

Die Verpflegung im österreichischen Bundesheer

Autor(en): **Zobel, Franz**

Objektyp: **Article**

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

Band (Jahr): **31 (1958)**

Heft 10

PDF erstellt am: **22.07.2024**

Persistenter Link: <https://doi.org/10.5169/seals-517316>

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.

Ein solches Soldatentum ist auch Ausdruck der *sozialen Liebe*, die in tätiger Sorge um die Gemeinschaft und ihr Wohl wacht. So ist also der Soldat Staatsbürger im vorzüglichsten Sinn; Heimatliebe, Liebe zu Volk und Vaterland, Opferbereitschaft, Gemeinsinn sind staatsbürgerliche Tugenden, die man zuallererst beim Soldaten suchen wird.

Nachdem laut Volkszählungsergebnis fast 90 Prozent der österreichischen Bevölkerung der katholischen Kirche angehören, ist es auch wichtig, die katholische Morallehre zu dieser Frage zu kennen.

Sie lehrt, dass der Christ zum Schutz der Heimat und des Vaterlandes verpflichtet ist, weil er zur Erfüllung seiner Christenpflichten (persönliche Entfaltung, Beruf, Familie) des Raumes und der dazugehörigen Mittel bedarf. Die Verteidigung und der Selbstschutz durch Notwehr gegen einen ungerechten Angreifer ist ein moralisches Recht, ja, wenn die Freiheit der Person auf dem Spiel steht, ist die Notwehr sogar sittliche Pflicht, weil die äussere und innere Freiheit des Menschen das höchste moralische Gut ist. In der *Freiheit und Selbstbestimmung der Person* ist also die Vorbereitung einer sittlich erlaubten Selbst- und Landesverteidigung und eines moralisch berechtigten beziehungsweise verpflichtenden Selbstschutzes begründet.

Diese Vorbereitung zur Landesverteidigung darf aber nicht mit einer Vorbereitung zum Krieg gleichgestellt werden. Jeder Krieg ist, auf seine Wirkungen gesehen, ein grosses Übel; wer ihn beginnt, lädt schwere Schuld auf sich. Wenn er aber den Menschen die Freiheit raubt — dies muss heute im Zeitalter der totalitären Staaten mit Recht befürchtet werden — sie zu Sklaven des Angreiferstaates macht, so ist es sittliche Pflicht, die Aggression mit Gewalt abzuwehren.

Die letzte Begründung des Soldatentums liegt also in dem Satz:

*Man kann nicht die Freiheit preisgeben,
um Gesundheit und Leben zu retten!*

Die Verpflegung im österreichischen Bundesheer

von Oberst Int. Dr. Franz Zobel
Heeresintendantchef
Wien

Allgemeines

Der präsent dienende Wehrpflichtige hat Anspruch auf unentgeltliche Verpflegung — also auf das Tageskostgeld in Höhe von 14 Schilling. Der *zeitverpflichtete* Soldat (der länger dienende Soldat — er hat sich freiwillig zu längerer Dienstzeit verpflichtet) muss hingegen für seine Verpflegung einen Kostgeldbeitrag aus seinen Monatsbezügen leisten. Der Einfachheit halber wird der Kostgeldbeitrag vom Monatsbezug einbehalten.

Das zur Herstellung und Zubereitung der Tages-Truppenverpflegung festgesetzte Tageskostgeld ist für das ganze Bundesgebiet einheitlich und beträgt 14 Schilling täglich. Es wird sowohl *inner-* als auch *ausserhalb* der Garnison bei Einsätzen, Übungen, Verlegungen und Transporten und bei der Ausbildung gewährt.

Eine *Verpflegszubusse* in Höhe von 2 Schilling pro Mann und Tag wird bewilligt: Für besonders anstrengende Übungen von *weniger* als 24 Stunden, bei strenger, mit grossen Strapazen verbundener Ausbildung, an Übungstagen im Pionierdienst, bei zu leistendem strengem Arbeitsdienst, bei militärisch-sportlichen Veranstaltungen, einschliesslich der Vorbereitungsübungen und strenger Bereitschaft sowie bei Einsätzen, Übungen, Verlegungen und Transporten in geschlossener Formation ausserhalb der Garnison über 24 Stunden.

Für längere, grössere und besonders schwierige Übungen ausserhalb der Garnison *über* 5 Tage und bei Übungen sowie Ausbildung im Hochgebirge *kann* eine Verpflegszubusse in Höhe von 4 Schilling pro Mann und Tag gewährt werden.

Dem fliegenden Personal der Luftstreitkräfte werden besondere Verpflegszubussen (Flieger-Sonderverpflegung, Höhenfliegerverpflegung) in natura gewährt.

