

Aktuelle Probleme der Truppenverpflegung

Autor(en): **Schmid, H.R.**

Objektyp: **Article**

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

Band (Jahr): **15 (1942)**

Heft 4

PDF erstellt am: **06.08.2024**

Persistenter Link: <https://doi.org/10.5169/seals-516616>

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.

Aktuelle Probleme der Truppenverpflegung

von Hptm. H. R. Schmid, Thalwil

Im Schosse der Ostschweizerischen Verwaltungsoffiziersgesellschaft sprach kürzlich Sanitäts-Hauptmann Albert Zeller, Privatdozent in Basel und Beauftragter des Armeekommandos für Ernährungsfragen, über einige aktuelle Probleme der Truppenverpflegung. Als ernährungswissenschaftlicher Berater des Armeekommandos, der Abteilung für Sanität und des Oberkriegskommissariates, hat Hptm. Zeller die Ergebnisse der Ernährungswissenschaft für die Armee auswerten und Vorschläge für ihre praktische Anwendung ausarbeiten können. Seinen Ausführungen kommt deshalb aus wissenschaftlichen wie aus militärischen Gründen eine besondere Bedeutung zu, die sich vielfach auch auf die Ernährungslage der Zivilbevölkerung anwenden lässt. Wie auf andern Fachgebieten, wurden auch in ernährungswissenschaftlicher Beziehung die im gegenwärtigen Krieg auftretenden Erscheinungen und Fortschritte studiert. Die Entwicklung der Ernährungswissenschaft ist in den letzten Jahren ausserordentlich rasch vor sich gegangen, doch werden in der nachstehenden Zusammenfassung keine Resultate erfasst, die noch Gegenstand wissenschaftlicher Streitfragen bilden.

Es gehört zu den Merkmalen der Truppenverpflegung, dass sie keine Rücksicht auf den individuellen Nahrungsbedarf nimmt. Truppenverpflegung ist eine ausgesprochene Form von Gemeinschaftsverpflegung. Es wird für eine grössere Zahl von Menschen gemeinsam gekocht. Dabei ist der Nahrungsbedarf des Einzelnen oft sehr verschieden, bedingt durch den individuellen Nahrungsinstinkt und durch die zivilen Essgewohnheiten, die mit der Beschäftigung und mit herkömmlichen Gebräuchen zusammenhängen. Dass z. B. der Nahrungsaufbau einer Bauernfamilie anders aussieht als derjenige einer städtischen Arbeiterfamilie, ist jedermann klar. Der Bürger isst im Kreise seiner Familie, der Wehrmann in der Runde seiner Kameraden, der Zivilist am Familientisch, der Soldat in einem militärischen Esslokal, oder manchmal auch im Freien. Die militärische Gemeinschaftskost kann keine Rücksicht auf den Einzelnen nehmen und muss darum so vielseitig als möglich sein, damit jeder Einzelne alles Nötige erhält.

Beim Übertritt aus dem Zivilleben in den Militärdienst ergeben sich oft aus dem Kostwechsel Übergangsschwierigkeiten, die sogar eine Herabsetzung der Leistungsfähigkeit zur Folge haben können. Gewisse Nahrungsmittel rufen bei einzelnen Individuen starke Reaktionen hervor. So gibt es Leute, die keine Fleischsuppe oder keinen Kakao vertragen. Der Oberfeldarzt der Armee hat versuchsweise Detachemente von magenkranken Soldaten bilden lassen, die bei entsprechender Nahrung gewöhnliche militärische Arbeit leisten können. Wenn immer möglich, werden solche Änderungen der Kost vorteilhaft stufenweise durchgeführt. Der Übergang vom Weissbrot zum Vollkornbrot vollzog sich in unserer Volksernährung ebenfalls ganz allmählich, indem der Ausmahlungsgrad des Brotes nach und nach gesteigert wurde.

Die Verdauung hängt nicht nur von den genossenen Speisen ab, sondern wird weitgehend durch die Sinnesorgane beeinflusst. Für den Wehrmann, der

in seinem Zivilleben an eine regelmässige Essenszeit in einem bestimmten Milieu gewohnt war, bildet auch die Verschiebung der Mahlzeiten im Militärdienst eine Anpassungsforderung. Besonders wenn Speisen längere Zeit warm gehalten werden müssen, verlieren sie an Wohlgeschmack und teilweise auch an Nährwert. Die äussere Form und Präsentation der Speisen ist für die Verdauung wichtig, denn appetitanregender Geruch und Aussehen erzeugen gerade den Magensaft, der für die Verdauung erforderlich ist. Unappetitlich aussehende Speisen reizen nicht zur Bildung von Magensaft und verhindern eine volle Auswertung der Nahrungsmittel.

