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

Herausgeber: Schweizerischer Fourierverband

Band: 14 (1941)

Heft: 2

Artikel: Knäckebrot in der Armee-Verpflegung

Autor: Ritz

DOI: https://doi.org/10.5169/seals-516541

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: 10.07.2025

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

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

gewesen, die oft tagelang hinter den russischen Linien wirkenden Jagd-Detachemente 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 Knäckebrotes. Vor der erstmaligen Ausgabe müssen die Soldaten durch uns Verpflegungs-Funktionäre auf die besondere Bedeutung dieses Vollkorn-Flachbrotes 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 wohlvorbereiteten 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.