

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

Herausgeber: Schweizerischer Fourierverband

Band: 15 (1942)

Heft: 11

Artikel: Intendantur und neuzeitliche Verpflegung im deutschen Heer

Autor: Bühlmann, G.

DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-516641>

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. 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. [Siehe Rechtliche Hinweise.](#)

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. [Voir Informations légales.](#)

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. [See Legal notice.](#)

Download PDF: 03.12.2024

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

DER FOURIER

OFFIZIELLES ORGAN DES SCHWEIZ. FOURIERVERBANDES

**Intendantur und neuzeitliche Verpflegung
im deutschen Heer***

von Hptm. G. Bühlmann

Motto: „Eine Armee marschiert auf ihrem Magen“.

**I. Wirtschaftliche Mobilmachung
Vorsorgliche Massnahmen für die Armeeverpflegung**

Die Kriegskommissariate Friedrichs des Grossen hatten in erhöhtem Masse als diejenigen seiner bedeutenden Vorgänger die umfassende Versorgung des stehenden Heeres hinsichtlich Geldwesen, Verpflegung, Bekleidung und Unterkunft sicherzustellen und sich auch mit Finanz- und Wirtschaftspolitik zu befassen.

Diese weitsichtige Heeresverwaltung, die Preussen vor bald 200 Jahren auszeichnete und der Armee zugute kam, musste im Laufe der Verhältnisse angesichts der veränderten und komplizierteren wirtschaftlichen Verhältnisse und der politischen und industriellen Entwicklung ausgebaut und den gesteigerten Anforderungen und Bedürfnissen angepasst werden.

„In den Jahren 1914/18 war die Sicherstellung der Ernährung das Problem, an dem Deutschlands Widerstand trotz der Siege an allen Fronten zerbrach, weil es nicht gelöst wurde“ (Kirchner).

Diese schlimmen Erfahrungen führten, besonders in den letzten Jahren, zu der Erkenntnis, daß der Ersatz für Rohstoffe, die lebenswichtigen Güter überhaupt und die Ausbeute des heimischen Bodens intensiviert werden müssen. Damit wurde „wehrwirtschaftliches Denken und Handeln zum Grundgesetz der gesamten Volkswirtschaft im Frieden und im Krieg“.

„Eine gute Heeresverwaltung muss bei ihren Massnahmen nicht nur die Bedürfnisse der unter der Fahne stehenden Volksgenossen berücksichtigen, sondern auch an die den Boden bebauenden und in Werkstätten und Geschäften tätigen denken und sie beachten.“

Als unmittelbares „Bindeglied zwischen Wehrmacht und Volkswirtschaft im Zeitalter des totalen Krieges“ hat die Heeresverwaltung den vielseitigen Aufgabenkreis als Auftraggeber, Käufer und Verkäufer in der Ernährungswirtschaft und Textilindustrie, als Interessent in der Bau-, Land- und Forstwirtschaft usw. zu bewältigen.

* Abdruck mit Bewilligung der Redaktion aus Heft 4 und 5 des 53. Jahrganges der „Schweizerischen Monatschrift für Offiziere aller Waffen“.

Solche Obliegenheiten und Pflichten bedingen eine enge Zusammenarbeit mit der Truppe und den militärischen Kommandostellen. Sie erfordern militärische, rechtliche und volkswirtschaftliche Fachkenntnisse und Vertrautheit mit den weltwirtschaftlichen Zusammenhängen.

Gemäss dem Befehl des Oberkommandos hat sich das Heeresverwaltungsamt ab 1. August 1939 mit der landwirtschaftlichen und gärtnerischen Nutzung zu befassen. Dies geschieht durch folgende Massnahmen:

Verstärkte landwirtschaftliche Erzeugung auf Truppenübungsplätzen; Steigerung der Heu- und Grünfuttergewinnung auf Weideplätzen usw.⁰⁾; Ausdehnung der als Ackerland zu nutzenden Pflanzflächen; restlose und rationelle Verwertung der Küchenabfälle; Vermehrung der menschlichen, tierischen und maschinellen landwirtschaftlichen Arbeitskräfte; Verstärkung des Gemüse- und Obstbaues; Förderung des heimischen Seidenbaues durch vermehrte Anpflanzung von Maulbeeren; Versorgung mit Faserstoffen durch Anpflanzung einer geeigneten Nessel-sorten; Versorgung des Heeres mit einheimischen Gewürzen; Förderung der Kleinviehzucht, besonders von Angorakaninchen.

„Es gibt keinen andern Spinnstoff, der in bezug auf Wärmehaltungsvermögen der Angorawolle gleichkommt.“ Die Textilindustrie verarbeitet die Wolle von Angorakaninchen hauptsächlich zu Unterkleidern für die Wehrmacht.

Die Sorge für die Beschaffung von Lebensmitteln und Fourage, für Bekleidung, Ausrüstung und Unterkunftsmittel, für ausreichende Vorräte, rechtzeitigen Nachschub und reibungslosen Transport machen also die Heeresverwaltung zum „Träger entscheidungsvoller Aufgaben innerhalb der Kriegswirtschaft“.