Die Gemeinschaftsküche kann aus vielen Gründen nur verhältnismässig billige Nahrungsmittel verabreichen; eine gewisse Einförmigkeit wegen kleiner Auswahl liegt deshalb nahe. Doch bringt nur eine möglichst grosse Abwechslung dem Körper die Vielfalt von Nahrungsmitteln, deren es bedarf. Ein Verleiden der Speisen bedeutet immer eine mangelhafte Ausnützung durch den Verdauungsapparat. Oft sind es unscheinbare Zulagen und Beigaben, die eine Speise besonders appetitlich machen, z. B. die Petersilie, die aber nicht für das Auge bestimmt ist, sondern durch ihren Vitaminreichtum eine wertvolle Ergänzung der Kost bedeutet. In gewissen Armeen gibt man den Speisen zerkleinerte Rohgemüse kurz vor dem Anrichten bei und verbessert damit ihren Nährwert beträchtlich. Die Sauberkeit der Küche und die Gemütlichkeit des Essraumes spielen für die Verdauung eine nicht zu unterschätzende Rolle.

Bei der Zubereitung und beim Kochen der Gemeinschaftskost stellt man immer wieder Fehler fest, die nur aus der Unkenntnis zu erklären sind. Gerade im Militärdienst neigt man dazu, das Rüsten der Gemüse frühzeitig vorzunehmen, vielfach werden geschälte oder sogar zerkleinerte Kartoffeln stundenlang gewässert, ohne dass der Küchenchef sich bewusst wird, dass er damit die wichtigsten Bestandteile der Kartoffel zerstört. Der grosse Reichtum an Vitamin C, der die Kartoffel zu einem ausserordentlich wertvollen Nahrungsmittel macht, leidet durch die Wässerung Schaden, weil das Vitamin C wasserlöslich ist. Es sollte also nicht mehr vorkommen, dass Kartoffeln in geschältem Zustande über Nacht im Wasser liegen gelassen werden. Auf keinen Fall dürfen sie in zerkleinerter Form dem Wasser länger ausgesetzt sein, als dies zu ihrer Reinigung unbedingt nötig ist. Sie verlieren überdies auch Stärke und Eiweiss. Würde die ganze für menschliche Ernährung verwendete Kartoffelernte in zerkleinertem Zustand gewässert werden, dann würde das im Jahr für die Schweiz 1800 Tonnen reinen Nährstoffverlust ausmachen. Die Kochzeit muss so kurz als möglich sein. Das Warmhalten der Speisen bedeutet beschleunigte Zerstörung des Vitamins C und damit ein Absinken des Nährwertes. Nicht zu verwechseln mit dem Nährwert der Speisen ist ihr Sättigungswert, der unter anderem mit der Verweildauer der Speisen im Magen zusammenhängt. Backen und Rösten erhöht den Sättigungswert aller Speisen und die Kartoffel gehört zu den Nahrungsmitteln von hohem Sättigungswert.

Das Wässern der Kartoffeln und das Hinzutreten von Sauerstoff, also Oxydation, schadet dem Vitamin C ebenso sehr wie die Berührung mit Kupfer, Eisen und Rost. Man sollte deshalb bei der Zubereitung von Gemüsen auf Kupfer-

pfannen und beim Rüsten von Kartoffeln auf eiserne Schäler verzichten zugunsten von solchen aus rostfreiem Stahl.

Die Differenzierung der Truppenkost nach den bevorstehenden Leistungen bildet ein Problem, dem die Organe des Verpflegungsdienstes ebenfalls ihre Aufmerksamkeit widmen müssen. Je nach der Leistung ist der Bedarf verschieden und wenn die Ernährung auch nicht die einzige Grundlage für die körperliche Leistung darstellt, so liefert sie dafür doch eine wesentliche Voraussetzung. Die Sportphysiologie hat darüber zahlreiche Ergebnisse zutage gefördert, die auf den Militärdienst angewendet werden können. So hat sich gezeigt, dass bei vermehrter körperlicher Tätigkeit nicht nur die Nahrungsmenge entsprechend grösser, sondern dass auch deren Zusammensetzung eine grundlegend andere sein muss, wenn wir Höchstleistungen erreichen wollen. Wenn normalerweise in der Ruhe nur 15—25% der Energiezufuhr in Form von (sichtbaren und unsichtbaren) Fetten erfolgt, nimmt der prozentuale Fettanteil bei Schwerstarbeit — der Soldat ist häufig ein „Schwerstarbeiter“ — bis zu 40% zu. Das gilt vor allem für den Dienst im Hochgebirge und im Winter, weil nur die energiereichen Fette und fetthaltigen Nahrungsmittel die nötigen Kalorien zuführen können und die Nahrungsmittelmenge nicht über die Fassungskraft des Magens steigen lassen.

Je grösser die körperliche und auch die geistige Arbeit ist, umso stärker wird der Eiweissbedarf. Der Wettkämpfer und der Soldat im Kampfe verlangen einen doppelt so hohen Eiweissgehalt der Nahrung wie bei ruhiger Beschäftigung. Die Zufuhr von Eiweiss ist wichtig für den geistigen Zustand des Menschen und für den Aktivitätszustand der Truppe. Es bestehen in manchen Armeen für die verschiedenen Formen der Tätigkeit und für die Jahreszeiten verschiedene Kostansätze. In der Schweizer Armee gibt es eine einzige Kostform, die jedoch mit Rücksicht auf die Höhenlage über Meer bestimmte Differenzierungen erlaubt.

