

Oberkriegskommissariat : Verpflegung während Durchhalte- und Überlebensübungen im Instruktionsdienst

Objektyp: **Group**

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

Band (Jahr): **48 (1975)**

Heft 8

PDF erstellt am: **21.07.2024**

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.



Verpflegung während Durchhalte- und Überlebensübungen im Instruktionsdienst

Provisorische Weisungen des Oberkriegskommissariates

Wir beabsichtigen, eine Wegleitung über die Gestaltung der Verpflegung bei Durchhalte- und Überlebensübungen im Instruktionsdienst herauszugeben.

Zu diesen Weisungen machen wir Sie besonders auf folgendes aufmerksam:

Schlachten von Tieren

Das Schlachten von Vieh unterliegt aufgrund der einschlägigen Bestimmungen besonderen Einschränkungen, die auch für die Truppe verbindlich sind. Das Schlachten von Tieren darf nur bei einer Mzg Fo (Gruppe, Zug) erfolgen. Die übrigen Truppen haben das Schlachten jeglicher Tiere (Grossvieh, Schweine, Wild, Kleintiere usw.) mit Ausnahme von Armeetieren (nach den dafür geltenden Vorschriften des Vet D) zu unterlassen, da in solchen Fällen Gesetzesübertretungen im Sinne der Tierquälerei oder der Vernichtung von Konfiskaten kaum zu vermeiden sind.

Im Einvernehmen mit der Abteilung für Veterinärwesen wird angeordnet, dass auf die Abgabe oder den Ankauf lebender Kleintiere als Verpflegung zu verzichten ist. Bei Weglassung der Tötung des Kleintieres wird der Übungszweck keinesfalls in Frage gestellt, wenn Frischfleisch oder von Fachleuten ausgeschlachtete Kleintiere abgegeben werden, wobei die üblichen Kontrollen auf Konsumfähigkeit durchzuführen sind.

Leben aus der Natur

Auf die Eingliederung eines Abschnittes «Leben aus der Natur» in den oben erwähnten Weisungen haben wir einstweilen bewusst verzichtet. Die bestehenden eidgenössischen und kantonalen Vorschriften betr. Tier- und Pflanzenschutz, sowie die grosse Gefahr bei Verwendung von nicht einwandfreien Nahrungsmitteln aus Feld und Wald, machen das Leben aus der Natur im Instruktionsdienst sehr problematisch.

Wir beabsichtigen, eine Weisung für das Leben aus der Natur im Kriegsfall vorzubereiten. Für die Ausarbeitung einer Wegleitung sind wir auf die Mitarbeit aus der Praxis angewiesen. Wir sind deshalb dankbar, wenn die Qm uns am Schluss jeder Schule 1975 über Erfahrungen, Anregungen und Wünsche zu den Entwürfen und auch zu einer «Weisung für das Leben aus der Natur im Kriegsfall» berichten. (Dies gilt sicher auch für WK + EK. Anmerkung der Redaktion)

Oberkriegskommissariat
Oberkriegskommissär:
Brigadier Messmer

Vpf-Gestaltung während einer Durchhalte- und Überlebensübung (Muster)