Der Generalintendant Geh.-Rat Pieszcek umschreibt die engeren Aufgaben der Heeresverwaltung folgendermassen:

Förderung der Konservierung der Lebensmittel bei möglicher Erhaltung der Nährwerte; stärkere nährwertmässige Ausnutzung der landwirtschaftlichen Erzeugnisse, vor allem derjenigen, an denen Deutschland Überschüsse hat, insbesondere Roggen und Kartoffeln; Sorge für die geringste Zerstörung der Nährwerte bei der Zubereitung.

A. Konservierung der Lebensmittel

In allen Armeen wird besonderer Wert auf ausreichende frische Nahrungsmittel gelegt. Trotzdem kann ein Heer, besonders in langen Kriegen oder bei wirtschaftlichen Schwierigkeiten im Operationsraum, in der Heimat selber, oder bei plötzlich gefährdetem, sogar unmöglichem Nachschub nicht ohne Konserven in dieser oder jener Art auskommen.

1. Herstellung der Konserven. Die deutsche Heeresverwaltung hat sich in den letzten Jahren angelegen sein lassen, auf Grund neuester „Erkenntnisse und Methoden von Wissenschaft und Technik“ im Interesse des Heeres und zugleich der

⁰⁾ Die auf den Truppen- und Standortübungsplätzen weidenden Schafe — 238 000 Stück im Jahre 1939 — sollen eine halbe Million Meter Tuch (allerdings nicht reine Wolle) und eine Fleischversorgung für 53 000 Mann auf ein Jahr ergeben haben.

gesamten Volksernährung die Konservierungsarten zu bereichern und zu vervollkommen. Aus den verschiedenen zugänglichen Angaben kann man folgende Verfahren unterscheiden:

a. **Trocknung.** Deutschland fabriziert seit 50 Jahren Trockengemüse — oder wie sie ursprünglich genannt wurden „Dörrgemüse“. Die ersten Kriegslieferungen erfolgten im Burenkrieg, dann auch im russisch-japanischen Feldzug (1905). Im Weltkrieg 1914/18 versorgten über 500 Betriebe die deutschen Truppen mit Dörrgemüse aller Art. „Im Felde wurden diese Erzeugnisse mit der wenig schmeichelhaften Bezeichnung ‚Stacheldraht‘ oder ‚Drahtverhau‘ belegt und waren nicht sehr geschätzt.“

Seit der Wiedereinführung der allgemeinen Wehrpflicht (1936) wurde das Herstellungsverfahren stets verbessert, und die Trockengemüse haben heute „nichts mehr gemein mit dem Dörrobst des Weltkrieges... sie sind in Aussehen, Geschmack und Nährwert den frischen Gemüsen gleichzustellen“.

Angeregt durch die Intendantur, gründeten grosse Firmen der Lebensmittelindustrie vor nicht langer Zeit eine Studiengesellschaft zur Prüfung der praktischen Verwendbarkeit der allerneuesten Trocknungsverfahren. Es handelt sich darum, frisches Gemüse, Obst und Gewürze, auch andere geeignete Lebensmittel, durch Zerstäubung, Walzen, Vakuum-Trocknung mittels Strahlung oder Kalt-trocknung durch hygroskopische Substanzen in Pulverform oder Trockenprodukte überzuführen. Das ideale Ergebnis soll sein, den Vitamingehalt und das Quellungsvermögen aufrechtzuerhalten und die Geruchs- und Geschmackstoffe zu konservieren oder sogar zu steigern. Ein Universitätsinstitut ist bestrebt, durch die sogenannte Zellzertrümmerung dieses Ziel zu erreichen.

Es ist also möglich, frisches Obst zu pulverisieren und bei Bedarf durch Zusatz von Wasser daraus Marmelade zu machen und in gleicher Weise Gemüse- und Gewürzpulver zu behandeln. Ebenso kann Schmelzkäse in körniges Pulver und nachher mit Zugabe von Wasser in streichfertigen Weichkäse verwandelt werden. Sogar Sauerkraut wird getrocknet.

Um den Nährwert zu erhöhen, wird durch die biologische Umwandlung von Kohlehydraten in Eiweiss und Vitamine Hefe in trockener Form erzeugt.

Futterkonserven aus Trockenhefe und Kartoffeln und Holzzuckerprodukten ergeben eine konzentrierte Pferdeverpflegung.

Bereits wurden erfolgreiche Versuche gemacht, nicht nur die Nährwerte, sondern auch die Mengen durch Keimung zu vermehren. Dazu eignen sich besonders Roggen und Soja.

