

Knäckebrötchen in der Armee-Verpflegung

Autor(en): **Ritz**

Objekttyp: **Article**

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

Band (Jahr): **14 (1941)**

Heft 2

PDF erstellt am: **11.07.2024**

Persistenter Link: <https://doi.org/10.5169/seals-516541>

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.

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.

Knäckebrötchen 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 Knäckebrötchen verwendet werden sollte. Es mag deshalb uns Quartiermeister und Fouriere allgemein interessieren, was Knäckebrötchen überhaupt ist und was damit bis jetzt für Erfahrungen gemacht worden sind.

Das Knäckebrötchen, wie man schon aus dem Namen feststellen kann, ist ein Erzeugnis, das aus den nordischen Staaten zu uns gekommen ist. Es ist ein knuspriges Flachbrötchen aus ungeschältem Roggen, also ein vollkommenes Vollkornbrötchen, 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 zugänglich gemacht werden. Als wirkliches Vollkornbrötchen enthält es biologisch vollwertige Eiweiss-Stoffe, die Vitamine A, B₁, B₂ 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 (Roggenbrötchen) und seine Porosität verursacht das Knäckebrötchen 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 Knäckebrötchens (Speichelbildung), haben zugleich einen weitem Vorzug, nämlich den, dass der Nutzeffekt auch der übrigen Nahrung erhöht wird. Für uns mag besonders interessant sein, dass beim Knäckebrötchen gewichtsmässig nur mit einem Drittel des Gewichtes vom normalen Brötchen gerechnet werden muss, um den gleichen Nutzeffekt zu erhalten.

Gerade letzteres Gewichtsmoment hat die Heeresverwaltungen der nordischen Staaten schon früh erkennen lassen, dass das Knäckebrötchen 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 Knäckebrötchen zu verdanken gewesen seien. Nur dadurch wäre es möglich

gewesen, die oft tagelang hinter den russischen Linien wirkenden Jagd-Detachements zu verproviantieren. Aus den oben erwähnten Überlegungen heraus wurde im Frühjahr 1938 bei Teilen der deutschen Wehrmacht das Knäckebrot als Brotkonserve eingeführt, und bald darauf wurden für den Bewegungskrieg die motorisierten Einheiten fast ausschliesslich nur mit Knäckebrot ausgerüstet.

Dort, wo es sich darum handelt einen stossartig einsetzenden Bedarf zu decken, also frühzeitig für längere Zeit Lager anzulegen, oder bei Transportschwierigkeiten, besonders im Gebirge, ist ein Brot, das im Gewicht leicht ist, sich gut längere Zeit lagern lässt und möglichst viel Nährstoffe auf kleinem Raum vereinigt, von höchster Bedeutung. Diese Forderungen werden vom Knäckebrot erfüllt. Der Soldat gewöhnt sich leicht daran, indem das Knäckebrot, im Gegensatz zum Zwieback, den Brot- und Korngeschmack besitzt und knusprig, aber nicht hart ist. Die bei jedem Laibbrot auftretende physikalisch-chemische Veränderung der Stärke beim Altwerden, die eine nicht zu unterschätzende physiologische Verschlechterung des Brotes bedingt, tritt beim Knäckebrot nicht auf. Infolge seines geringen Wassergehaltes (nur 5—6%) ist der Nachschub von Knäckebrot sehr ökonomisch. Beim Transport von 100 kg Knäckebrot werden rund 40 kg Wasserballast gegenüber dem Transport von gewöhnlichem Brot gespart. Der geringe Wassergehalt bringt zudem den Vorteil, dass das Knäckebrot auch bei der grössten Kälte nicht gefriert. Gefrorenes Brot wird bekanntlich ungeniessbar. In den Hochgebirgskursen unserer Armee wurden bereits eingehende Versuche mit Knäckebrot gemacht und das Resultat war über alle Erwartungen sehr günstig.

Alle Ernährungs-Umstellungen, auch bei der Armee, müssen schrittweise vorgenommen werden, um den Menschen an eine ihm neue, ungewohnte Nahrung allmählich zu gewöhnen. Dies gilt auch bei der Einführung des Knäckebrot. Vor der erstmaligen Ausgabe müssen die Soldaten durch uns Verpflegungsfunktionäre auf die besondere Bedeutung dieses Vollkorn-Flachbrot aufgeklärt werden, damit jeder die Gründe der Einführung und die damit verbundenen Vorteile erkennen kann. Noch mag erwähnt werden, dass das Knäckebrot das Getreide 100%ig für die menschliche Ernährung auswertet. Wir sind heute in der Schweiz darauf angewiesen Mittel und Wege zu finden, um unsere verfügbaren Nahrungsmittel bis zur höchsten Kapazität auszunützen. Dieser Forderung entspricht ganz besonders das Knäckebrot.

Das Eidg. Oberkriegskommissariat und besonders dessen Verpflegungs-Sektion hat in den letzten Jahren keine Mühe gescheut, um unsere Soldaten-Verpflegung zweckmässig und den neuesten Anforderungen entsprechend zu gestalten. Wir denken da besonders an die uns wertvoll gewordene Militärovomaltine. Hoffen wir, dass auch dem Knäckebrot der ihm gebührende Platz eingeräumt wird, zum Nutzen einer schlagfertigen und wohl vorbereiteten Armee.

Quellen: „Soldatenernährung und Gemeinschaftsverpflegung“, III. Teil, von Dr. W. Ziegelmayer, Oberregierungsrat im Oberkommando des deutschen Heeres; „Wahrheiten über das Brot“, von Dr. W. Kraft, Davos.