Mahlzeit	Artikel und Menge pro Mann
<p>1. Tag Frühstück</p> <p>Marschvpf</p> <p>Hauptmahlzeit</p>	<p>1 Taschennotportion A</p> <p>1 Dosenkäse</p> <p>1 Tee- und Zuckernotportion für Feldflasche</p> <p>150 g gekochter / geräucherter Magerspeck</p> <p>1 Beutel Dörrobst</p> <p>200 g Brot (für 1 ganzen Tag)</p> <p>20 g gerösteter Bohnenkaffee } Getränk</p> <p>1 Zuckernotportion }</p> <p>10 g konz. Bouillon }</p> <p>1 Rüebl</p> <p>1/4 Sellerieknollen</p> <p>1/2 Zwiebel</p> <p>1/2 Lauchstengel</p> <p>1 Kartoffel</p> <p>Salz-Gewürzmischung</p> <p>50 g Käse</p>
<p>2. Tag Frühstück</p> <p>Marschvpf</p> <p>Hauptmahlzeit</p>	<p>20 g Bohnenkaffee } Getränk</p> <p>1 Zuckernotportion }</p> <p>1 Port Konfitüre</p> <p>200 g Mehl } Brotbacken für ganzen Tag</p> <p>10 – 15 g Hefe }</p> <p>Salz }</p> <p>1 Tee- und Zuckernotportion für Feldflasche</p> <p>1 Leberpastete</p> <p>1 Thon</p> <p>1 Chocolatcrème</p> <p>20 g Haferflocken } für Suppe und Gemüse</p> <p>20 g Speisefett }</p> <p>20 g Zwiebeln }</p> <p>250 g frisches Fleisch (Kuh-, Schweinefleisch usw.)</p> <p>200 g Kartoffeln</p> <p>200 g Weisskabis</p> <p>Salz- und Gewürzmischung</p>
<p>3. Tag Frühstück</p> <p>Marschvpf</p> <p>Hauptmahlzeit</p>	<p>1 Frühstückskonserven</p> <p>1 Dosenkäse</p> <p>1 Port Biscuits</p> <p>1 Tee- und Zuckernotportion für Feldflasche</p> <p>1 Fleischkonserven</p> <p>200 g Karotten / roh</p> <p>1 Militärschokolade</p> <p>500 g Kartoffeln } für Suppe oder Gemüse</p> <p>30 g Rüebl }</p> <p>30 g Sellerie }</p> <p>30 g Lauch }</p> <p>20 g Weisskabis }</p> <p>20 g Speisefett }</p> <p>1/2 Huhn (ausgenommen)</p> <p>Salz- und Gewürzmischung</p>

Verpflegungswesen bei Durchhalte- und Überlebensübungen im Instr Dienst

1. Entwurf 10. 74

1. Möglichkeiten

Aufwärmen von Gerichten

Zubereitung von Naturalien

2. Material

Gamelle mit Holzfeuer oder Notkocher	(TH Ziff. 36)
Geb Kochapparate	(TH Ziff. 130)
Zugsküchenausrüstung	(TH Ziff. 43)
einfaches ziviles Kochgeschirr	(TH Ziff. 337)

3. Lebensmittel

Fix-fertige Gerichte
(Preisliste Armeeproviant OKK)
Vorgekochte Gerichte
(TH Ziff. 115; Kochrezepte)

Naturalien (siehe Beilage)
Zwischenverpflegungen
(TH Seite 52)
Wasser aus Trinkwasserquellen
oder Aufbereitung

4. Beschaffung und Transport

- durch Trp Rechnungsführer zu beschaffen
- Verteilung und Abgabe an einzelne Det oder Wehrmänner bzw. Errichtung von Vpf Depot im Einsatzraum
- Verpackung der Lebensmittel im Rucksack (TH Ziff. 134) oder Trsp mit Mittel der Einh (Aufpassen beim Trsp von Frischfleisch)

5. Zubereitung

- | | |
|---|----------------------|
| - Kochen in der Gamelle | (TH Ziff. 341 – 343) |
| - Kochen in der Gruppe | (TH Ziff. 130) |
| - Zugs- und Detachementsküche | (TH Ziff. 306) |
| - Kochen in einfachen zivilen Kochstellen | (TH Ziff. 337) |

6. Umweltschutz

Bei allen Übungen sind die Weisungen betr. Umweltschutz durch die Truppe (AW des OKK, Ziffer 44.2) streng zu beachten.
Aufgrund der bestehenden eidgenössischen und kantonalen Vorschriften betr. Tier- und Pflanzenschutz dürfen in Friedenszeiten die Nahrungsmittel nicht direkt aus der Natur bezogen werden.

