

# Truppenverpflegung

Autor(en): **[s.n.]**

Objektyp: **Article**

Zeitschrift: **ASMZ : Sicherheit Schweiz : Allgemeine schweizerische  
Militärzeitschrift**

Band (Jahr): **148 (1982)**

Heft 4

PDF erstellt am: **21.07.2024**

Persistenter Link: <https://doi.org/10.5169/seals-54409>

## **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.



# Truppenverpflegung



Bild 2. Truppenverpflegung aus der Gemeindegüche.

Das Verwaltungsreglement für die schweizerische Armee schreibt vor, dass die **Naturalverpflegung** der Truppe die Regel bilde. Zu diesem Zweck hat grundsätzlich jede Einheit einen gemeinsamen **Haushalt** zu führen, aus welchem die Truppe zu ernähren ist.

Die Truppenverpflegung soll ihrer Bestimmung gemäss einfach und zweckmässig sein. Die **Bedeutung der Truppenverpflegung** ist deutlich im Reglement Truppenhaushalt dargelegt:

«Nur ein richtig ernährter Wehrmann ist zu den Leistungen befähigt, die den Militärdienst schon in Friedenszeiten, besonders aber in Kriegszeiten, von ihm verlangt. Bei ungenügender Ernährung nimmt seine Widerstandskraft gegenüber Krankheiten rasch ab. Die Truppenverpflegung ist für die Kampfkraft der Truppe von grosser Bedeutung.»

Der Truppe stehen folgende Mittel zur Verfügung, um diesen präzisen Auftrag zu erfüllen:

## 1 Personelle Mittel

Die gesamte Verantwortung des Verpflegungswesens der Armee obliegt den Funktionären des Kommissariatsdienstes. Ihre Aufgaben im Sektor Verpflegungsdienst können summarisch wie folgt umschrieben werden:



|   |  |
|---|--|
| <b>Offiziere des Kommissariatsdienstes</b><br>(Kriegskommissäre, Kommissariatsoffiziere, Quartiermeister) | Überwachung der Truppenhaushaltsführung bei den ihnen fachtechnisch unterstellten Einheiten (Stäbe)  |
|   | ↓  |
| <b>Rechnungsführer</b><br>(Fourier, HD- oder FHD-Rechnungsführer, eventuell Fouriergehilfe)               | Erstellung der Verpflegungspläne<br>Einkauf bzw. Übernahme der Verpflegungsmittel<br>Führung der Verpflegungsmagazine<br>Abgabe der Verpflegungsmittel |
|   | ↓  |
| <b>Küchenchef</b><br>mit Küchenmannschaft   | Zubereitung der Verpflegung<br>Abgabe der Verpflegung an die Fassmannschaft  |
|   | ↓  |
| <b>Fassmannschaft</b><br>(unter der Leitung des Feldweibels)  | Verteilung der Verpflegung an die Truppe   |

## 2 Materielle Mittel

In stationären Verhältnissen stehen der Truppe oft gute und modern ausgerüstete **Kasernen- oder Gemeindegärten** zur Verfügung. Gelegentlich müssen aber auch improvisierte Küchen in Käsereien, Metzgereien oder sogar in Waschküchen oder unter offenem Schuppen eingerichtet werden.

Im Felddienst wird das im Korpsmaterial zugeteilte Küchenmaterial verwendet. Es besteht aus Kochkisten und Benzinvergaserbrennern, Speiseträgern, Schneid- und zugleich Packbrettern sowie Einheitsküchen- und Parkdienstkiste. Das zugeteilte Korpsmaterial erlaubt den Transport und die Verteilung der Verpflegung in allen Lagen, so dass die Truppe auch bei extremen Verhältnissen warm verpflegt werden kann. Mit der Zuteilung (1979) der neuen Einheitsküchenkisten mit allen Geräten für die Zubereitung der Verpflegung und mit der Einführung von wegwerfbaren Papiermützen (1. 1. 82) für die Arbeit in stabilen Verhältnissen hat man einen grossen Fortschritt in der Küchenhygiene gemacht.

## 3 Finanzielle Mittel

Jede Truppe verfügt pro Mann und Naturalverpflegung über einen sogenannten **Verpflegungskredit**. Der vom Oberkriegskommissariat (die oberste Instanz für das Verpflegungswesen der Armee) periodisch festgesetzte Verpflegungskredit ist für die Beschaffung aller zur Ernährung der Truppe notwendigen Lebensmittel bestimmt. Als Grundlage für die Berechnung des Verpflegungskredites dienen die Marktpreise der wichtigsten Nahrungsmittel, wobei selbstverständlich geringe saisonbedingte und örtliche Preisschwankungen nicht mitberücksichtigt werden können.