Bei berechtigter Kostabmeldung (z. B. Sonntagsurlaub, Dienstfreistellung usw.) erhält der Wehrpflichtige das Tageskostgeld in Höhe von 14 Schilling *bar ausbezahlt*.

Verlässt der Wehrpflichtige aus *dienstlichen* Gründen befehlsgemäss, und zwar nicht in geschlossener Formation, den Garnisonsort, so gebührt ihm, sofern während des Aufenthaltes

Auf Grund vielfacher Untersuchungen wurde festgestellt, dass die Tagesverpflegung eines Soldaten einen Nährwert von etwa 3 200 bis 4 000 Kalorien haben soll.

An wichtigen Nährstoffen braucht der Soldat

<i>im Frieden</i>	<i>im Einsatz (Krieg)</i>
120 g Eiweiss	150 g Eiweiss
60 g Fett	100 g Fett
550 g Kohlehydrate	600 g Kohlehydrate
<hr/> 3 305 Kalorien	<hr/> 4 005 Kalorien

Die Verpflegung des Soldaten des österreichischen Bundesheeres entspricht einer Schwerarbeiterportion und ist daher sehr nahrhaft.

Die Truppenverpflegung ist kalorienreich, ausreichend, vitaminreich, schmackhaft und abwechslungsreich. Bei ihrer Zusammenstellung und Zubereitung wird weitestgehend auf die landmannschaftliche Zusammensetzung der Mannschaften Rücksicht genommen.

Der Speisezettel

Der Speisezettel wird nach vorheriger Besprechung mit den Kameradenvertretern — Anregungen und Wünsche dieser werden nach Möglichkeit berücksichtigt — und unter Beiziehung des Truppenarztes durch den für die Verpflegung verantwortlichen Offizier des Wirtschaftsdienstes aufgestellt. Durch die Heranziehung der Kameradenvertreter wird besonders die landmannschaftliche Geschmacksrichtung der Truppenverpflegung sichergestellt.

Die letzte Verantwortung für die Truppenküche, die Truppenverpflegung und für den Speisezettel trägt der Kommandant, der diese Einrichtungen und Instrumente der Truppenbetreuung zu überwachen und zu überprüfen hat. Ihm ist auch der Speisezettel jeweils vor seinem Inkrafttreten zur Überprüfung, Einsichtnahme und Unterzeichnung vorzulegen.

Als Anlage wird ein Speisezettel einer Truppenküche unter Berücksichtigung des Tageskostgeldes von 14 Schilling beigegeben.

Der Soldat erhält zum Frühstück neben Brot, Milchkaffee oder Milch oder Milchkakao täglich einen Brotaufstrich (Butter oder Marmelade oder Honig).

Grundsätzlich werden ein warmes Frühstück, warme Mittags- und Abendkost und täglich mindestens 300 g Brot ausgegeben. Die Abendkost besteht zur Abwechslung an 3 Tagen in der Woche aus kalten Speisen, wovon an einem Tag in der Woche bei der Zusammensetzung der kalten Abendkost die einheimische Milchwirtschaft besonders zu berücksichtigen und hiebei Milch, Butter und Käse auszugeben ist.

Truppenküchen und ihre Ausstattung (Speisesäle und Speisetischgerät)

Die Verköstigung der Soldaten wird in der Garnison in ortsfesten Truppenküchen und Kochstellen durchgeführt. Die Truppenküche und die Kochstelle haben den Zweck, den Soldaten eine ausreichende, schmackhafte, nahrhafte, abwechslungsreiche, dabei preiswerte, einwandfreie und nach Möglichkeit in Anlehnung an neuzeitliche Ernährungsgrundsätze zubereitete Truppenverpflegung zu bieten.

Die Truppenverpflegung beim österreichischen Bundesheer ist für alle Soldaten ohne Unterschied des Dienstgrades gleich. Wer immer an der Truppenküche teilnimmt, erhält dieselbe Tagesverpflegung wie alle anderen Soldaten.

Die Zubereitung der Verpflegung für die Soldaten des Bundesheeres erfolgt in diesen ortsfesten Truppenküchen, die mit den modernsten Grosskochapparaten, wie Niederdruckdampfkochkessel, Elektrokessel, elektrische Grossküchenherde, Elektrokippbratpfannen, Elektrobrat- und -back-schränke, Hockerkocher, Friteusen, Kartoffelwasch- und -schälmaschinen, Universal-Küchenmotoren mit verschiedenen Aufsteckmaschinen, Teigknet- und -rührmaschinen, automatische Geschirrspülmaschinen usw. sowie verschiedenen Kleinküchengeräten ausgestattet sind.

