

# Der Truppenhaushalt

Objektyp: **Group**

Zeitschrift: **Der Fourier : offizielles Organ des Schweizerischen Fourier-Verbandes und des Verbandes Schweizerischer Fouriergehilfen**

Band (Jahr): **43 (1970)**

Heft 3

PDF erstellt am: **16.05.2024**

## **Nutzungsbedingungen**

Die ETH-Bibliothek ist Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Inhalten der Zeitschriften. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern.

Die auf der Plattform e-periodica veröffentlichten Dokumente stehen für nicht-kommerzielle Zwecke in Lehre und Forschung sowie für die private Nutzung frei zur Verfügung. Einzelne Dateien oder Ausdrucke aus diesem Angebot können zusammen mit diesen Nutzungsbedingungen und den korrekten Herkunftsbezeichnungen weitergegeben werden.

Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Die systematische Speicherung von Teilen des elektronischen Angebots auf anderen Servern bedarf ebenfalls des schriftlichen Einverständnisses der Rechteinhaber.

## **Haftungsausschluss**

Alle Angaben erfolgen ohne Gewähr für Vollständigkeit oder Richtigkeit. Es wird keine Haftung übernommen für Schäden durch die Verwendung von Informationen aus diesem Online-Angebot oder durch das Fehlen von Informationen. Dies gilt auch für Inhalte Dritter, die über dieses Angebot zugänglich sind.



## Der Truppenhaushalt

Unsere Rubrik, die zu verschiedenen Problemen rund um den Truppenhaushalt Stellung nimmt — nicht erschöpfend Auskunft gibt (noch kann) — sondern richtungsweisend ist. Sie soll zum Mitmachen, Mitdenken und Mitlösen anregen und anspornen.



### Erstellen eines Verpflegungsplanes

(5. Folge)

#### Pflichtkonsum

Ein Unglück kommt selten allein! Ausgerechnet im Herbst — meiner bevorzugten Ferienzeit — muss ich in den WK. Gut, ich habe persönliche und höchst private Umstellungen in Kauf genommen und mich arrangiert — doch nicht genug. Zu allem Überfluss wird nun so ohne weiteres — als wäre es die einfachste Sache — der Pflichtkonsum erhöht. Dabei hatten wir doch schon im letzten Dienst wirklich Mühe um mit diesen Artikeln «fertig» zu werden. Das kann ja gut werden. Ehrlicherweise sei allerdings zugestanden, dass lediglich die Pflichtbezüge für Militärbiscuits und die Taschennotportion C erhöht wurden.

Was blieb mir anderes übrig, als diese leidige Geschichte meinem Küchenchef zu melden? Das ist ja *die* Gelegenheit für Kpl Nötzli, seine Phantasie zu entwickeln und neue, zügige Verwendungsmöglichkeiten zu suchen — auf dass sich die 120iger um die Armeebiscuits reissen! — Denn mir, das sei zerknirscht eingestanden, sind trotz eifrigem Nachdenken keine neuen Abgabemöglichkeiten eingefallen. Ich kann doch schliesslich diese Dinger nicht jedem persönlich in den Mund stopfen. Zwar könnte ich die Kartonschachtel gross mit «Discount» beschriften und vor das Kantonnement stellen. Aber Wehrmänner sind keine Hausfrauen. Doch warten wir ab — die Post kommt bald und mein Küchenchef hat mich noch nie lange warten lassen.

Einen Punkt werde ich diesmal besonders beachten — die *Verteilung* des Pflichtkonsums. Das war ein ärgerliches Debakel letztes Jahr. Mit knapper Not konnten wir uns vom Verdacht der Lebensmittelverschleuderung befreien. — Aber ein ungueter Geschmack blieb hängen. Die Lehre daraus: Der Pflichtkonsum muss nicht nur mit der erforderlichen Gründlichkeit im Verpflegungsplan eingebaut werden — ebenso wichtig ist die Überwachung des Verbrauches.

Diesmal werde ich auch bei dieser Arbeit systematisch vorgehen und es einmal nach folgendem Verfahren versuchen:

- den Administrativen Weisungen Nr. 1 des OKK, gültig ab 1. 1. 70, entnehme ich das Total der Pflichtbezüge,
- auf einem Blatt Papier habe ich alle Artikel notiert und überlege mir nun bei jedem Produkt die mögliche Verwendung, respektive den möglichen Einbau im betreffenden Menu und nehme die Aufteilung auf die beiden Soldperioden vor (Aufstellung umstehend).

Konfitüre und Tomatenpurée brauche ich nicht speziell auf die Liste zu setzen, da der Verbrauch in der Regel ohnehin grösser ist als vorgeschrieben.

Selbstverständlich ist eine derartige Aufteilung vom Arbeitsprogramm des Kdt abhängig und wird in jedem Dienst anders aussehen.