Zur Zeit beträgt der **Verpflegungskredit pro Mann und Tag** Fr. 4.70 für die Rekrutenschulen und Fr. 5.35 für alle übrigen Schulen und Kurse. Dazu kommt jeweils ein Zuschlag von 30 bzw. 50 Rappen als Höhenzulage je nach Standort der Truppe (von 1200 bis 1800 m ü. M. bzw. über 1800) und ein von Fall zu Fall bewilligter Zuschlag für Dienstleistungen mit besonderen Ernährungsbedürfnissen, wie z. B. Gebirgsdienst, Manöver, Bau- oder Befestigungsarbeiten, ausserordentliche Anstrengungen usw.

Obschon der Verpflegungskredit auf den ersten Blick knapp erscheinen mag, darf man nicht unbeachtet lassen, dass dieser

- pro Naturalverpflegungstag in Rechnung gestellt wird, demzufolge tragen die am Einrückungs-, Entlassungs- und Urlaubstag nicht abgegebenen Mahlzeiten dazu bei, den Verpflegungskredit zu erhöhen (bei Truppenkursen zirka 15%, bei Rekrutenschulen zirka 20% Erhöhung);
- ausschliesslich für die Beschaffung von Lebensmitteln zu verwenden ist (keine Kosten für Brennmaterial, Putzmittel oder Personal);
- für die Abgabe einer einfachen, zweckmässigen und genügenden Verpflegung bestimmt ist.

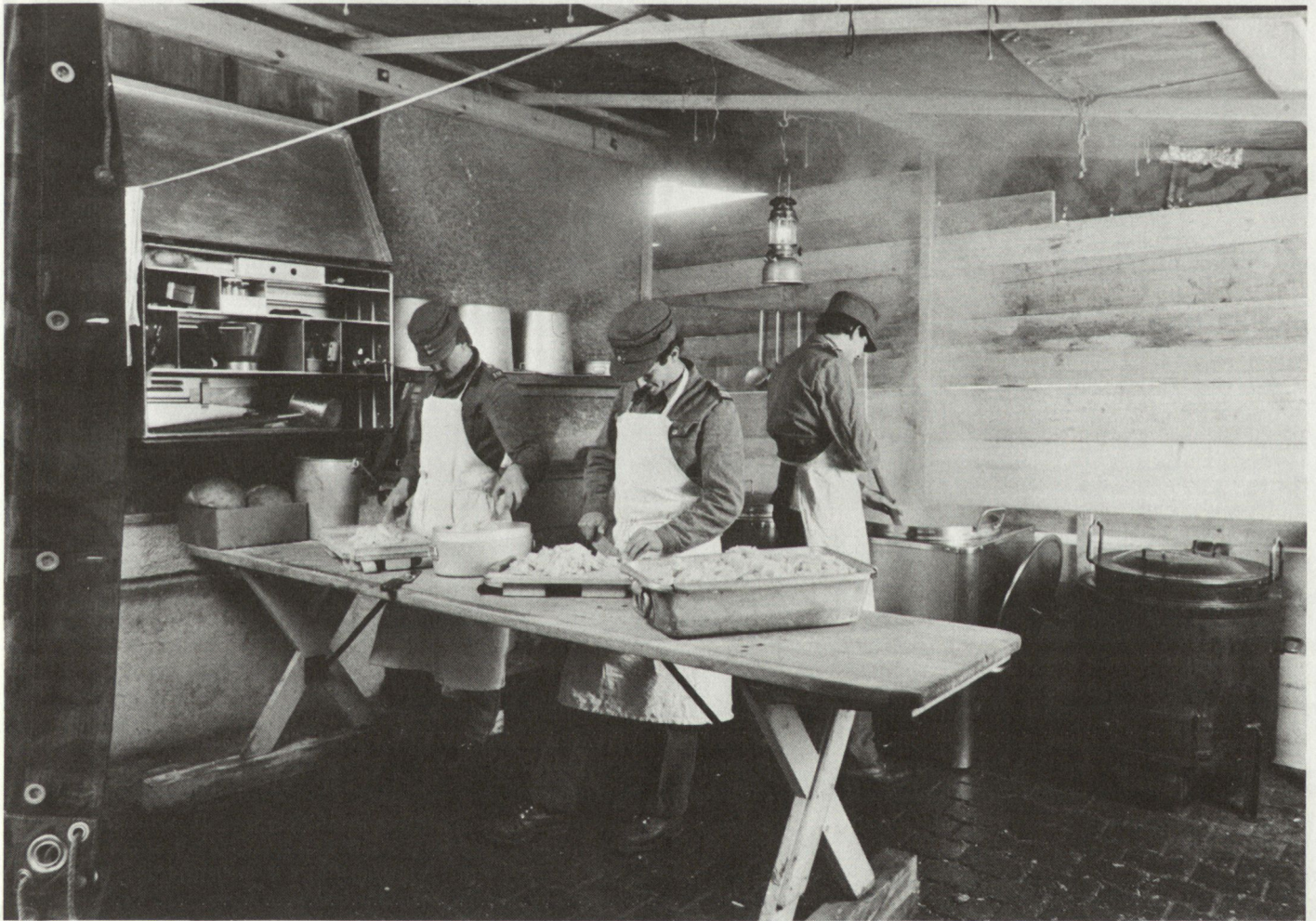
Dass die Truppenverpflegung - trotz allen Bemühungen um Beachtung der Ernährungsgrundsätze (Regl. 60.1, Truppenhaushalt) - nicht immer den neuesten Erkenntnissen, Richtlinien und Empfehlungen der Ernährungswissenschaft entsprechen kann, ist eine Tatsache, die auf die im Militärdienst herrschenden Verhältnisse zurückzuführen ist, welche nicht geändert werden können.