Noch vor wenigen Jahren war die Sojabohne nur in Japan, der Mandschurei, in den U. S. A., auf dem Balkan¹⁾ und in Südrussland, dann auch in Rumänien und Ungarn zu Hause. Die deutsche Heeresverwaltung förderte den Anbau dieser ausserordentlich nahrhaften Bohne im eigenen Lande und lässt sie im Trocknungs-

¹⁾ Laut Presseberichten vom April 1941 hat der bulgarische Ministerrat den Anbau von Sojabohnen auf einer Fläche von 70 000 Hektar für das Jahr 1941 bewilligt.

verfahren zu Mehl und kombinierten Konserven verarbeiten, z. B. 70% Roggengrütze und 30% Soja, Fett und Gewürze.

Nach den Blitzerfolgen der deutschen Armee im Westen schrieb die führende englische Zeitung „The Times“, die Soja sei für das Reich vom ernährungs- politischen, vom allgemeinen und vom wirtschaftlichen Standpunkt lebensnotwendig geworden. Die militärische Bedeutung der Soja liege ebenso in der Verwendung als Nahrungsmittel wie in dem Umstand, dass aus ihr Explosivstoffe und andere Kriegskemikalien hergestellt werden können . . . Und nach dem Polenfeldzug wurde die Ansicht vertreten, es wäre der deutschen Armee ohne die Sojabohne nicht möglich gewesen, so schnell zu marschieren.

Jedenfalls spielt die Soja in der deutschen Kriegswirtschaft eine hervorragende Rolle, auch bei der Margarineherstellung.

b. **Frischhaltung durch Kühlung.** Im Polenfeldzug bewährte sich neben den Trockenkonserven auch die erhöhte Verwendung von Gefrierfleisch und andern gekühlten Produkten. Das Gefrierverfahren ist eine Nachahmung des schon lange vor dem Weltkrieg 1914/18 in Amerika und anderswo verwendeten Konservierungssystems für die Heeresbedürfnisse. Die haltbar zu machenden Lebensmittel werden in rechteckige Kartons gefüllt und bei tiefer Temperatur (bis minus 35 Grad) zwischen Platten eingefroren. Neben koch- und bratfertig geschnittenem Fleisch und Wurstwaren werden auch Fischfilets, Obst und frisches, vitaminreiches Gemüse in Cellophanpapier eingefroren.

Kriegsschiffe sind oft wochen- und monatelang auf hoher See, ohne sich in Ausrüstungshäfen neu verproviantieren zu können. Daher sind Dauerlebensmittel für die Marine, vor allem frische Nahrung in gefrorenem Zustand, sehr wichtig.

Eine grosse Firma macht mittels einer sog. Celloidmühle umfangreiche Versuche, Lebensmittel in frischem Zustande vor dem Einfrieren fein zu zermahlen. Auf diese Weise sollen die Nahrungsmittel hinsichtlich Geschmack, Aroma und Frische am besten konserviert werden können.

c. **R ä u c h e r n.** Statt nach allgemein alterprobtem Verfahren frische Fleischsorten in Konservenbüchsen unter hermetischem Abschluss zu sieden, fabriziert die deutsche Heeresverwaltung nun auch Konserven aus geräuchertem Fleisch, getrocknetem Obst und Vitaminzusatz.

Alle frischen wie konservierten Nahrungsmittel gewähren, richtig zusammengestellt, eine ausreichende Vitaminversorgung des Soldaten.

Die genannten Konzentrate bedeuten überdies eine bedeutende und im Kriege äusserst wichtige Erleichterung des Verpflegungsnachschubes.

2. Konservenarten, Verpackung und Lagerung. An der Leipziger Messe, die am 25. August 1940 eröffnet wurde, sollen 120 Gattungen von Verpflegungs- und Genussmittel des Soldatenhaushaltes ausgestellt gewesen sein, zum Beispiel:

Getrocknete Sojaerzeugnisse; Soja und gekeimter Roggen als Fleischkonserve; Reis aus Kartoffelstärkemehl, Milch, oder Sojaeiweiss, event. Weizengriess; Bratlingspulver; Getrocknete Gewürze: Sellerie, Lauch, Zwiebeln, Suppengrün; Getrocknete Gemüse: Weiss- und Rotkohl, Mohrrüben, Spinat, Julienne; Trocken-

kartoffeln; Trockenkartoffeln und frisches Sauerkraut; Roggenflocken; Mischkonserven: Kohlraben, Kartoffeln, Fleisch; Mohrrüben, Kartoffeln, Fleisch; Kohl, Kartoffeln, Fleisch; Hülsenfrüchte, Kartoffeln, Fleisch; Reis, Kartoffeln, Fleisch. Teigwaren und Puddingpulver aus Getreide und Kartoffeln; Teigwaren aus Nudeln, Spinat, Tomaten, roten Rüben, Käse kombiniert; Milchweissnudeln; Käsepulver; Getrocknete Marmelade; Synthetisches Fett aus Steinkohle und Braunkohle; Kaffeeersatzmischungen; Walfleischkonserve; Ausgefrorenes Tomatenmark; Vitamine Extraktion A, B, C; Zitronenmarschgetränk aus Kartoffelstärke; Hefe und Hefeextrakt aus Fleischextrakt; Schokakola aus Schokolade und Kola.