Die Vorteile, die sich bei diesem Vorgehen einstellen sind offensichtlich:

- Gewungenermassen *muss* ich mich mit den Pflichtkonsummengen befassen und weiss nach der Aufteilung genau, was in jeder Soldperiode verpflegt werden muss.
- Im Verlaufe der Verpflegungsplangestaltung kann ich dann einfach und übersichtlich jeden eingesetzten Artikel abstreichen. Das gibt mir Gewähr, dass alle Artikel *und* die Mengen berücksichtigt worden sind.

- Um einen Überblick über die Verteilung des Pflichtkonsums im Verpflegungsplan zu erhalten, werde ich die betreffenden Gerichte oder Bestandteile der Menus unterstreichen. Auf diese einfache Art vermeide ich Konzentrationen im Verbrauch — sogenannte «Konserventage».

*Aufstellung des Pflichtkonsums*

Artikel	1. SP	2. SP
Militärbiscuits	1 P	1/2 P
Fleischkonserven	1 P	1 P
Suppenkonserven	1 P	2 P
Frühstückskonserven	1 P	1 P
Dosenkäse	—	1 P
Zuckernotportionen	2 P	1 P
Teenotportionen	1 P	1 P
Taschennotportion A	—	1 P
Taschennotportion B	—	1 P
Taschennotportion C	1 P	1 P
Suppenmehl	1 × Suppe	1 × Suppe
Schokolademilchpulver	—	2 × zum Frühstück
Vollmilchpulver	2 × zum Frühstück	1 × zum Frühstück
Weisse Bohnenkonserven	1 × als Gemüse	—
Grünerbsenkonserven	1 × Gemüse (gemischt)	1 × Gemüse (gemischt)

Richtig, mein Küchenchef liess mich nicht im Stich: ein Brief von Kpl Nötzli — und was er schreibt ist tatsächlich ermutigend. Also: ich soll mir keine Sorgen machen wegen der paar Biscuits und der Taschennotportion. Er wolle mit der Küchenmannschaft schon mithelfen, diese Pflichtkonsumartikel vernünftig, ja sogar vorteilhaft zu verwerten.

Aus Militärbiscuits und Militärschokolade selber hergestellte Schokoladewaffeln würden auch ihrer Mannschaft munden. Zudem seien sie ideal für Zwischenverpflegungen und für die Wache. Versuchen wolle er auch das Bestreichen der Biscuits mit Leberpain. Das dürfte sich im Geschmacke gut ergänzen und fände sicher wiederum als Zwischenverpflegungsartikel gute Verwendung. Von einem früheren Dienste her wüsste er, dass sich selbst Käseschnitten mit Militärbiscuits herstellen liessen. Wenn auch nur ein kleiner Teil der Käseschnitten mit Biscuits zubereitet würden, seien das doch wieder einige Portionen, die dadurch zweckmässig verwendet würden. Auch wolle er die zerbrochenen Stücke beim Bäcker reiben lassen und das derart gewonnene Paniermehl zum Abschmelzen von Gemüse, Teigwaren und Kartoffeln verwenden. Auch lasse sich damit das gekaufte Paniermehl auf vorteilhafte Art strecken.

Natürlich bedeute dies alles Mehrarbeit für die Küche, die sie jedoch im Interesse der Sache gerne auf sich nehmen würde. Auch sei ja die Zuteilung eines weiteren Kochgehilfen für stundenweisen Einsatz in der Küche durchaus denkbar — und im übrigen in Art. 55 Vpf Dienst I für derartige Fälle vorgesehen.

Die Verwendung der Taschennotportionen C sei im weiteren überhaupt kein Problem. Sie könnten ja entweder als Hauptbestandteil einer Zwischenverpflegung abgegeben, oder aber, ausgepackt, in Form der einzelnen Bestandteile abgegeben werden (wobei sich für die Militärbiscuits die oben beschriebenen Verwendungsmöglichkeiten eignen). Die Militärschokolade könne wiederum als Teil einer Zwischenverpflegung dienen (Süssigkeitsbedürfnis im Felddienst!), oder aber zu Schokoladewaffeln verarbeitet werden. Der Dosenkäse biete auch keine Schwierigkeiten in der Abgabe. Seitdem er streichfähig ist, lassen sich ja ohne weiteres die beliebten Käsesandwiches herstellen, die eine willkommene Bereicherung der Zwischenverpflegungen darstellen.

Sehr gut, Küchenchef — und wenn wir jeden Tag einige Biscuitspäckli, wohlvermerkt: bereits geöffnet, zum z'Morge auf den Tisch bringen, ist die zweckmässige Verwendung dieser Brotkonserve tatsächlich kein Problem. Wird das Frühstück dann noch zusätzlich mit Dosenkäse bereichert (ausgepackt aus der Dose und mit dem Staniolpapier in beliebig grosse Stücke geschnitten), so werden unsere Kostgänger sicher dankbar sein — und uns ist erst noch geholfen.

*Ideen muss man haben — (und einen initiativen Küchenchef)!*