

Verpflegung der Truppe im Feld

Autor(en): **Hasler, Felix**

Objektyp: **Article**

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

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

Heft 9

PDF erstellt am: **11.09.2024**

Persistenter Link: <https://doi.org/10.5169/seals-516633>

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.

DER **FOURIER**

OFFIZIELLES ORGAN DES SCHWEIZ. FOURIERVERBANDES

Verpflegung der Truppe im Feld

von Fourier Hasler Felix

Die Verpflegung der Truppe im Friedenszustand (Kaserne, feste Unterkunft) ist leicht. An der Front, d. h. wenn die Truppe in Fühlung mit dem Feind steht, wird das Verpflegen, besonders der Nachschub zur vordersten Linie, schwierig.

Wo ist die Küche? Die Küche gehört zur Einheit! Auch am Feind und in der Bewegung gegen den Feind! Wie weit die Küche von der eigentlichen Front entfernt sein wird (im heutigen Krieg ist überall „Front“), ist von Fall zu Fall zu entscheiden. Es gibt keine starre Regel. Der Entscheid liegt im Füs. Bat. beim rückwärtigen Bat. Kdo., eventuell befiehlt es der Einheits-Kdt. oder wenn jede Verbindung fehlt, der Fourier. Ich habe die Erfahrung gemacht, dass im Manöver (Gefecht) eine möglichst enge Fühlung zwischen Küche und Einheit eine relativ geregelte Verpflegungsabgabe am besten gewährleistet. Die Küche erfüllt ihre Aufgabe nur solange, als sie die ihr zugeteilten Leute verpflegen kann. Wenn sie aus übertriebener Vorsicht zu weit „zurückhängt“ und deshalb das Essen nicht nach vorne gelangen kann (ein Essenholen bei der weit hinter der Einheit liegenden Küche durch die Fassmannschaft, kommt aus taktischen Erwägungen selten in Frage), so ist sie zwecklos geworden. Die Küche muss unter allen Umständen, auch bei schwerem Artilleriebeschuss nach vorn, selbstverständlich nur unter guter Sichtdeckung, z. B. während der Nacht. Das Zubringen des Essens während des Kampfes oder in Kampfpausen hinter die vordern Linien ist gefährlich. Feindliche Patrouillen können den Essenbringern und der Küche zum Verhängnis werden. Aber es muss gewagt werden. Feind ist überall! Ich erachte es als falsch, wenn aus Vorsichtsgründen (in bezug auf die Sicherheit des Küchentrains) die Küchen, wenn möglich noch im Bat. zusammengezogen, irgendwo weit hinter der Front pausieren.

Wo ist der Fourier? Der Fourier gehört prinzipiell zur Küche. Er soll nicht etwa bei der Küche sein, weil es dort vielleicht ruhiger ist als vorn, sondern weil er als Führer der Küche, die Verbindung zur Einheit gewährleistet. Wichtig sind zwei Dinge. Der Fourier sucht erstens ständig Verbindung zu seinen Leuten und dann sorgt er für den Verpflegungs-Nachschub zur Küche. Wenn eine Fassung ausfällt, so späht und sucht der Fourier die nächste Verpflegungsquelle (Magazin, Ortsressource).

Beweglichkeit. Das wichtigste Moment bei der Frontverpflegung ist Beweglichkeit. Der Fourier muss wissen, was sich vorn abspielt. Er soll die allgemeine Lage kennen. Er soll orientiert sein, wer rechts und wer links von ihm ist und

welche Truppen hinter ihm folgen. Aufenthalte der Fahrküche an vom Feind eingesehenen Stellen und Strassenverstopfungen müssen vermieden werden. Wenn möglich ist der Fourier mit einem Karabiner auszurüsten. Er weiss ja nie, wann er selbst in den Kampf eingreifen muss. Gute Karten- und Geländekenntnisse, sowie rasches Erfassen der Lage, ermöglichen dem Fourier, in einem Minimum an Zeit die nicht-rauchende Küche mit dem fertig gekochten Essen geräuschlos zur zu verpflegenden Truppe zu dirigieren. Nach Abgabe der Speisen wird die Küche normalerweise wieder zurückfahren. Wenn aber, was ich z. B. in den Übungen des letzten Ablösungsdienstes erlebt habe, die Einheit vom Feinde eingeschlossen wird, zudem die Fahrküche in waghalsigem Unternehmen zur Truppe durchstösst und selbst „eingekesselt“ wird, dann gibt es keine andere Möglichkeit mehr, als bei der Truppe in guter Deckung zu verbleiben. Entweder wird die Küche mit der Truppe durchhalten, oder mit ihr untergehen. Wichtig ist dabei, den Standort der Küche so zu wählen (ich meine immer Fahrküche), dass sie bei einem Feuerschlag der gegnerischen Artillerie ausserhalb des möglichen Beschusses liegt (dem Dorfrand vorgelagertes Gehöft usw.).

Verantwortlichkeit. Wenn ich oben der Meinung Ausdruck gab, dass die Küche zur Einheit gehört, so soll diese Maxime nicht zu wörtlich aufgefasst werden. Wir dürfen auch hier nicht schematisieren. Der übergeordnete Kdt. (z. B. Bat. Kdt.) ist gewöhnlich am besten in der Lage, den Standort der Küche und den Zeitpunkt der Verpflegung zu bestimmen. Aber der Fourier sucht immer Verbindung. Wenn notwendig, handelt er auf eigene Initiative und Verantwortung.

