

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

Herausgeber: Schweizerischer Fourierverband

Band: 46 (1973)

Heft: 1

Rubrik: Oberkriegskommissariat : Verpflegungswesen

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: 16.05.2025

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



Verpflegungswesen

(Weisungen und fachtechnische Informationen)

3

Weisungen gültig ab 1. 1. 73

1. Lieferung von Tiefkühlprodukten an die Truppe

- 1.1 Das Eidg. Veterinäramt hat, gestützt auf Artikel 93, Absatz 2 der Eidg. Fleischschauverordnung, die zulässigen Höchsttemperaturen für den Transport von Fleisch und Fleischwaren festgelegt. Unter anderem ist für Gefrierfleisch und Tiefkühlprodukte eine Höchsttemperatur von -10°C einzuhalten.
- 1.2 Auf Grund dieser Vorschrift dürfen ab 1. 1. 73 *Tiefkühlprodukte-Lieferungen* (z. B. Fische, Geflügel, Wild usw.) per Bahn nur in Tiefkühlboxen ausgeführt werden. In Anbetracht der hohen Kosten solcher Behälter wird die Lieferung von kleinen Mengen franko Haus erschwert.
- 1.3 Es trifft zu, dass gemäss Artikel 9 der Eidg. Fleischschauverordnung vom 11. 10. 57 der Vollzug der Vorschrift bei der Armee und den Anstalten der Militärverwaltung Angelegenheit der militärischen Organe ist. Das heisst, dass die Armee lediglich in bezug auf den Fleisch- und Fleischwarenverkehr *innerhalb des Militärbereiches* allfällig besondere Regelungen anordnen darf (Schlachtung und Produktion durch Vsg Fo, Transport und Lagerung durch die Truppe). Ziffer 5 der Vorschriften des OKK über die Lieferungen von Verpflegung sieht vor, dass für die Fleischlieferungen an die Truppe jeweils die gesetzlichen Bestimmungen über das Schlachten, die Fleischschau und den Verkehr mit Fleisch und Fleischwaren bis zur Truppe anwendbar sind.
- 1.4 Bei *Armeelieferungen durch Zivillieferanten* ist somit der Zeitpunkt der Warenübergabe massgebend. Da grundsätzlich die Übernahme am Standort der Truppe zu erfolgen hat (Ziffer 7 der Vorschriften über die Lieferungen von Verpflegung), gelten bis hier alle zivilen Bestimmungen der Fleischschauverordnung.

Es darf somit keine Bewilligung an die Lieferanten erteilt werden, der Truppe Gefrierfleisch und Tiefkühlprodukte per Bahn ohne Tiefkühlung zuzustellen. Eine Abweichung von dieser Bestimmung, in der als Übergabeort die Abgangsstation vereinbart wird (Ziffer 6, Absatz 2 der Vorschriften über die Lieferung von Verpflegung), ist nicht gestattet. Bei einem solchen Vorgehen würde *jegliche Kontrolle* der Lieferungen durch die Truppe verunmöglicht.

Die Lieferung von solchen Produkten an die Truppe muss demzufolge entweder

- franko Standort der Truppe mit Tiefkühlfahrzeugen bzw. per Bahn in Tiefkühlboxen erfolgen, oder
- durch Abholung seitens der Truppe direkt beim Lieferanten oder Verteilerdepot am Unterkunftsort oder in der nächsten Umgebung (VR Ziffer 187, Absatz 1).

Fachtechnische Informationen

2. Armeeproviand-Sortiment

Neu eingeführt werden: – *Hagebuttentee*: in Paketen zu 500 g
– *Reis*: die Sorte Vialone, ausschliesslich für die Zubereitung von Risotto

Dagegen werden Rollgerste, Sardinen, Bernerplatte mit Sauerkraut und Bernerplatte mit grünen Bohnen nur noch solange Vorrat abgegeben.

3. Taschennotportion D

Die neue Taschennotportion D hat im Laufe des Jahres 1972 zu lobenden, aber auch zu ablehnenden Worten Anlass gegeben. Wir mussten jedoch oft feststellen, dass die Kritiken meist auf eine mangelhafte Orientierung der Truppe über den Zweck dieses Artikels (Überleben), oder auf die ungeeignete Verteilung (Abgabe als Hauptmahlzeit mit ungenügender Flüssigkeit), zurückzuführen waren.

Wir haben diese Angelegenheit gründlich überprüft und einige Änderungen der neu abzuliefernden Taschennotportion D veranlasst.

Diese betreffen: – eine neue Sorte Biskuits ohne Füllung
– Verbesserung der Qualität des Schinken- und Käseaufstrichs und Verpackung in Tuben
– Schokoladestengel anstelle des Dörrfrüchtestengels.

Im Instruktionsdienst sollte diese Taschennotportion nicht allein als Ersatz einer Hauptmahlzeit abgegeben werden. Ihre Bestandteile eignen sich sehr gut als Zwischenverpflegung (1 TNP D pro 2 Mann oder 1 TNP D während 2 Tagen), wie zum Beispiel:

Limonadepulver und Tee	Limonadepulver und Tee
4 Biskuits mit Schinkenaufstrich	4 Biskuits mit Käseaufstrich
1 Schokoladestengel	1 Schokoladestengel
Tilsiter	Leberpain
Früchte	Schokolade
Brot	Brot

Durch eine solche Abgabe sind die Kosten dieser Zwischenverpflegungen durch den Verpflegungskredit sicher tragbar, so dass auch die Kritik über den zu hohen Preis der Taschennotportion D nicht gerechtfertigt ist.

4. Preise für Militärspeisen für 100 Mann

Die durch uns abgegebenen Preise für Militärspeisen wurden jeweils anfangs Jahr berechnet und basierten auf den Preisen auf dem Waffenplatz Bern. Es wäre Sache der Rechnungsführer, die Mengen und Preise den eigenen Dienstverhältnissen anzupassen. Wir mussten jedoch feststellen, dass unsere Kostenberechnungen nur aus Bequemlichkeitsgründen unverändert blieben. Dies ergab oft ganz falsche Berechnungen der Verpflegungspläne.

Aus diesen Gründen werden wir inskünftig auf die Abgabe oder Publikation dieser Preise verzichten. Wir hoffen damit beitragen zu können, dass die Kostenberechnungen den zeitlichen und lokalen Verhältnissen sowie den individuellen Mengenbedürfnissen an Lebensmitteln entsprechen werden.

Gleichzeitig orientieren wir Sie, dass das Reglement 60.6 Kochrezepte für die Militärküche mit den Normalmengen neu bearbeitet wird.

Oberkriegskommissariat

Oberkriegskommissär: Oberstbrigadier Messmer