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

Herausgeber: Schweizerischer Fourierverband

Band: 14 (1941)

Heft: 2

Artikel: Was essen die deutschen Soldaten?

Autor: [s.n.]

DOI: https://doi.org/10.5169/seals-516540

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: 13.07.2025

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

auch. Diese Verpflichtung gegenüber Armee und Vaterland, gegenüber Vorgesetzten und Untergebenen ist gross und vielfach. Sie zeigt sich in nie erlahmender Pflichterfüllung Tag für Tag.

Mit der auf den 1. Februar in Kraft getretenen Soldabstufung ist der Unterschied zwischen Feldweibel und Fourier nur gering und wenn wir zum Schlusse unsere Zahlenreihe nochmals sprechen lassen, so werden wir gewahr, dass soldlich keine Grade einander so nahe stehen wie diejenigen von Feldweibel und Fourier. In der Praxis ist es vielfach der Fall, dass zwischen diesen beiden Unteroffiziersgraden überhaupt kein Unterschied gemacht wird und sie hinsichtlich ihrer Befugnisse und Pflichten auf die gleiche Stufe gestellt werden. Wo dies zutrifft und der Kommandant über zwei tüchtige höhere Unteroffiziere verfügt, da ist es um die Einheit gut bestellt. Und unserem nächsten Mitarbeiter, dem Feldweibel, drücken wir die Hand und freuen uns, dass auch er bedacht wurde.

Sehen wir also das Positive der Neuerung. Dann sind wir auch zur Hoffnung berechtigt, dass eines Tages unser aller Wunsch in Erfüllung gehe: Gleichstellung des Fouriergrades mit dem des Feldweibels. Bis dahin „mit Herz und mit Hand für's Vaterland“.

Der Zentralvorstand.

Was essen die deutschen Soldaten?

Wir haben schon in der letzten Nummer auf Grund eines Artikels in der „Frankfurter Zeitung“ gezeigt, welche moderne Umstellungen die deutsche Wehrmacht in der Verpflegung ihrer Soldaten vorgenommen hat. Hptm. Qm. Martin verdanken wir den Hinweis auf einen andern interessanten Artikel, der am 6. Oktober 1940 in der Zeitung „Das Reich“ erschienen ist unter dem Titel: „Was essen die Soldaten? Die neuen Nahrungsmittel der Wehrmacht — Erfahrungen des ersten Kriegsjahres — Die Forschung arbeitet weiter“.

Gleichzeitig mit der gewaltigen materiellen Aufrüstung während der letzten Jahre wurde bei der deutschen Wehrmacht auch die Ernährung des Soldaten eifrig studiert, und auf Grund jüngster Forschungsergebnisse ganz neue Wege beschritten, die sich bisher voll bewährt haben sollen. Wir selbst können aus solchen Erfahrungen nie genug lernen. Zwar ist es auch hier — wie bei andern militärischen Belangen — nicht gesagt, dass einfaches Nachahmen für uns das Beste sei. Wir dürfen auch nicht behaupten, dass bei uns in dieser Beziehung nichts geleistet worden ist. Ganz im Gegenteil: Gegenüber dem Aktivdienst im letzten Weltkrieg dürfen sicher ganz wesentliche Fortschritte festgestellt werden. Unsere Nahrung im Dienst ist vielseitiger geworden. Die Frühstückskonserven sind überall eingeführt und haben sich bewährt. An weiteren Versuchen, Kraftnahrung bei unsern Truppen (insbesondere im Gebirgsdienst) einzuführen, fehlt es nicht. Viele Quartiermeister und Fouriere entfalten dabei eine anerkennenswerte Initiative. Und auch in unserm Fachorgan finden diese Versuche ihren Niederschlag. Wir erinnern

nur an den Artikel in der Januar-Nummer über „Trockenmilch“ (Seite 1), an die Aufsätze in der vorliegenden Nummer über „Knäckebrot“ und „Sojabohnen“.*)

Eines ist sicher: Wir müssen unermüdlich weiterarbeiten! Jeder an seinem Posten! Unsere Militärkost darf (und kann es schon nicht wegen der Ernährungslage unseres Landes) nicht auf dem jetzigen Stand stehen bleiben. Hier kann unsere Zeitung an einer grossen Aufgabe mithelfen, zu der es aber der regen Mitarbeit aller initiativer Quartiermeister und Fourieren bedarf.

