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

Herausgeber: Schweizerischer Fourierverband

Band: 58 (1985)

Heft: 7

Rubrik: Fachtip des Monats

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften auf E-Periodica. 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. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen sowie auf Social Media-Kanälen oder Webseiten ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Mehr erfahren

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. La reproduction d'images dans des publications imprimées ou en ligne ainsi que sur des canaux de médias sociaux ou des sites web n'est autorisée qu'avec l'accord préalable des détenteurs des droits. En savoir plus

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. Publishing images in print and online publications, as well as on social media channels or websites, is only permitted with the prior consent of the rights holders. Find out more

Download PDF: 06.07.2025

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

Fachtip des Monats

Notizen zum Truppenhaushalt

3. Folge: Tee aus der Truppenküche

Auf den ersten Blick mag es kurios erscheinen, einem so «selbstverständlichen» Getränk wie dem Tee einen speziellen Beitrag zu widmen. Und doch, der Stellenwert des Tees in der Truppenküche ist gross. Die unterschiedlichen Tee-Qualitäten, die der Truppe abgegeben werden, sind es ebenfalls. Was da bisweilen nicht alles ausgeschenkt wird: zu heisser und klebrig süsser Tee, fader Tee und solcher mit schlechtem Beigeschmack. Dann gibt es aber auch wieder die hervorragenden Teeköche: die begeisternden Ausrufe auf den Teeposten durch durstlöschende Soldaten beweisen es.

Dieser Artikel soll mithelfen, Fehler auszumerzen und die Arbeit von Küchenchef und Fourier zu erleichtern.

Teesorten

Nachfolgend die Teesorten, die im AVM bezogen werden können – der Einkauf anderer Sorten im privaten Handel ist nicht gestattet.

9180 Schwarztee	9183 Lindenblüten
9181 Tee in Portionen (Schwarztee)	9184 Hagebutten

Aus diesen 3 Teesorten lassen sich durch Mischen weitere 4, im Geschmack unterschiedliche Getränke herstellen:

Schwarz-Hagebuttentee	Schwarz-Lindenblütentee
Lindenblüten-Hagebuttentee	oder, alle drei Sorten als «gemischten Tee»

Ergiebigkeit / Bestellwesen / Bedarf

Es ist von Vorteil, die Ergiebigkeit der Teepackungen zu kennen. Dies erleichtert sowohl die Bestellungen, die Kontrolle der Vorräte wie auch die Dosierung bei der Zubereitung. Wir merken uns:

Schwarztee	in Paketen zu 200 g	=	50 l	Getränk
Lindenblütentee	in Säcken zu 500 g	=	125 l	Getränk
Hagebuttentee	in Paketen zu 500 g	=	50 l	Getränk
Tee-Portionen (Pflichtkonsum) 1 Portion		=	5 dl	Getränk
(pro 100 Personen und WK = 500 Portionen		=	250 l	Getränk)

Nach Auskunft des Sachbearbeiters im AVM Brenzikofen befindet sich in fast allen Lebensmittel-Rückschüben zuviel gefasster Tee.

Dies zeigt, dass dem Bestellwesen vermehrt Beachtung geschenkt werden muss. Im übrigen weiss jeder Fourier, dass für den Bund Nachbestellungen einfacher und kostengünstiger sind, als die vermeidbaren Rückschübe.

Muss bei einem WK Bestand von 100 Mann die Bedarfsmenge ermittelt werden, sind folgende Faktoren massgebend:

1. Arbeit der Truppe – Programm, Bedarf an Zwischenverpflegungen
2. Jahreszeit – grosse Kälte – warme Jahreszeit
3. Standort der Truppe – wo werden die Mahlzeiten eingenommen

Werden als Beispiel 50% der Mittag- und Nachtessen voraussichtlich aus Kochkisten feldmässig verpflegt, so ergeben sich folgende Werte:

- Nach Abzug von Einrückungs- und Entlassungstag, Urlauben und fakultativen Mahlzeiten verbleiben rund:
  - 14 Mahlzeiten feldmässig verpflegt à 3 – 5 dl pro Mann = 420 – 700 l
  - 14 Mahlzeiten stationär (im Essraum) à 1 – 2 dl pro Mann = 140 – 280 l
  - Tee für Zw Vpf zusätzlich 1 mal pro Arbeitstag = 15 mal pro WK à 2 – 4 dl pro Mann = 300 – 600 l

