militärattaché bei der königlich schwedischen Gesandtschaft in Bern, Oberst Erik Grahl, zur Verfügung gestellt.

Amerika

Der Verpflegungsdienst in der amerikanischen Armee

Notizen aus einem Vortrag von Oberst Tobler

Durch den späteren Eintritt der USA in den Zweiten Weltkrieg haten die amerikanischen Armeebehörden noch Zeit, die Nachschub- und Verpflegungsverhältnisse der bereits kriegführenden Länder zu studieren, um ihren eigenen Nachschuborganisationen auf den dort gemachten Erfahrungen aufzubauen. Die Feldzüge im Pazifik, in Nordafrika und später in Europa haben gezeigt, daß die amerikanische Versorgungsführung und ganz besonders der Verpflegungsdienst die in an sie gestellten Anforderungen restlos zu erfüllen vermochte. Bei der Lösung der mannigfaltigen Aufgaben erwies sich der amerikanische Nachschubdienst als sehr anpassungsfähig. Es darf aber vermerkt werden, daß ihm so gewaltige und verschiedenartige Mittel zur Verfügung standen, wie sie wohl in keiner anderen kriegführenden Armee zu finden waren. Der Verpflegungs- und Nachschubdienst der Amerikaner paßte sich in großen Zügen der in der britischen Armee bestehenden Organisation an.

Die eigentliche Truppenverpflegung der Amerikaner erwies sich als außerordentlich mannigfaltig und sogar als großzügig. Die Soldatenkost wurde allen möglich und sogar unmöglich erscheinenden Verhältnissen angepaßt; sie hielt den Vergleich mit der ausgeklügelten deutschen Truppenverpflegung in jeder Beziehung sehr gut aus. Dabei muß jedoch in Betracht gezogen werden, daß die amerikanischen Verpflegungsmittel fast ausschließlich in Form von Konserven zur Abgabe an die Truppe gelangten. Das war die Regel für den einzelnen Mann und auch für die Truppenküchen. Eine schweizerische Kostprobe von einem Sortiment von 40 verschiedenen amerikanischen Armeekonserven führte zur Feststellung, daß die Konservenindustrie unseres Landes derjenigen in den USA mindestens ebenbürtig ist.

Kampfverpflegung, Notportionen und Zwischenverpflegung bestanden aus besonderen, in sich abgeschlossenen Packungen, welche zur Hauptsache wieder Konserven, Konzentrate und Genußmittel enthielten und den Mannschaften fertige Mahlzeiten lieferten. Die amerikanische Tagesportion lief immer vom Nachtessen von heute bis und mit der Mittagsverpflegung des folgenden Tages.

Nehmen wir z. B. die Stichzeit von abends acht Uhr. Der amerikanische Soldat hat dann das Nachtessen bereits im Magen. Auf sich trägt er noch eine Notportion vom Typ D. Auf den Trainstaffeln A, die unserem

Es ist verständlich, daß man in der amerikanischen Armee, die von allen Armeen der Welt über die längsten Versorgungswege für ihre stationierten Truppen verfügt, der Entwicklung von zweckmäßigen und lange haltbaren Verpflegungsartikeln größte Bedeutung beimißt und auf diesem Gebiete moderner Truppenverpflegung auch führend ist. Von den Erfolgen der USA auf diesem Gebiete der Lebensmitteltechnik profitieren gerne auch die Partner Amerikas in der NATO-Organisation. Unser Bild zeigt einen norwegischen Soldaten anläßlich einer Gebirgsübung in Nordnorwegen mit einer amerikanischen Verpflegungspackung, «Dinner-unit» bezeichnet. Die Packung enthält die Nahrungswerte einer Mittagsverpflegung und ein kleines Paket Zigaretten.

(Photo: Tor Jenssen, Oslo.)