„Das Reich“ schreibt:

„Den massgebenden Männern bei der Lehrküche in München, die für die Soldatenernährung verantwortlich sind, war wiederholt mitgeteilt worden, dass unsere England-Flieger vor ihrem Start mit Vorliebe ein ordentliches Stück gebratenen Fleisches ässen. Die Flieger behaupten, dass sie sich nach dieser — auf ihrem Speisenplan nicht vorgesehenen — zusätzlichen Stärkung ausgezeichnet in Form befinden und dass vor allem die Ermüdungserscheinungen geringer seien, als wenn sie auf diesen Fleischgenuss verzichteten. Die Ernährungsphysiologen stutzten, als sie das hörten. Eigentlich hatten sie bisher andere Mittel gegen eine vorzeitige Ermüdung eingesetzt: hochkonzentrierte Nährmittel, wie sie im deutschen Heer gebräuchlich sind, zum Beispiel Pemmikan, Schokokola und ähnliche Dinge, und die Erfahrungen waren günstig. Jetzt fanden aber die Flieger mit einem Male, dass ein Stück Kalbsfilet eigentlich auch nicht zu verachten sei. Die Männer der Praxis schienen wieder einmal den gründlichsten und gewissenhaftesten Theoretikern einen Fingerzeig gegeben zu haben.

Aber die Theoretiker liessen sich gern belehren. Ausserdem war ihnen bekannt, dass die physiologischen Gründe der Ermüdung noch keineswegs restlos geklärt sind. Also leiteten sie den wissenschaftlichen Versuch in die Wege. In einem Alpental wurden zehn Soldaten angesetzt, um bestimmte schwierige Aufgaben militärischer Art durchzuführen. Die Soldaten und ihre Leistungen wurden genau beobachtet und gemessen. Dann wurden die gleichen zehn Mann auf eine neue Leistungsprobe vorbereitet. Fünf von ihnen bekamen zehn Tage lang zusätzlich ein Kilo Fleisch in jeder denkbaren Form, fünf weitere Mann erhielten diese Ration nur während der letzten fünf Tage vor dem neuen Versuch. Und dann, in dieser eigenartigen Weise vorbereitet, machten sich die Soldaten erneut an die Bewältigung der gestellten Aufgaben heran. Jetzt sollte sich erweisen, was die Fleischkost vermag.

Die Ergebnisse dieses Versuches sind nicht bekannt geworden. Sicher ist aber so viel, dass — falls sich wirklich neue Erkenntnisse ergeben haben — Folgerungen aus dem Versuch gezogen werden. Denn die Wechselwirkung zwischen Ernährung und Leistungsfähigkeit spielt in der Wehrmacht eine bedeutsame Rolle. Dieses Beispiel zeigt aber zugleich, dass in der deutschen Wehrmacht unablässig an einer zweckmässigen Lösung der Ernährungsfrage gearbeitet wird — erst recht mitten

*) Wegen Platzmangel auf die nächste Nummer zurückgestellt.

im Kriege. Und es sind, gestützt auf die Erfahrungen eines Kriegsjahres, auf vielen Gebieten ganz neue oder doch neuartige Wege beschritten worden.

„Die Ernährung des Soldaten ist ebenso wichtig wie seine Munition.“ Dieser Satz, der in Deutschland geprägt wurde, kann nicht tief genug ausgeschöpft werden. Deutschland gab seinen Soldaten die beste Ausrüstung, die besten Waffen, die beste Munition und eine ausgezeichnete Ausbildung — und mit dem gleichen Grade von Verantwortung ist auch die Frage der Soldatenernährung behandelt und gelöst worden. Es gab für die deutsche Öffentlichkeit kurz nach Kriegsbeginn einige Überraschungen, als bekannt wurde, dass die Heeresverwaltung in aller Stille geradezu umwälzende Neuerungen im Hinblick auf die Soldatenernährung durchgeführt hatte. Nicht nur, dass die sogenannte „Ration“ in allen Einzelheiten, mit allen Varianten auf Kalorie und Gramm und Vitamingehalt bestimmt worden war, für den Frontsoldaten und für den Soldaten des Ersatzheeres, nicht nur, dass die Vorräte für die Heeresverpflegung in jedem erforderlichen Mass und Umfang bereit standen und bis heute kaum gelichtet werden konnten: viel entscheidender war, dass eine überaus gründliche wissenschaftliche Durcharbeitung des ganzen Fragenkomplexes vorgenommen war, als deren Ergebnis viele neuartige Lebensmittel herauskamen.