Die Verpackung ist der Art der Produkte angepasst: Dosen, Pressewürfel, Tuben, Gefrierziegel usw.

Die Dosen (Büchsen) bestehen entweder aus Weissblech, Aluminium oder Schwarzblech. Dieses wird kalt gewalzt, elektrolytisch verzinkt oder innen doppelt, aussen gold- bzw. aluminiumlackiert oder einseitig galvanisch verzinkt.

Die Gefrierziegel werden mit einer Papphülle umgeben und in Wellkarton verpackt, Trockengemüse in Presspaketen von 500 Gramm (oder mehr) hergestellt, in Cellophan und Pergamentpapier eingewickelt.

Geeignete Lagerung in kühlen, gut ventilierbaren Räumen ohne Sonnenlicht gewährt eine lange Haltbarkeit und Konservierung der Naturfarbe und des Aromas.

Natürlich müssen bei der Lagerung auch Massnahmen gegen den Verderb der Lebensmittel getroffen werden. Die damit beauftragten Organe, die etwas von Warenkunde verstehen, müssen bei der Abnahme der Lagergüter eine genaue Kontrolle der Verpackung ausüben, Stichproben der Ware vornehmen, sie sauber, trocken, übersichtlich stapeln, Alter, Herkunft und Beschaffenheit der einzelnen Verpflegungsmittel aufzeichnen, sie dauernd überwachen usw.

Mit besonders konstruierten Gross-Staubsaugern werden Kisten und Sackstapel regelmässig abgesaugt, vom Fachmann in kurzen Abständen in- und ausländische Fleischwaren (Schinken, Speck, Wurst) mit dem Riechstab geprüft, radikale Massnahmen gegen Fliegenplage ergriffen usw.

Im Hinterland und im Felde wird nun zur Bereicherung des Wissens und zur engeren Verflechtung von Heimat und Heer der Lehrfilm „Verpflegungsnachschub für das Feldheer“ vorgeführt, ein Werdegang der Verpflegungsmittel von den Rohprodukten zu Hause bis zur Soldatenkost an der Front.

B. Versorgung mit Getreide und Fourage

Zu der Versorgung der Wehrmacht mit Brotfrucht und Futtermitteln kommt die zweckentsprechende Lagerung der Dauerbestände.

Die Getreidewirtschaftsverbände, die landwirtschaftlichen Genossenschaften (gegen 46 000 im Reichsgebiet) und der Landhandel, das heisst die Ankäufer, müssen mithelfen. Es fallen in erster Linie Roggen, Weizen, Hafer, Gerste, Heu und Stroh in Betracht. Jedem Erzeuger ist im Verhältnis der Anbaufläche und der Ernteergebnisse eine bestimmte Ablieferungsmenge auferlegt. „Die Verteiler verfügen in der Regel über eigene Lagerungsmöglichkeiten und stellen ihre eigenen,

wie auch gepachtete Lagerräume, ihre Gespanne, Fahrzeuge, Decken, Säcke, Pressen usw. der Warenbewegung zur Verfügung; nur dank der engen Zusammenarbeit aller an der Nahrungsversorgung der Wehrmacht beteiligten Stellen ist die Sicherstellung der notwendigen Naturalien für das Feld- und Ersatzheer gewährleistet.“

Unter dem Druck der Verhältnisse müssen nun die „Einfluss-Sphären“ und die besetzten Gebiete nach Möglichkeit, ja über ihr Leistungsvermögen hinaus, an der Versorgung der deutschen Armeen mithelfen.

II. Nachschub und Truppenhaushalt

„Die Kraft, Entbehrungen zu ertragen, ist beim Soldaten eine der schönsten Tugenden, und ohne sie gibt es kein Heer mit wahrhaft kriegerischer Grösse; aber dieses Entbehren muss vorübergehend, durch die Gewalt der Umstände geboten, und nicht Folge eines ärmlichen Systems sein. In diesem Falle wird es immer die Kraft des Individuums physisch und moralisch schwächen.“ (Clausewitz.)

„In einem kräftig unterstützten Körper kann jede Seelenkraft ungehindert arbeiten.“ (Kurowski-Eichen.)

1. Mundportion und allgemeine Grundsätze. Die Wehrmachtverpflegung ist nach Portionsansätzen berechnet, die den Besonderheiten des Dienstes entsprechen und für Heimatheer und Feldheer verschieden sind.

Die Friedensportion²⁾ ist auf 3880 Kalorien bemessen, nämlich: 700 g Schwarzbrot (Vollkorn, gut gebacken), 250 g Fleisch: Rind-, Schweine- oder Hammelfleisch, frisch, gesalzen oder gefroren. Oder dafür: 200 g Dauerfleisch, Speck, Dauerwurst; 85 g Butter, Schmalz, Speisefett, Margarine; 200 g Hülsenfrüchte. Oder dafür: 125 g Reis, Graupen, Griess, Grütze, oder 1500 g Kartoffeln, oder 200 g Teigwaren aus Weizen- oder Roggenmehl, oder 1200 g Frischgemüse, oder 400 g Salzgemüse; 1,5 Liter Kaffee (je zur Hälfte für Morgen- und Abendessen), 15 g Salz, nebst Gewürzen; 60 g Zucker. Ausserdem sind für die Abendkost festgesetzt: 150 g frische Wurst oder Weichkäse, Hering, geräucherter Fisch, oder 125 g Dauerwurst, geräucherter Speck, Hartkäse, oder eine halbe Gemüseportion mit einer halben Fleischportion oder mit 40 g Fett.