Totaler Bedarf pro 100 Personen und WK: 860 / 1 580 l

Wird 2 mal Tee als Zw Vpf pro Arbeitstag (Montag–Freitag) und 1 mal pro Samstag abgegeben, ergibt dies:
32 x à 2 – 4 dl und somit einen Gesamtbedarf pro WK von 1 200 / 2 200 l

Für die Zubereitung dieser Teemengen wird benötigt: (pro 100 Mann und WK)

Beispiel 1	für extrem grosse Mengen	mittlerer Bedarf
– Pflichtkonsum	500 Teeportionen = 250 l	500 Teeportionen = 250 l
– Schwarztee	10 Pakete = 500 l	5 Pakete = 250 l
– Lindenblütentee	8 Säcke = 1 000 l	4 Säcke = 500 l
– Hagebuttentee	10 Pakete = 500 l	5 Pakete = 250 l
	2 250 l	1 250 l

Beispiel 2

Eine Einheit, die den WK als ortsfeste Truppe leistet und demzufolge nur ausnahmsweise feldmässig aus Kochkisten verpflegt, wird mit einem geringeren Quantum Tee auskommen:

– Pflichtkonsum	500 Teeportionen = 250 l	dies ergibt immer noch 475 l Tee!
– Schwarztee	1 Paket = 50 l	
– Lindenblütentee	1 Sack = 125 l	
– Hagebuttentee	1 Paket = 50 l	

Die eingangs erwähnten Faktoren

Arbeitsleistung	Jahreszeit	Standort der Truppe

sind deshalb unbedingt bei der Warenbestellung zu berücksichtigen. Dazu muss abgeklärt werden, ob zentrale Krankenzimmer, Wachen oder andere Detachements zu verpflegen sind. – Eine gründliche Planungsarbeit macht sich jedoch immer bezahlt!

Bedarf an Zucker

Auch die Zuckerbestellung bereitet vielfach Mühe. Wir merken uns:

- für 50 l Tee, normal gesüsst, benötigt man 3 kg Zucker. Der Zucker-Pflichtkonsum muss dabei miteinbezogen werden:
  - Für 100 Personen ergibt dies 300 Portionen Würfelzucker à 50 g = 15 kg oder Süßstoff für 500 l Getränk. Bei geringem Teebedarf müssen demnach auch die Frühstücksgetränke mit Würfelzucker gesüsst werden. Und für die im Beispiel 1 ermittelten Teemengen werden zusätzlich zum Pflichtkonsum rund 50, resp. 100 kg Zucker benötigt!

Teezubereitung

Leider wird der Tee oft mit wenig Sorgfalt zubereitet. Mangelnde Arbeitsplanung, der Stellenwert des Tees innerhalb der Mahlzeiten und somit eine gewisse Gleichgültigkeit bei der Zubereitung mögen Gründe dafür sein. Sicher ist, dass ein bekömmlicher Tee von der Truppe lieber getrunken wird und zwar auch von Wehrmännern, die im Zivilleben wenig Tee trinken.

- Es ist eine Unsitte, bei Wochen-Arbeitsbeginn einen grossen Kochkessel Tee herzustellen, der dann für mehrere Mahlzeiten ausreichen soll – und den übrig gebliebenen Rest anderntags mit Wasser aufzufüllen, um die nächste Teemenge herzustellen. Derart zubereitet, wird der Tee auch nicht besser!
- Zu beachten: Der Tee ist für eine, höchstens 2 Mahlzeiten und genau nach Rezept herzustellen. Teeresten können kalt abgegeben oder separat im Wasserbad aufgewärmt werden.
  - Nicht richtiges «Ziehen lassen» des Teekrautes, das Einwickeln des Tees in Filtertücher oder die Verwendung von nicht frischem Trinkwasser sind weitere Fehler bei der Zubereitung.
  - Wird der Tee erst kurz vor der Abgabe zubereitet ist er meist zu heiss zum Trinken. Es empfiehlt sich daher, durch Reduktion der Wassermenge ein Tee-Konzentrat herzustellen. Vor der Verteilung wird dieses Konzentrat mit frischem Trinkwasser aufgefüllt. Dadurch wird der Tee trinkwarm – und es kann erst noch Energie gespart werden.