7. Orientierung

Jeder an solchen Übungen teilnehmende Wehrmann ist insbesondere über Zweck der Übung, Zubereitungsarten der verschiedenen Nahrungsmittel eingehend zu orientieren.

Eine wesentliche Bedeutung kommt der Motivation der Trp zu. Durchhalteübungen versprechen nur dann Erfolg, wenn die Wehrmänner vom Sinn und Zweck überzeugt und bereit sind, mitzumachen.

Oberkriegskommissariat

Kamerad, was meinst Du ?

Ein Fourier sandte folgende Frage

Füs Kp X muss gemäss administrativem Befehl des Bat Qm während einer bestimmten WK-Periode Fleisch durch den Nachschub beziehen. Gemäss dem Befehl seines Vorgesetzten bestellt der Four der Füs Kp X für die Hauptmahlzeiten Fleisch beim Ns Bat. Um aber sein Budget nicht zu sehr zu belasten, deckt er sich für die Nebenmahlzeiten mit billigeren Fleischsorten ein, welche er durch Selbstsorge beschafft. (Würste, Poulet, Fische oder Fleischersatz: Eier.) Ist dieses Vorgehen gestattet?

Zu Ihrer Anfrage vom 28. 5. 75 nehmen wir wie folgt Stellung:

Ohne den genauen Text des administrativen Befehls des Bat Qm zu kennen ist es nicht möglich, die gestellte Frage eindeutig zu beantworten.

Normalerweise versorgen die Vpf und Ns Kp die Truppe während einer Nachschubperiode mit Brot, Frischfleisch, Käse und Armeeproviand. In solchen Fällen ist es klar, dass die Rechnungsführer Frischfleisch und evtl. Sigel ausschliesslich auf dem Nachschubweg zu beziehen haben. Dazu hat die Truppe während der Nachschubperiode in erster Linie die von den Vpf bzw. Ns Kp hergestellten Fleischartikel (Frischfleisch, Kutteln, Zunge, Leber und Nieren) zu verwenden, um der Vsg Trp zu ermöglichen, einen intensiven Fachdienst zu betreiben. Für die Abgabe von Zwischenverpflegungen und zur Abwechslung der Menus können die Rechnungsführer in sehr begrenztem Ausmass andere Fleischwaren oder Fleischersatz bei den Ortslieferanten oder in der nächsten Umgebung durch Selbstsorge kaufen.

In besonderen Fällen, in denen die Truppe keine Möglichkeit hat Lebensmittel durch Selbstsorge zu beschaffen (hauptsächlich im Gebirge), kann die Vpf bzw. Ns Kp auch mit der Versorgung dieser Artikel (Wurstwaren, Gemüse, Kartoffeln) beauftragt werden. Hier hat dann die Truppe auch diese Lebensmittel gemäss dem entsprechenden Befehl der vorgesetzten Kommandostelle auf dem Nachschubweg zu beziehen.

Bei dieser Gelegenheit machen wir Sie noch auf Ziffer 192 ff. des Regl. 60.1 «Der Truppenhaushalt» (TH) aufmerksam, wonach die Truppe in erster Linie das für den Truppenhaushalt vorteilhafte Kuhfleisch zu verpflegen hat. Teure Fleischstücke wie Filet, Beefsteak, Entrecôtes und dergleichen dürfen von der Truppe im privaten Handel nicht bezogen werden. Es ist richtig, wie der Fragesteller bemerkt, dass die Rechnungsführer ständig bemüht sein müssen, das Budget nicht zu sehr zu belasten und Einsparungen zu ermöglichen (TH, Ziffer 9, Absatz 2). Dabei ist aber nicht nur der Preis, sondern auch der Nährwert der Lebensmittel massgeblich zu berücksichtigen, damit die Truppe im Sinne der Ziffer 9, Absatz 6, TH verpflegt

wird.

Oberkriegskommissariat

Oberkriegskommissär:

Brigadier Messmer