

Zeitschrift: Schweizer Soldat : Monatszeitschrift für Armee und Kader mit FHD-Zeitung
Herausgeber: Verlagsgenossenschaft Schweizer Soldat
Band: 18 (1942-1943)
Heft: 23

Artikel: Die Kost der japanischen Soldaten
Autor: [s.n.]
DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-710388>

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: 05.02.2025

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

Die Kost der japanischen Soldaten

Während das japanische Heer im Frieden durch Beköstigungsgeld verpflegt wird und lediglich die Reisportion, die unserer Brotportion entspricht, in Natur erhält, bekommt im Kriege nur das Ersatzheer Beköstigungsgeld, das Feldheer aber die gesamte Verpflegung in Natur (Magazinverpflegung). Es gibt den «Grundsatz», der die Regel bildet, den «Ersatzsatz», der zur Abwechslung der Kost und bei Fehlen von Bestandteilen des «Grundsatzes» eingeschaltet wird, und den «Speziatsatz», der als eiserne Portion, als Marschverpflegung oder für Sonderaufgaben verwendet wird.

Die Reisportion besteht aus 660 Gramm Reis und 210 Gramm Gerstengraupen. «Ersatzsätze» für Reisportion sind 870 Gramm Reis oder 1020 Gramm Brot oder 690 Gramm Zwieback. Die Fleischportion besteht aus 200 Gramm frischem Fleisch oder als Ersatz aus 90 Gramm gesalzenem oder geräuchertem Fleisch. Fleisch und Fisch (120 Gramm) wechseln täglich ab. Dazu erhält der Soldat 600 Gramm Gemüse. Ge-

salzene Produkte der japanischen Soldatenkost sind Salzgemüse, Sojabohnensauce, statt dessen auch Bohnenmus oder Essig oder Saucenextrakt. An Zutaten gehören zum «Grundsatz» 15 Gramm Bohnenmus, 5 Gramm Salz und 20 Gramm Zucker. Der Soldat erhält ferner täglich 3 Gramm Tee, wöchentlich 20 Zigaretten und 9,4 Liter Reiswein oder 120 Gramm Zuckerwaren und einen nicht festgesetzten Satz von Vitamin- und Eiweißbonbons. Die «Speziatsätze» sind Dauerwaren, nämlich Fleischkonserven, Fischkonserven und getrockneter Fisch, insbesondere getrockneter Tintenfisch und Holzfisch, der eine Haltbarkeit bis zu hundert Jahren hat und eine historische Nahrung der Samurai ist. An Stelle von frischem Gemüse kennt die Spezialkost Gemüse in Dosen, zum Beispiel Bambussproßlinge, ferner getrocknetes Gemüse, Möhren, Schwarzwurzeln, Kartoffeln, Lotoswurzeln, Zwiebeln, Kürbis, Kohl oder getrocknete Pilze, die beim Trocknen ultraviolet bestrahlt werden. Als Gemüse-

ben, zubereitet mit Sojasauce und Zucker, zum Beispiel Meerlamm, Riementang und Seetang. Dazu kommen dann noch gesalzene Produkte und verschiedene Bohnenerzeugnisse. Die eiserne Portion besteht aus 580 Gramm Reis oder 690 Gramm Zwieback und einer kleinen Dose Rindfleisch. Daneben wird als eiserne Portion eine «Preßspeise» verwendet, die in einem Päckchen getrennt Reis, Gerste, Pflaumen, getrockneten Fisch und Zucker enthält.

Einen festen Speiseplan gibt es im japanischen Heere nicht. Es ist lediglich bestimmt, daß die Kaloriensätze täglich 3600 Einheiten betragen. So erhält zum Beispiel der japanische Soldat neben seiner Reisportion, über die er als Brotportion selber verfügt, morgens Sojabohnenmus, eine dickflüssige Suppe mit Gemüseeinlage, gesalzene Pflaumen oder gesalzenen Rettich und Tee, mittags abwechselnd Fisch oder Fleisch, zubereitet mit Sojasauce und Zucker, dazu Gemüse, und abends Fleisch oder Fisch in Omeletteart mit Weizenmehlbrei und Gemüse. Das Zubereiten der Speisen ist im Feld nicht bei den Kompagnien, sondern bei dem Bataillon konzentriert; den Einheiten wird das Essen in Kochkisten zugeführt. Feldküchen in unserem Sinne gibt es nicht. Den Reis bereitet sich der japanische Soldat in der Regel selbst zu. Für motorisierte und Panzertruppen ist vor einigen Jahren eine besondere motorisierte Reisfahrrüchke konstruiert worden. Bei der Ausdehnung der japanischen Kriegsschauplätze werden zu den entfernten Fronten grundsätzlich nur Dauerwaren, und zwar im Prinzip lediglich als eine Ergänzung der im besetzten Gebiet vorgefundenen Bestände nachgeschoben, da auch bei der japanischen Wehrmacht das Bestreben dahin geht, möglichst hundertprozentig aus dem Lande zu leben.

Schwere Infanterie!

Wir rücken vor, bergauf im Schutze der Kanonen, die irgendwo in unserem Rücken hinter dem Gegenhang stehen und deren Projektilen ... sssiiiu ... über unsere Köpfe wegsausen mit knallender Kopfwelle, ohrenzerreißend! Das Richtaufsatzgerät schlägt wild gegen meinen Rücken und gegen die Oberschenkel und das Rohr drückt verdammt schwer auf der Schulter in dem schnellen Steigtempo. Die Lungen rasen und das Herz fühle ich hoch im Halse schlagen; dreckig spritzt Lehm und Kot umher, wenn unsere Schuhe hart hintreten. Der Zugführer und mit ihm die beiden Gefechtleiter, Telemetermann und Verbinder, sind längst über der Kuppe verschwunden, als wir ankeuchen und im befohlenen Raum haltmachen.

Wir lassen die Lasten niederfallen und automatisch, wie auf dem Exerzierplatz, fällt jede an ihren Platz, Grundplatte, Rohr, Lafette, wie es sich gehört. Ueber uns am Rande der letzten erhöhten Böschung sehen wir nun die drei liegen, flach an den Grat ge-



«3 Schuh Wurfgranaten Ladung drei» (Z.-Nr. VI R 11866.)