Und so kann der Tee geschmacklich variiert werden:

- Zitronensaft: frisch gepresst dem trinkfertigen Tee beimengen. Der kochend heisse Tee würde die Vitamine vollständig zerstören.
- die Bereitstellung von Zitronenschnitzen auf Teeposten wird geschätzt.
- Ein Preisvergleich zwischen frischem Zitronensaft und handelsüblichen Essenzen, bzw. Zitronensaft in Einweggebinden, lohnt sich immer.
- Orangensaft von übrig gebliebenen Früchten (z. B. von Zw Verpflegungen) können gut an Stelle von Zitronensaft im Tee verwendet werden.
- Hinweis: Zitronen (und Orangen) sollen nicht halbiert oder in Scheiben geschnitten dem Tee beigegeben werden. Die Früchte sind gespritzt und das Konservierungsmittel beeinträchtigt den Geschmack.
- Zimtstengel oder an der Luft getrocknete Apfelschalen können ebenfalls dem Tee als Geschmacksträger beigegeben werden.

Teeabgabe

Nichts unangenehmer als falsche Temperaturen!

Gelände			Essraum
kalte Witterung	warme Witterung	Teeposten	Selbstbedienung
warm – heiss	trinkwarm – kalt	trinkwarm	trinkwarm – kalt

Für das Abfüllen des Tees in Feldflaschen soll der Fourier dafür sorgen, dass Trichter und Schöpfkellen bereitgestellt und mehrere «Abfüllstationen» vorbereitet werden. (Kleinigkeiten mit grosser Wirkung!)

Auch daran ist zu denken: Die Feldflasche, allenfalls der Becher, gehört zur befohlenen Ausrüstung!

Individuelle Zubereitung des Tees

- Für das Abkochen werden folgende Mengen benötigt:
  1 Teeportion und ½ Portion Würfelzucker, für mehrere Mahlzeiten entsprechend erhöhen, Reserveportionen mitgeben
- es versteht sich, dass sowohl Teebeutel und Würfelzucker zweckmässig und wasserdicht verpackt werden.
- Besteht auf Märschen keine Möglichkeit zur Zubereitung des Tees mittels Notkocher oder Biwakfeuer, kann eine Portion Tee und ½ Portion Würfelzucker direkt in die Feldflasche gegeben werden. Auffüllen mit *Trinkwasser.* Nach ca. 1–2 Stunden erhält man auf diese Art ein bekömmliches Getränk.

Schlussbemerkung

Im Truppenhaushalt ist der Tee nicht bloss Durstlöscher, sondern bei Erkältungsgefahr auch ein Vorbeugungsmittel. Im Kampfeinsatz ist er sogar lebensnotwendig. Und dazu ist er ausserordentlich preisgünstig und erst noch gesünder als eisgekühlte «Wässerli».

Soeben erschienen

Hartmut Schauer, Autor des Beitrages «Versorgung in der US-Army» hat das nachfolgend beschriebene Buch verfasst, welches wir Ihnen sehr zur Lektüre empfehlen dürfen.

Soldaten aus dem Dunkel – Die US «Green Berets»

Die erste umfassende deutschsprachige Dokumentation der US-Sondertruppe «Green Berets» («Soldaten aus dem Dunkel»). Dieses mit Fakten belegte Buch bietet alles Wissenswerte über die Truppe – vom geschichtlichen Hintergrund bis hin zu Zweck, Einsatz und Organisation der «Green Berets». Es werden Bezüge zu aktuellen militärischen und politischen Geschehnissen hergestellt, Alternativen und Konzepte angesprochen.

Ein wichtiges Kapitel der Zeitgeschichte mit hochinteressanten Details und politischen Hintergründen!

Erschienen im Februar dieses Jahr im Motorbuch Verlag, Stuttgart. Das 208 Seiten und 46 Abbildungen umfassende Buch spricht zeit- und militärgeschichtlich Interessierte, Militärs und Militärhistoriker sowie Jugendliche, die einen «Hang» zum Abenteuer haben, an.

(siehe auch Inserat Seite 294)