Die Grundlebensmittel sind also Brot, Fleisch, Gemüse und Kartoffeln, Mischkonserven, Fett und Zucker.

Für die Feldportion sind 4253 Kalorien vorgesehen. Ersatztruppenteilen gewährte man bisher nach der Mobilmachung „die im Frieden übliche Selbstbewirtschaftung der Verpflegung“, das heisst sie erhielten pro Kopf und Tag einen bestimmten Geldbetrag. Die Truppe stellte die Speisezettel selbst auf und kaufte Lebensmittel selbständig ein, Rücksicht auf die Kostgewohnheiten der betreffenden Wehrmänner, auf Jahreszeit, örtliche Verhältnisse usw. nehmend. Die Kriegsmarine hat diese Selbstbewirtschaftung beibehalten, sonst aber haben seit Kriegsbeginn 1939 alle Truppen Magazinverpflegung. Die Heeresverpflegungsdienststellen be-

²⁾ Den Angaben von Lt. Qm. Widmer im „Fourier“, Januarheft 1939, entnommen.

stimmen mit Vertretern der Truppe jeweiligen zehntägige Speisezettel auf Grund der reglementarischen Portionsansätze. Brot liefern wie im Frieden die Heeresbäckereien, für die andern Artikel sollen soweit möglich freie Ankäufe die Regel bilden. Lieferungsverträge werden nicht abgeschlossen. Der Reichskommissär schreibt aber die Höchstpreise vor. Die Einheiten holen die Lebensmittel gegen die auf dem Dienstweg erhaltenen Bezugsscheine bei den Lieferfirmen ab und bezahlen sie bar. Werden nicht die vermerkten Höchstsätze (Bezugsberechtigung) gefasst, so können die Einheiten den Wert der Minderempfangen an bezugsberechtigten Waren in Geld gutschreiben und dafür bezugscheinfreie Lebensmittel wie Obst, Frischgemüse, entrahmte Frischmilch, Fisch usw. kaufen. Reservelazarette erhalten pro Patienten einen täglichen Zuschuss von 0,25 bis 0,75 Rm. für ärztlich verordnete Diätkost. Für dienstliche Reisen und Entlassungen gibt es Reisemarken oder „Verpflegung in Natur“. — „Bei den Bahnhöferfrischungsstellen des Roten Kreuzes und teilweise auch in Fronturlaubenzügen können Wehrmachtangehörige daneben warme Getränke und warme Suppen unentgeltlich erhalten.“ Bei ausnahmsweiser Einquartierung gelten die „Normalverbraucheransätze der Zivilbevölkerung“. Kleinere Formationen können durch Unternehmer (Gastwirte usw.) verpflegt werden. In diesem Falle empfängt die Truppe ihre Lebensmittel auf dem ordentlichen Wege und übergibt sie dem Unternehmer zur Zubereitung, wofür eine Geldentschädigung festgesetzt ist.

Wenn auch die Kriegsportion ähnlich wie die Friedensportion reglementarisch zusammengesetzt sein mag, und sich ohne Zweifel weitgehend an die variantenreiche Norm, besonders auch an die neuzeitlichen, unter A beschriebenen Nahrungsmittel anlehnen wird, so ist doch anzunehmen, dass die Soldatenkost je nach den Kampfhandlungen, den wirtschaftlichen und klimatischen Verhältnissen der Kriegsschauplätze Veränderungen erfährt, also in Norwegen kaum gleich sein kann wie im besetzten Frankreich, im Balkan oder in der Cyrenaika.

2. Heereslehrküchen. Der Zubereitung der Speisen muss im Interesse der richtigen Ernährung, des Wohlbefindens und der Leistungsfähigkeit der Truppe und jedes einzelnen Wehrmannes die grösste Aufmerksamkeit geschenkt werden; denn selbst hochwertige Lebensmittel verfehlen den Zweck, wenn sie nicht mit Sachkenntnis und Kochkunst zubereitet und mit Genuss verzehrt werden.

Durch Erlass des Heereskommandos wurde im Frühling 1937 in Potsdam die erste Musterküche eingerichtet. Die Teilnehmer an den Lehrgängen sollten in einen vorbildlichen und planmässigen Küchenbetrieb eingeweiht werden. „Zum erstenmal wurden in der deutschen Heeresverwaltung Wehrmachtbeamte in der Zubereitung der Kost geschult.“

Der Lehrgang umfasst folgende Themen: Grundsätzliches über den Nähr- und Sättigungswert der Soldatenkost; Speisepläne, Kocharten, Koch- und Ernährungsfehler; Veränderungen der Lebensmittel beim Kochen; Würzen und Abschmecken der Speisen; Küchenbetrieb und Kochen in der Feldküche; Lebensmittellehre, Küchenhygiene; Schutz vor Verderbnis der Speiseresten; Aufbewahrung und Lagerung der Lebensmittel; Abwechslungsreiche Gestaltung der Feldkost; Vitaminfragen usw.