Eine Truppe, die grosse körperliche Leistungen vollbringt, hat vor, während und nach der Leistung ganz verschiedene Nahrungsbedürfnisse. — Vor der Leistung muss der Eiweissgehalt der Nahrung erhöht werden. Während der Leistung darf man den Magen nicht durch schwer verdauliche Nahrungsmittel, also nicht durch Geröstetes und Gebratenes belasten, sondern durch Zufuhr von Kohlehydraten, Brot und leichtverdaulichen Eiweissstoffen. Nach der Leistung müssen die Verluste ausgeglichen werden, die sie verursacht hat. Dazu gehört auch ein Ausgleich des Kochsalzverlustes, den der Organismus durch die Schweissausscheidung erleidet. Auf grossen Märschen bewährt sich ein Kochsalzzusatz zum Trinkwasser oder sogar zum Tee. Die richtige Dosierung und Auswahl der Nahrung ist für eine Truppe, die zu grossen Leistungen befohlen wird, so wichtig wie die militärische Ausrüstung. Die Verpflegungspläne müssen darauf ausgerichtet sein, in ruhigen Zeiten Kalorien zu sparen, ohne den Sättigungswert der Nahrung herabzusetzen.

Unsere Vitaminversorgung ist heute wesentlich besser als jemals in Friedenszeiten. Wir essen viel Vollbrot, Kartoffeln und Gemüse, die alle an Vitaminen reich sind, dafür weniger vitaminarme Nahrungsmittel wie Teigwaren,

Reis, Weissbrot und Pflanzenfette. Unser heutiges Vollbrot enthält mindestens sechsmal mehr Vitamin B₁ als das Weissbrot der Vorkriegszeit. Wir führen uns durch die heutige Nahrung fast doppelt so viel von diesem wichtigen Vitamin zu wie damals. Von grösster Bedeutung für unsere Vitaminversorgung ist die Kartoffel mit ihrem Reichtum an Vitamin C. Er nimmt zwar ab durch die Lagerung und beträgt im Frühjahr nur noch ein Drittel dessen, was die frisch ausgegrabene Kartoffel an Vitamin C enthält, doch ist der Gehalt für unsern Nahrungsbedarf immer noch gross genug. Schalenkartoffel sind wichtigere Vitamin C-Träger als Orangen und Zitronen. Unsere gesamte Kartoffelernte enthält jährlich 200 Tonnen Vitamin C im Wert von ungefähr 200 Millionen Franken. Das Vitamin C kann technisch hergestellt und in Form von Tabletten verabreicht werden. Tabletten gehören jedoch in die Hand des Arztes. Manche Nahrungsmittel wie etwa unser jetziges Brot sind reicher an Vitaminen als Vitaminpräparate, die man in der Apotheke kauft.

Freilich ist zu sagen, dass wir für unsere Ernährung eine grössere Zahl verschiedener Vitamine notwendig haben, und dass ihr Fehlen die Widerstandskraft des menschlichen Organismus gegen Infektionskrankheiten herabsetzt. Zahlreiche Vitamine kommen gemeinsam vor und werden auch gemeinsam zerstört. Technisch werden aber nur einzelne Vitamine hergestellt, sodass ihre Abgabe den Konsum von natürlichen Vitaminlieferanten nicht ersetzen kann. Zu den Folgen des Fehlens von Vitamin A, das in allen grünen Pflanzen in grösster Menge vorkommt, gehört als besondere Erscheinung die Dämmerungsblindheit, die bei militärischen Operationen verhängnisvoll werden kann.

Die Ernährungsweise der Truppe hat von der Vitaminkunde schon viel profitiert, doch wird es zu den Aufgaben der Verpflegungsorgane gehören, alle Ergebnisse auf diesem Gebiet zu verwerten und in der militärischen Praxis anzuwenden. Alle diese Fragen werden vom Eidg. Oberkriegskommissariat mit besonderer Sorgfalt und Aufmerksamkeit verfolgt, und es wird von den zuständigen Stellen aus alles getan, was im Rahmen der einfachen Soldatenkost auf diesem Gebiete möglich ist.

Die Rechnungsführer in der Bewachungs-Kompagnie

von Kpl. Abächerli, Regierungsrat, Giswil

Die Verordnung über die Hilfsdienste vom 3. April 1939 sieht als Gattung 1 den bewaffneten Hilfsdienst vor. Es ist dies ein Neugebilde, welches in der Mobilisationszeit 1939/42 mit viel Ausbildungs- und Aktivdienstzeit bedacht worden ist. Neben der Mobilmachung 1939 und der Remobilmachung 1940 haben viele Kompagnien einige mehrwöchige Ablösungsdienste hinter sich. Eine solche Kompagnie unterscheidet sich von einer andern Füsilierkompagnie nur mehr darin, dass sie in verschiedene Wachtposten auseinander gerissen ist, der Ausbildungs- und Dienst-