Nur eine kriegstaugliche Armee kann im Ernstfall ihre Aufgabe erfüllen. Das Ziel der militärischen Ausbildung und Erziehung ist deshalb die Kriegstauglichkeit. Bereits in den Instruktionsdiensten ist es notwendig, die Wehrmänner auf die in einem Krieg unter seelischer und körperlicher Belastung verlangten Leistungen zu trainieren. Da diese Prinzipien auch für den Verpflegungsdienst Gültigkeit haben, entstehen einige besondere **Auflagen**, die bei der Gestaltung der Truppenverpflegung berücksichtigt werden müssen:

- Der Wehrmann ist in bezug auf seinen Energiebedarf mit einem mittelschwer bis schwer körperlich Arbeitenden (12500 bis 16700 Joules) zu vergleichen. Die Truppenverpflegung muss diese Bedürfnisse abdecken, damit kein Hungergefühl entsteht. Wenn bei einem Einsatz in Ortschaften einige Wehrmänner auf die einfache, aber genügende Truppenverpflegung verzichten, um sich mit teureren zu ihren Lasten beschafften Artikeln zu sättigen, darf dies nicht als Regel betrachtet werden. Im Ernstfall bestehen diese Ersatzmöglichkeiten nicht mehr. Heute - im Frieden - hat der Fourier die Mengen der abzugebenden Lebensmittel den Bedürfnissen seiner Truppe anzupassen.
- Eine Armee - wie übrigens jeder Haushalt oder jede Familie - muss für den Notfall Vorräte am Lager halten. Dazu eignen sich nur haltbare Lebensmittel. Um diese Vorräte laufend umzusetzen, ist es notwendig, der Truppe für solche Artikel einen Pflichtkonsum vorzuschreiben. Dabei ist es unvermeidlich, dass bei gewissen Mahlzeiten haltbare statt frische Artikel verbraucht werden müssen.
- Je nach Einsatz der Truppe hat die Zubereitung und Verteilung der Verpflegung unter erschwerten Bedingungen zu erfolgen: kurzes Vorkochen (auf offenem Feuer), langes Garkochen (in Selbstkocherkisten), unbekannter Zeitpunkt der Abgabe, mehrmalige Verteilung aus den gleichen Kochkisten.

Trotz all diesen Auflagen kann man heute feststellen, dass überall dort, wo eine gute Zusammenarbeit zwischen Fourier und Küchenchef herrscht, die Truppe **sehr gut verpflegt** wird. Und diese Verpflegung muss einigermaßen den Essgewohnheiten der Truppe angepasst werden, auch wenn diese nicht immer den optimalen Ernährungsgrundsätzen entsprechen. Der Schweizer Soldat isst nur, was er kennt und im Zivilen isst. Was Hänchen früher in der Ernährungslehre nicht gelernt hat, kann dem Hans kaum in den kurzen Militärdienstleistungen beigebracht werden.





**Bild 3. Truppenverpflegung aus der improvisierten Küche.**



**Bild 4. Truppenverpflegung aus der Kriegsküche.**



**Bild 5. Truppenverpflegung aus der Feldküche.**