Im folgenden Jahre wurde die „Heeres-Lehr- und Versuchsküche München“ mit Laboratorium, Lebensmittelsammlung, Maschinenraum (mit Koch- und Brateinrichtungen für Gas und Elektrizität) und Turnhalle in Betrieb genommen. Der Lehrplan der Musterküche Potsdam erfuhr noch eine Erweiterung durch Eiweiss- und Fettfragen, Wehrmatskonserven, Eiserne Portionen.

Als ständige Verpflegungsteilnehmer waren die 200—300 Heeresverwaltungsschüler in Aussicht genommen.

Zu den Lehrgängen für „Ernährungs- und Truppenküchenwirtschaft“ waren kommandiert: 2 Divisionsintendanten, 3 Sachbearbeiter der Wehrkreisverwaltungen für Verpflegung, 8 ältere Truppenzahlmeister.

Im Frühling 1939 wurden Teilnehmer der Akademie für den höheren Intendantendienst zur Heeres-Lehr- und Versuchsküche einberufen, nachher Beamte des höheren Dienstes und verschiedene Sanitätsoffiziere.

An einem andern Kurs nahmen teil: 16 höhere Verwaltungsbeamte, 56 Divisionsintendanten, 52 Truppenzahlmeister, 52 Küchenunteroffiziere. Jede Division sollte über einen ausgebildeten Lehrstab, bestehend aus dem Divisionsintendanten, einem Truppenzahlmeister und einem Küchenunteroffizier, verfügen. Diesen Lehrstäben oblag die Ausbildung weiterer Kochlehrstäbe in den Divisionskreisen für ihre Truppenkörper und -einheiten. — Beim Kriegsausbruch mussten sie ihre Arbeit einstellen.

Am 1. Februar 1940 wurde zu diesem Zwecke die neu errichtete Lehrküche in Frankfurt am Main in den Dienst der Wehrmacht gestellt. „Für die kochtechnische Ausbildung der Lehrgangsteilnehmer werden Soldaten kommandiert, die im Zivilberuf Küchenmeister sind. Ferner wirken an den Lehrgängen ein Sanitäts- und ein Veterinäroffizier mit.“

Die Heereslehrküchen I und II (München und Frankfurt am Main) bildeten bis Mitte Juni 1940 in verschiedenen Lehrgängen gesamthaft 720 Feldköche für das Feldheer aus. Davon waren 10% Berufsköche, 60% Metzger, 10% Bäcker, 20% aus andern Berufen.

In den Kursen stand die praktische Feldküchenarbeit im Vordergrund. Die Teilnehmer wurden aber auch mit der Zusammensetzung und dem Zweck der Eisernen Portion, der praktischen Verwendung des „Gewürzpfennigs“ usw. vertraut gemacht.

3. Feldküchen, Küchenpersonal, Soldatenkost. Kein Geringerer als Goethe überwachte im Auftrage seines Herzogs den Bau der „Feldfuhrküchen“ und schickte sie mit den Weimarer Abteilungen ins Feld.

Die eigentliche Feldküche wurde aber viel später allgemeines Korpsmaterial. Noch im Kriege 1870/71 mussten die deutschen Soldaten ihre Mahlzeiten in Kochgeschirren selber kochen.

Im Jahre 1904 entstand die erste deutsche Feldküche — im russisch-japanischen Krieg 1904/05 wurden erstmals Feldküchen in grossen Mengen verwendet — und im Weltkrieg besass jede deutsche Einheit ihre „Gulaschkanone“.

„Heute wird, als Ergebnis 36jähriger Erfahrung, als Spezial-Feldküche eine Kraftwagen-Anhängerküche mit hervorragenden Fahreigenschaften für schwierigstes Gelände hergestellt.“

Die grösste Feldküche soll in Zukunft durch Anbringung von Bratpfannen und Herstellung eines Einsatzes zum Kochkessel in ihrer Verwendungsmöglichkeit so erweitert werden, dass in dieser Einzelküche mit dem Einsatz getrennt gekocht und gedämpft und in den Bratpfannen geschmort, geröstet und gebraten werden kann.“

Die in den Heereslehrküchen geschulten „Lehrstäbe für Feldküchenkochen“ haben nachher beim Feldheer „das gesamte Personal der Feldküchen in der zweckmässigsten und einfachsten Form der Kochherstellung weiterzuschulen“. Wenn auch die Einheits- und Bataillonskommandanten, die Chefärzte der Lazarette usw. für die Verpflegung verantwortlich sind, so darf wohl als sicher gelten, dass angesichts der Spezialausbildung der Küchenchefs und deren Überwachung durch die Zahlmeister, die Kommandanten im Interesse rein militärischer Aufgaben von küchentechnischen Fragen weitgehend entlastet werden.