Welches ist nun die optimale (geeignetste) Kost im Kampf? Verpflegen heisst ernähren, nicht nur den Gaumen befriedigen! Kampftaugliche Ernährung muss konzentriert, nährstoffreich, sättigend, gut haltbar, transportfähig, rasch zubereitet und leicht verdaulich, dazu aber auch schmackhaft sein. Vom physiologischen Standpunkt aus bietet unser gewohntes „Manöverspatz-Menu“ keine optimale Ernährung. Es enthält einen grossen Wasserballast, d. h. relativ wenig Nährstoffe und einen geringen Sättigungswert. Geeignete Nahrungsmittel im Feldverhältnis sind: feste Suppen, Dauerfleisch, Dauerwürste, Käse, Hülsenfrüchte, Trockenkartoffeln und Dörrgemüse, Dörrobst, Schokoladenpräparate (Militär-Ovo), gut gebackenes Brot, Würfelzucker, eventuell Traubenzucker, angereichert mit Ascorbinsäure (Vitamin C). Als geschmackbildende und zugleich Schutzstoffe enthaltende Produkte sollten im Feld: Tomatenmark, getrocknete Suppen- und Gewürzkräuter (wenn möglich auch frische) eingesetzt werden. In wieweit andere konzentrierte Nahrungsmittel (Trockenmilch, Knäcke Brot usw.) herbeigezogen werden, ist eine Frage der Produktion. Reis und Teigwaren, welche als Abendkost im Feld sehr beliebt waren und noch sind, müssen durch Kartoffeln und einheimische Cerealien ersetzt werden. Im Interesse einer kurzfristigen Zubereitung sollten Gerichte ins „Feld-Menu“ aufgenommen werden, die nur noch aufgewärmt werden müssen und keiner „Aufschliessung“ mehr durch längeres Kochen bedürfen, aber zugleich auch nicht Gefahr laufen durch unvorhergesehene Ver-

schiebung der Essensabgabe im Kessel zu verderben (Reis, Teigwaren). Dass der Küchenchef all sein Können einsetzen soll, um die in den Lebensmitteln enthaltenen Geschmackstoffe (Röststoffe und Würzstoffe) zu heben und zu ergänzen, dies ist schliesslich das Ausschlaggebende. „Je angenehmer eine Speise duftet und je aromatischer sie gewürzt ist, um so lieber wird sie verzehrt, besser verdaut und vollständiger ausgenutzt“ (aus Ziegelmayer, Soldatenernährung).

Trinkwasser. Im Gebirgsdienst ist es von eminenter Wichtigkeit, dass jeder Wehrmann, das meistens hypotonische (mineraalfreie) und deshalb schädliche Trinkwasser (Gletscherwasser, Regenwasser) „mineralisieren“ kann. Es geschieht dies durch Zucker, Tee, Fruchtkonzentrat oder Pulver (Zitronenpulver), welche der Zwischenverpflegung beigegeben werden.

Zwischenverpflegung. Jeder Soldat wird mit zwei Tagesportionen konzentrierter, gut haltbarer Verpflegung versehen. Zubereitung sollte ohne Wärme möglich sein (kein Feuer wegen Rauchentwicklung). Leute ohne Disziplin verteilen ihre 2tägige Verpflegung oft während einer Nacht. Der Begriff Hunger und grosser Appetit wird bei uns manchmal noch verwechselt. Es sollte bei befehlswidrigem Verzehr der mitgegebenen Verpflegung scharfer eingegriffen werden.

Die gegenwärtigen Verhältnisse auf dem Gebiet der Lebensmittelversorgung machen uns grösste Sparsamkeit zur Pflicht. Hingegen wäre es meines Erachtens verkehrt, wenn im Feldverhältnis der erhöhte Nahrungsbedarf durch starre Einschränkungen nicht mehr gedeckt werden könnte. Der Verpflegungs-Verantwortliche sollte mehr als bis anhin Wege suchen und begehen, um der kämpfenden Truppe wirkliche Verbesserungen der Ernährung zu sichern, was nicht heissen soll, Sondergelüste Einzelner zu befriedigen. Dr. Ziegelmayer, der Vorsteher des deutschen Armee-Ernährungsinstitutes in Frankfurt, welcher z. B. die Verpflegung des deutschen Afrika-Korps zusammengestellt und überwacht, schreibt in „Soldatenernährung“: „Die Vernachlässigung des Magens liess in der Weltgeschichte schon manchen Krieg verloren gehen.“

Eine gute und zuverlässige Verpflegung im Felde ist möglich. Der Fourier und seine Vorgesetzten sollten sich aber immer wieder mit den neu auftauchenden Schwierigkeiten auseinandersetzen und Mittel zu deren Überwindung suchen.

Ein wenig Warenkunde

von Fourier Koch Otto, städt. Lebensmittelexperte, Zürich

Verschiedene Kameraden haben mir wiederum einige Fragen vorgelegt und glauben, ein wenig Warenkunde im „Fourier“ sei möglicherweise allen von Nutzen. Um nicht wiederholen zu müssen, sei es mir gestattet, auf meine im Jahrgang 1940 des „Fourier“ erschienenen Ausführungen „Etwas Lebensmittelkontrolle“, „Wenig bekannte Milchspeisen“ und „Unvorsichtigkeiten“ hinzuweisen. Einige Fragen zeigen, dass jene Aufklärungen teilweise schon wieder vergessen sind.