Der feste Brennstoff (Kohle und Holz) als Energie wurde aus hygienischen Gründen fast zur Gänze aus den Truppenküchen verbannt und an seiner Stelle ist der Niederdruckdampf, der Strom oder das Gas getreten.

Die Mahlzeiten werden im Garnisonsort grundsätzlich in gut eingerichteten Speisesälen eingenommen. Für den Empfang und die Einnahme der Getränke und der Verpflegung stehen Kaffeetassen,

Kaffeekannen, Suppenteller, Suppenschüsseln, Menutabletts und Kompottschüsseln zur Verfügung. Das Essbesteck befindet sich beim Soldaten.

Feldkochgeräte

Während Einsätzen und Übungen stehen der Truppe Feldkochgeräte verschiedener Art zur Verfügung, und zwar:

Feldküche Muster 1957 (Kraftwagen-Anhängerküche)

für feste und flüssige Brennstoffe (Dieselöl)
mit 2 Glycerinbad-Kochkessel, je 100 l Inhalt, Chromnickelstahl
1 einwandigen Kochkessel, 100 l Inhalt, Chromnickelstahl
1 Bratpfanne, 58 l Inhalt
1 Warmwasserbehälter, 40 l Inhalt

Kapazität: 250 beziehungsweise 500 Portionen je nach Zubereitung einer dreiteiligen Mittagkost oder eines Eintopfgerichtes.

Feldküche Muster 1958 (Kraftwagen-Anhängerküche)

für feste Brennstoffe
mit 2 Glycerinbad-Kochkessel, je 100 l Inhalt, Chromnickelstahl
1 einwandigen Kochkessel, 100 l Inhalt, Chromnickelstahl
1 Bratpfanne, 500×500×200
1 Warmwasserbehälter, 50 l Inhalt, Aluminium

Kapazität: 200 beziehungsweise 400 Portionen je nach Zubereitung einer dreiteiligen Mittagkost oder eines Eintopfgerichtes.

Feldkochherd Muster 1937

für flüssige Brennstoffe (Benzin)

Kapazität: 65 Portionen.

Der Feldkochherd Muster 1937 stammt aus den Beständen einer ehemaligen Besatzungsmacht und wird aufgelassen.

Feldkochherd Muster 1958

für feste Brennstoffe

Der Feldkochherd Muster 1958 wird in Verbindung mit der Kochkiste Muster 1958 verwendet.

Kapazität: 100 Portionen.

Kochkiste Muster 1958

bestehend aus 1 Chromnickel-Kochbehälter mit Sicherheitsventil, 25 l Inhalt
1 Plastik-Isolierkiste
1 Feuerbock und dem erforderlichen Besteck.

Die Kochkiste Muster 1958 ist sowohl als Kochgerät als auch zum Nachschub der Verpflegung geeignet.

Essenträger, 13 l Inhalt,

bestehend aus einem Aluminiumeinsatz und einem Plastik-Isolierbehälter.

Für den Empfang und die Einnahme der Verpflegung dient ein Kochgeschirr, eine Feldflasche und ein Feldbesteck.

Aufbringung der Lebensmittel für die Kostzubereitung

Die Aufbringung der für die Kostzubereitung erforderlichen Lebensmittel erfolgt nach den Richtlinien für die Versorgung der Truppenkörper im Garnisonsort. Nach diesen Richtlinien wird der Tagesbedarf durch die Truppenkörper in eigener Verantwortung beschafft. Die Lieferungen für Fleisch- und Wurstwaren, Brot und Gebäck sowie aller anderen Lebens- und Genussmittel für das Bundesheer werden in halbjährigem Turnus von den Verwaltungsstellen der Truppenkörper vergeben, wobei pro Branche und Turnus im allgemeinen zwei Lieferfirmen herangezogen werden. Truppenkörper mit besonders grossen Verpflegstärken (über 800 beziehungsweise 1000 Mann) können auch an drei Firmen ihre Lieferungen vergeben. Die Beschaffung von Eiern, Gemüse und

Obst ist frei und an keine Turnusvergebung gebunden. Milch, Butter und Käse werden bei den Molkereien beschafft.

Mobverpflegung

Die einzelnen Truppenteile lagern für ihre Stärke einen Verpflegsvorrat von 5 Tagessätzen, bestehend aus unverderblichen Dauerwaren.

Darüber hinaus wird vom Bundesministerium für Landesverteidigung die sogenannte «Eiserne Portion» beschafft und bei den Truppenverpflegsanstalten gelagert.