Jeder Küchenchef hat gedruckte Anleitungen in Händen, zum Beispiel ein Feldkochbuch, ein Vitaminemerkblatt. Er wird sich das Elementare der Vitaminlehre merken:

Vitamine A: Für die Gesundheit von Bedeutung, schützt vor Hautkrankheiten, Erkrankungen der Sinnesorgane, Nachtblindheit. Quellen: Butter, Salate, Rüben, Spinat, Brennessel, Grünkohl, Blut- und Leberwurst.

Vitamine B: Schützt vor Beschwerden, Schloffheit, Appetitlosigkeit, Kopfschmerzen, Blutarmut (weil Bildung von roten Blutkörperchen). Quellen: Linsen, Erbsen, Knäckebröt, frisches Schweinefleisch.

Vitamine C: Schützt gegen Erkältungs- und Infektionskrankheiten jeder Art. Quellen: Frisches Gemüse, Obst, grüne Bohnen, Kartoffeln, Spinat und besonders Grünkohl³⁾, Tomaten, Sauerkraut (roh), Zitronen, Orangen, Hagebutten.

Verschiedene Nahrungsmittel enthalten reichlich mehrere Vitamingruppen, zum Beispiel Grünkohl, Tomaten, Kopfsalat, Mangold, Spinat, frische Milch, Leber. Aus pekuniären und andern Gründen eignen sich nicht alle Gemüse und Früchte für den militärischen Haushalt oder können nicht in genügender Menge beschafft werden.

Oberster Grundsatz bleibt: Der Soldat soll einfach und gut essen, also gesunde, abwechslungsreiche, sorgfältig zubereitete und ausreichende Kost erhalten. „Der Monotonie des Eintopfes soll entgegengetreten werden... Der Mensch isst auch mit den Augen.“

Am Küchenchef, in dessen Hände der eigentliche Betrieb der Truppenküche gelegt ist, liegt es in weitem Masse, ob der Soldat gut oder schlecht verpflegt wird. Die Zubereitung der Feldkost ist der „letzte Akt“ im Verpflegungswerk und der wichtigste, ohne ihn „hat die einwandfreieste Nachschuborganisation keinen Sinn“.

³⁾ Nach den neuesten Untersuchungen von Prof. Scheunert in Leipzig enthalten Spinat und Grüngemüse 6—12mal mehr Vitamine C als der grüne Salat, und 3—6mal mehr als Kartoffeln. Beim Kochen geht ein Teil der Vitaminen verloren, weniger beim Dämpfen.

Die Grundlage für alle Feldküchengerichte sollte die Kartoffel bilden, „die dazu ebenso unentbehrlich ist wie für die übrige Verpflegung das Brot“. Einige Gemüse (Rüben, Sellerie, Tomaten) können, fein geschnitten, vorteilhaft roh verabfolgt werden; ebenso empfehlenswert sind frische Früchte, Fruchtsäfte an Stelle von Marschtee.

Sind Frischgemüse und Obst nicht erhältlich, so wird der Koch durch sinnvolle Kombination von Präparaten eine der Ernährungslehre entsprechende Kost zu bereiten imstande sein, zum Beispiel auch aus Roggenflocken Gerichte aller Art herzustellen verstehen. Versuche, von deutschem Reis (bestehend aus Kartoffelstärkemehl, Milch- oder Sojaweiß und Weizengriess) Kotletten und Hackbraten oder Pudding zu bereiten, sollen befriedigt haben.

Immerhin darf nicht vergessen werden, dass im Kriege auch der Verwirklichung der besten küchentechnischen Theorien und Praktiken in der Friedensversuchsküche Schranken gesetzt sind.

Sonderverpflegung erhalten die Truppen, die ihrer Verwendung wegen eine konzentrierte Kost benötigen, wie Flieger-, Panzer-, Gebirgs- und Festungstruppen, nämlich: Geräucherten Speck, Pemmikan-Landjäger, Dörrobst, Molke, Tomatenmark, Mischgemüse, Knäckebrötchen, Fruchtroma, Schokokola. Blutspendern werden Kräftigungszuschüsse verabfolgt.

Die Eiserne Portion besteht aus Gemüsekonserven von Weiss- und Grünkohl, Weizen- und Erbsmehl, Trockenkartoffeln, Soja, Fett und Gewürzen. Diese konzentrierte Nahrung nimmt wenig Platz ein. Es können zwei bis drei Tagesportionen im Brotsack versorgt werden.

4. Bewährungsbeispiele einer derart umfassenden Verpflegungsvorsorge. Die Beschaffung der Nahrungsmittel und die Soldatenkost in den Operationsgebieten verschiedener Längen- und Breitengrade können nicht einheitlich sein. Dass es kein steifes verpflegungstechnisches Schema gibt, lehrt der Ernst des Krieges.

a „Imkerverbände“ in Spanien 1937/39. Unter diesem Decknamen wurden die sogenannten „Freiwilligen“ der deutschen Heeresformationen in Spanien zusammengefasst.