Der Soldat hat diese Dinge inzwischen kennengelernt. Der „Bratling“ zum Beispiel ist in der Soldatensprache zu einem festen Begriff geworden, ebenso wie der „Landjäger“, das Marschgetränk, die Vitamin-C-Tablette und die verschiedenen hochkomprimierten und hochkonzentrierten Nähr- und Erfrischungsmittel, die insbesondere an Flieger, U-Boot-Mannschaften und Panzerwagen-Besatzungen ausgegeben werden. Mit Hilfe der Edelsoja sind viele Speisen auf dem Küchenzettel des deutschen Soldaten stark angereichert worden. Die Arbeitsgemeinschaft „Ernährung Wehrmacht“, die unter der Leitung von Generalstabsintendant Geheimrat Pieszcek steht — sein erster Mitarbeiter ist Oberregierungsrat Dr. Ziegelmayer — hat in gründlichster Forschungsarbeit diese und viele andere Dinge auf dem Gebiet der Soldatenernährung entwickelt.

Aber diese Arbeit ist während des Krieges erst recht fortgesetzt worden. Kürzlich überraschte Geheimrat Pieszcek bei einem Versuchsessen seine Gäste mit einem Braten und mit einer Obsttorte, bei denen zum erstenmal synthetisches Fett verwendet worden war. Zuvor wurde den Gästen das Fett gezeigt. Es sah aus wie Schweineschmalz, und es schmeckte auch kaum anders. „Woraus machen Sie das?“ wollte jemand wissen. „Aus Kohle“, lautete die knappe Antwort. Die Gäste, denen übrigens beim Genuss des Bratens und der Torte nichts von einem synthetischen Fett aufgefallen war, wenn man es ihnen nicht zuvor gesagt hätte, erfuhren dann noch, dass die Herstellung dieses Fettes sich auch nicht teurer stellt als gewöhnliches Schmalz. Aber es kann in beliebigen Mengen hergestellt werden, zunächst wenigstens theoretisch; denn wir besitzen ja Kohlen genug.

Das war übrigens bei diesem Essen nicht die einzige Überraschung. Es wurde ausgezeichnete Blut-, Leber- und Salamiwurst gereicht. Die Gäste schmunzelten.

„Natürlich mit Soja angereichert?“ fragten sie. „Jawohl“, wurde erwiedert, „aber das ist ja nicht mehr ganz neu. Die Roggenkeime haben Sie nicht bemerkt...?“ Dass diese beiläufige Bemerkung ein gewaltiges System neuer Versuche umriss, ahnte wohl niemand. Man hatte nämlich im ersten Kriegsjahr gefunden, dass unsere Komprimate und Konzentrate einen unschätzbaren Wert besitzen. Aber ebenso kam man zu der Überzeugung, dass die natürlichen, nämlich die landwirtschaftlichen Erzeugnisse einen viel höheren Nährwert herzugeben vermögen, als vielfach angenommen wird. Durch Düngung und Züchtung ist schon viel erreicht worden. Die jüngste Kenntnis aber bezog sich auf die Keimung des Getreidekorns. Ausgekeimter Roggen erschliesst in einem ganz anderen Masse den Nährwert des Korns als die blosse Mahlung oder Schrotung, und so ist man in den letzten Monaten dazu übergegangen, die Keimung bewusst in den Dienst der Soldatenernährung zu stellen. Nudeln und Spinat sind achtenswerte Speisen. Aber in den Küchen der Wehrmacht gibt es jetzt grasgrüne Nudeln. Der Spinat oder der Wirsing fehlen. Genauer gesagt: Spinat- und Wirsingsaft — es kann auch Mohrrübensaft sein — befinden sich bereits als fester Bestandteil in den Teigwaren. Weshalb sollte man erst riesige Mengen Kohlköpfe und Mohrrüben, die doch zum überwiegenden Teil aus Wasser bestehen, mit den Transporten herumschleppen, wenn die Nährwerte, auf die es allein ankommt, neuerdings durch ein besonderes Ausfrierungsverfahren heraus-„kristallisiert“ werden können? Man setzte uns Zwiebelsäfte vor, die auf eine ähnliche Weise gewonnen worden sind: Dieses Konzentrat schmeckt und würzt sogar noch besser als das reine Naturprodukt.

Gerade auf diesem Gebiet — Gewichts- und Raumersparnis — sind in den letzten Monaten überraschende Neuerungen eingeführt worden. Das Trocknen von Obst und Gemüse ist von der deutschen Wehrmacht bis zur Meisterschaft entwickelt worden, gerade in den letzten Monaten. Zu den längst bekannten Kartoffelschnitzeln und dem gepressten Sauerkohl, der in Ziegelsteinform abgegeben und befördert wird, ist jetzt das pulverisierte Tomatenmark, Apfelmus, Sauerkraut, die pulverisierte Marmelade und der Pulverkäse getreten, der mit Wasser alsbald wieder aufquillt und genau so schmeckt wie der Naturkäse, aus dem das Pulver gewonnen worden war. Natürlich kann und will die Heeresverwaltung nicht alle Nahrungsmittel in Konzentrate umwandeln; denn schliesslich will der Soldat nicht nur satt werden — er will auch etwas zu kauen haben. Aber es gibt eben doch viele Fälle, wo aus Transport- und anderen Gründen dem Konzentrat der Vorzug gegeben wird.