Die Eiserne Portion besteht aus:

- 1 Brotaufstrichkonserve (110 g Schmalzfleischaufstrich),
- 1 Fleischkonserve (270 g Haschee oder 290 g Schweinefleisch im eigenen Saft oder 200 g Gulyas),
- 1 Portion Dauerbrot (220 g Knäckebrötchen oder 150 g Zeltchenzwieback),
- 3 Kaffeekonserven für die Zubereitung von je $\frac{1}{4}$ Liter Getränk.

Muster eines Speisezettels für eine Woche unter Berücksichtigung des Tageskostgeldes S. 14.—

Erreichbarer Kalorienwert: ca. 3800—4100 Kalorien!

	Frühstück	Mittagskost	Abendkost
1. Tag Montag	$\frac{1}{2}$ l Milchkaffee 250 g Brot 50 g Butter	Leberknödelsuppe Rindfleisch (160 g) Spinat (180 g) geröstete Kartoffel (400 g) 150 g Brot in Scheiben	Kartoffelgulasch (400 g) mit Schnittwurst (100 g) 2 Scheiben Brot (200 g) 2 Stück Äpfel
2. Tag Dienstag	$\frac{1}{2}$ l Milchkaffee 250 g Brot 50 g Butter	Nudelsuppe Schweinsbraten (160 g) gedämpfter Reis (100 g) grüner Salat (120 g) 150 g Brot in Scheiben	Kaiserschmarren mit Rosinen und Apfelkompott (200 g Mehl, $\frac{3}{8}$ l Vollmilch, 50 g Fett, 40+30 g Zucker, 10 g Rosinen, etc., 200 g Äpfel)
3. Tag Mittwoch	$\frac{1}{2}$ l Milch 250 g Brot 30—50 g Honig	Linseneintopf (80 g) mit Kartoffel (350 g) und Selchwurst (120 g) geschnitten 200 g Brot in Scheiben	gebratener Leberkäse (150 g) geröstete Kartoffel (400 g) 1 Scheibe Brot (100 g) 1 Stück Orange
4. Tag Donnerstag	$\frac{1}{2}$ l Milchkaffee 250 g Brot 30 g Marmelade	Backerbsensuppe Rindsgulyas (150 g) Salzkartoffel (500 g) 150 g Brot in Scheiben	$\frac{1}{2}$ l Vollmilch 50 g Butter, 200 g Brot 100 g Hartkäse (Emmentaler) 2 Stück Äpfel
5. Tag Freitag	$\frac{1}{2}$ l Milchkaffee 250 g Brot 50 g Butter	Gemüsesuppe gebackene Fischfilet (200 g) Kartoffelsalat (350 g) gemischt mit Bohnen (50 g) 100 g Brot in Scheiben	Milchreis mit Rosinen (80 g Reis, $\frac{1}{2}$ l Vollmilch, 30 g Zucker, 10 g Rosinen) $\frac{1}{8}$ l Himbeersaft verdünnt 1 Stück Orange
6. Tag Samstag	$\frac{1}{2}$ l Milch 250 g Brot 50 g Butter	Grießsuppe Selchfleisch (150 g) 2 Semmelknödel eingebr. Sauerkraut (180 g) 100 g Brot in Scheiben	100 g Dauerwurst oder 3 Eier 50 g Butter 200 g Brot $\frac{1}{2}$ l Tee mit Zitrone
7. Tag Sonntag	$\frac{1}{2}$ l Milchkakao 2 Stück Milchkipferl	Reissuppe geback. Schweinsschnitzel (160 g) geröstete Kartoffel (400 g) Preiselbeerkompott (100 g)	100 g Hartkäse und 1 Ei 50 g Butter 200 g Brot $\frac{1}{2}$ l Tee mit Zitrone

Ausserdem wird zusätzlich **wöchentlich** 1 Becher Marmelade zu 250 g **oder** 1 Becher Honig zu 200 g pro Mann ausgegeben!

Wehrpflichtige erhalten während der neunmonatigen Dienstpflicht eine **tägliche** Brotzubusse von 200 g Brot zusätzlich!

Brot kann jeder Soldat nach seinem Bedarf erhalten; es wird zu jeder Mahlzeit in Scheiben geschnitten in den Speisesälen zur freien Entnahme aufgestellt!

Juni 1958

Wir verdanken das Erscheinen dieser Sondernummer über die Landesverteidigung Oesterreichs dem Entgegenkommen des Bundesministers für Landesverteidigung, Ferdinand Graf und seiner Mitarbeiter. Die Bilder lieferte die Heereslichtbildstelle im Bundesministerium für Landesverteidigung. Die Beschaffung und Zusammenstellung der Beiträge besorgte unser Mitarbeiter, Major Herbert Alboth.

(Red.)