Der Verpflegungsbeamte hatte folgende Aufgaben: Sicherung der Verpflegungsmittel, Nachweis geeigneter Einkaufsmöglichkeiten für seine Einheiten, Überwachung der Zubereitung der Feldkost, die den besonderen spanischen Verhältnissen angepasst werden musste, Kontrolle des Bestandes der Eisernen Portionen.

Die Verpflegungsversorgung variierte in den verschiedenen Verbänden.

Bei der Legion Condor wurde „zur Einschränkung des Nachschubes angestrebt, in den Unterkunftsräumen der Truppe erhältliche Verpflegung, insbesondere Brot, Frischfleisch, Frischgemüse und Kartoffeln, durch die Truppe selbst sicherzustellen, und zwar nach Möglichkeit einheitlich für den ganzen Verband“. Es war also gestattet, zu den ortsüblichen Preisen gegen Barzahlung mit Hilfe der zugeteilten Dolmetscher (Spaniendeutsche) frei einzukaufen, aus dem Lande zu leben. Diese Selbstsorge entsprach übrigens den Wünschen der Truppe und denjenigen der Intendantur, die sich allgemein nur mit dem „zusätzlichen Bedarf an

Konserven und sonstigen Dauerwaren“ und der Versorgung mit Marketenderartikeln zu befassen hatte: Kaffee, Tee, Mineralwasser und „besonders Bier und Rauchwaren“ (drei bis vier Flaschen Bier pro Mann und Tag und durchschnittlich eine Schachtel Zigaretten zu 30 Stück).

Beim Hauptverpflegungsamt (Lerida) wurde während der Katalonienoffensive eine Legionsbäckerei mit Tag- und Nachtbetrieb eingerichtet. Der Betrieb musste aber aus „persönlichen Gründen“ bald eingestellt werden.

Kurz nach Beginn des Bürgerkrieges hatte das Verpflegungsamt in Lerma in einer leerstehenden Konservenfabrik mit geeigneten deutschen Maschinen eine moderne Wurstfabrik eingerichtet. Ein Metzgerdetachement mit spanischen Hilfskräften schlachtete wöchentlich „ungefähr 80 Schweine, 3—4 Bullen, 8—10 Kälber, Schafe nur dann, wenn eine Formation dies ausdrücklich verlangte“.

In der letzten Zeit war die Truppe fast ausschliesslich auf Magazinverpflegung angewiesen. Der Fuhrpark musste „tägliche Entfernungen von 400—500 km auf zum Teil schlechten Landstrassen für den Einkauf und Nachschub zurücklegen. Für die Zuführung jeder Art von Lebensmitteln wären Eiswaagen sehr erwünscht gewesen... Vielleicht hätten dann manchmal bis zu 50% an Lebensmittelverlusten erspart bleiben können“.

An heissen Sommertagen wurden von den Feld-Verpflegungsämtern Tee mit Zitrone verabfolgt. Wegen Mangel an Frischgemüse traten Fälle von Gelbsucht auf. Aus dem Norden nachgeschobenes Gemüse dämmte die Kalamität ein.

(Schluss folgt.)

Nochmals: **Soll der Küchenchef dekoriert werden?**

von Wm. M. Lüscher, Beinwil am See

Die beiden Artikel in den Nummern 9 und 10 des „Fourier“ betreffend eine spezielle Kennzeichnung des Küchenchefs werfen ein Problem auf, welches einer neuerlichen Diskussion wert ist.

In der Regel ist der gute Küchenchef wohl der populärste Mann bei der Einheit. Er kann so oder so kochen, die Quittung wird ihm nach jeder Mahlzeit auch so oder so ausgestellt. Auf alle Fälle aber weiss er genau, Lob und Preis zeugen für seine gute Dienstleistung. Wozu denn auch, um Gottes Willen, eine Extradekoration? Hingegen wäre eine Festigung der Machtbefugnisse des Küchenchefs dringend notwendig, eine Dekoration im tieferen Sinne.

Fachtechnisch sind wir Küchenchefs ja dem Fourier unterstellt. Wie oft nun kommt es vor, dass Zugführer, oder Kp.-Kdt. in unsern fachtechnischen Bereich eingreifen, ihre weit höhere Machtbefugnis spielen lassen und dabei mit küchenschlichem Unverständnis auf dem Küchenchef herumreiten. Mit wie viel Unverständnis wird in vielen Einheiten das Küchenpersonal behandelt. Dies macht sich am eindringlichsten besonders anlässlich Inspektionen geltend, wo häufig sowohl Offiziere, wie Unteroffiziere im Küchenmann den Soldaten zweiter Klasse sehen.

Und mit viel Liebe, Arbeit und Ausdauer werkt die kleine Gilde der Küchenmannschaft fast tags- und nachtsüber. Heute, wo die Devise: Grüngemüse, Grün-