Das sind einige Beispiele von vielen, die zeigen mögen, dass gerade während des Krieges neuartige Lebensmittel und neue Techniken des Kochens geschaffen worden sind. In dieses Gebiet gehört auch ein Gefrierverfahren, die „Feinfrostung“, wie man im Heer sagt. Dieses Mittel gestattet die Frischhaltung von Fleisch und Gemüse auch unter den ungünstigsten Witterungsverhältnissen für viele Tage. Die Feinfrostung hat sich insbesondere dort als segensreich erwiesen, wo — wie etwa in Frankreich und Norwegen — der Nachschub gewisse Schwierig-

keiten bereitete. Umfassende Versuche auf dem Gebiet der Trocknung im Vakuum sind noch im Gange. Fragen der Lagerung, der Verpackung, der Bekämpfung von Ungeziefer und viele andere Dinge haben sich aus der Praxis des ersten Kriegsjahres heraus neu gestalten lassen. Unablässig sind die Ernährungssachverständigen am Werke. Sie haben natürlich auch die Beute genau geprüft und die beim Feind gebräuchlichen Methoden in allen Einzelheiten studiert. Die Forschungsstellen, Laboratorien und Versuchsküchen arbeiten mit Hochdruck.

Knäckebrot in der Armee-Verpflegung

von Hptm. Qm. Ritz, Bern

Man hört immer öfters, und dies ganz besonders bei unsern Kameraden vom Gebirge, dass auch in der schweizerischen Armee Knäckebrot verwendet werden sollte. Es mag deshalb uns Quartiermeister und Fouriere allgemein interessieren, was Knäckebrot überhaupt ist und was damit bis jetzt für Erfahrungen gemacht worden sind.

Das Knäckebrot, wie man schon aus dem Namen feststellen kann, ist ein Erzeugnis, das aus den nordischen Staaten zu uns gekommen ist. Es ist ein knuspriges Flachbrot aus ungeschältem Roggen, also ein vollkommenes Vollkornbrot, das alle Werte des Kornes mit Keimling und Fruchtschale enthält. Die Flachform ermöglicht zusammen mit einer speziellen Teigzubereitung die Lösung aller Kornsubstanzen, so dass sie weitgehendst der menschlichen Ernährung zugänglicht gemacht werden. Als wirkliches Vollkornbrot enthält es biologisch vollwertige Eiweiss-Stoffe, die Vitamine A, B_1, B_2 und E, Mineralsalze, dies vornehmlich aus den Keimlingen des Kornes und den Randschichten. Diese für unsere Verpflegung so wertvollen Nähr- und Ergänzungsstoffe bleiben bei einem sorgfältig und vor allem kurzgeführten Backprozess weitgehend unversehrt erhalten. Durch seinen angenehmen Geschmack (Roggenbrot) und seine Porosität verursacht das Knäckebrot beim Essen starke Speichelbildung und wird dadurch sehr leicht verdaulich. Es hat ferner die Eigenschaft der hohen Quellbarkeit und erwirkt dadurch eine starke und auf die Verdauungsorgane günstig wirkende Sättigung beim Genuss von auch nur mässigen Mengen. Die obgenannten Eigenschaften des Knäckebrotes (Speichelbildung), haben zugleich einen weitern Vorzug, nämlich den, dass der Nutzeffekt auch der übrigen Nahrung erhöht wird. Für uns mag besonders interessant sein, dass beim Knäckebrot gewichtsmässig nur mit einem Drittel des Gewichtes vom normalen Brot gerechnet werden muss, um den gleichen Nutzeffekt zu erhalten.

Gerade letzteres Gewichtsmoment hat die Heeresverwaltungen der nordischen Staaten schon früh erkennen lassen, dass das Knäckebrot für den Nachschub und die Verproviantierung des einzelnen Mannes bei längern Detachierungen von grösster Bedeutung ist. Berichterstatter aus dem finnisch-russischen Krieg im letzten Jahre haben betont, dass die Erfolge der finnischen Armee zu einem erheblichen Teil dem Knäckebrot zu verdanken gewesen seien. Nur dadurch wäre es möglich