

Militärverpflegung in Norwegen

Autor(en): **Blaschke, Erich**

Objektyp: **Article**

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

Band (Jahr): **34 (1961)**

Heft 9

PDF erstellt am: **11.07.2024**

Persistenter Link: <https://doi.org/10.5169/seals-517448>

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.

Militärverpflegung in Norwegen

von Erich Blaschke

Der Verpflegungsdienst wird von den Intendantur-Organen der drei Waffengattungen — Heer, Marine, Luftwaffe — geleitet. Für das Heer ist es der Generalintendant mit Stab, für die Marine und die Luftwaffe ist es die jeweilige Ökonomie-Abteilung des Oberkommandos. Man versucht die Verpflegung der drei Waffengattungen so ähnlich wie möglich zu gestalten. Jedes Jahr während der Budgetvorbereitungen treten die drei Chefs der Intendanturen von den drei Waffengattungen zusammen und arbeiten einen Vorschlag aus, der den Verpflegungstagesatz festlegt und in Übereinstimmung mit dem Budget sein muss. Der Vorschlag wird dem Wehrministerium und dem Finanzministerium vorgelegt und mit ihrer Zustimmung wird er dem Parlament zugeleitet, von dem er bewilligt oder abgelehnt wird. Zur Zeit beträgt der Tagesatz 4,80 Kr. für alle drei Waffengattungen mit einem Zuschlag von 0,30 Kr. für Dienstleistungen nördlich des Polarkreises. Die Marine hat einen Tagesgeldzuschlag für Borddienst von 1.— Kr. Die Waffengattungen haben Proviantmagazine in den verschiedenen Landesteilen angelegt. Die Hauptlager befinden sich in Ost-, Süd-, West-Norwegen, Trøndelag und Nord-Norwegen. Die Verwaltung besagter Lager untersteht dem jeweiligen Intendanten der einzelnen Landesteile. Die Proviantmagazine kaufen ein- bis zweimal im Jahre haltbare Waren ein.

Für nicht haltbare Waren wie Brot, Milch, Kartoffeln, Fleisch, Gemüse u.a.m. werden Verträge mit den einzelnen Erzeugern über tägliche Lieferungen abgeschlossen. Die Vergütung der gelieferten Waren wird von den Verwaltungen der einzelnen Lager vorgenommen. Diese Zentralisation hat ihren Grund darin, dass man den Militärverpflegungsfachleuten dabei freie Hand lässt. Die Proviantverwalter der einzelnen Abteilungen wechseln oft, so dass eine gewisse Unsicherheit bei dem Abschluss von Käufen entsteht. Alle Waren, die haltbaren und nicht haltbaren, werden erst nach Submission gekauft. Der Generalintendant hat sein eigenes Nahrungsmittellaboratorium, wo die Nahrungsmittel auf den Wert ihrer Beschaffenheit untersucht werden. Von den erwähnten Proviantmagazinen werden haltbare Waren für etwa einen Monat, je nach Lagerverhältnissen zu den einzelnen Abteilungen geliefert.

Die einzelnen Wehrmachts-Abteilungen erhalten nicht haltbare Waren direkt vom Erzeuger, mit dem Verträge abgeschlossen sind. Der Landesteil-Intendant kontrolliert den rechtlichen Ablauf der Verpflegung. Die Abteilungen werden nach gesetzlichen Richtlinien verpflegt. Den einzelnen Abteilungen bleibt es überlassen, eine Regulation innerhalb des Tagesatzes durchzuführen; derselbe darf aber nicht einen finanziellen Mehraufwand oder eine Veränderung der Nahrungsmenge nach unten nach sich ziehen. Man kann z. B. Fleischgerichte gegen andere gleichwertige Fleischgerichte austauschen. Man kann aber nicht Fischgerichte gegen Fleischgerichte oder umgekehrt tauschen. Der Verpflegungsverteilungsplan gilt für 28 Tage und setzt vier Mahlzeiten pro Tag voraus (Frühstück, Zwischenfrühstück, Lunch und Mittagessen). Samstag und Sonntag wird das Mittagessen früher eingenommen, so dass der Lunch durch eine Abendmahlzeit ersetzt wird. Das Zwischenfrühstück fällt weg. Das Frühstück besteht aus: weichem Brot (400 Gramm), hartem Brot (25 Gramm), Margarine (75 Gramm), Trinkmilch ($\frac{1}{2}$ Liter), Kaffee (20 Gramm), Zucker (10 Gramm), Käse (40 Gramm) und geriebenem Rohgemüse (50 Gramm).

Aufstrich für 0,45 Kr. wird innerhalb folgender Arten variiert:

Konfitüre, Leberpastete, Sardinen, Kaviar, Salami, Gabelbissen (Fisch), Kunsthonig, frische Tomaten, Gurken, Radieschen. In der Zeit zwischen dem 1. September und 1. Mai wird Dorsch-Lebertran verabreicht. Brot, Margarine und Aufstrich sollen auch für den Lunch ausreichen. Für das Zwischenfrühstück (ausser Samstag/Sonntag) werden Haferflocken (20 Gramm) für Haferflockensuppe, Zucker (20 Gramm), Milch (0,3 Liter) an den Soldaten ausgegeben.

Das Zwischenfrühstück wird aber bei vielen Einheiten gestrichen, weil es mit dem Frühstück zusammen gefasst wird. Getränke für den Lunch: Innerhalb des 28-Tagezyklus wird 10 mal Tee und Kakao ausgegeben. Für die Abende samstags und sonntags wird 8 mal Tee und Kakao verabreicht.

Zum Lunch wird z. B. folgendes verabreicht: Gebratener Speck mit Kartoffeln, Fischkarbonade mit Kartoffelsalat, Bratkartoffeln, Reisbrei, gebratener Speck mit Makkaroni, Matjesfilet, Blutwurst. Zum Mittagmahl: Schweinebraten mit Sauerkraut, Kompott mit Milch, Walfleisch mit Weisskraut, Eintopfgericht, Erbsensuppe, Wiener Schnitzel mit Gemüse, Bockwurst mit Sauerkraut,

panierter Fisch mit Kartoffeln, Hammelfleisch mit Kohl, Blutwurst mit Karotten und Kartoffeln, Reisbrei, Tomatensuppe und Makkaroni, Heringsfilet mit Erbsen, Rotfisch mit Butter, Karotten und Kartoffeln, Mandelpudding mit Fruchtsaft, geräuchertes Dorschfilet mit Gemüse und Salat, Spinatsuppe, Matjesfilet mit roten Rüben, Kartoffeln und Reisbrei. In dem Ostland-Teil auch in anderen Teilen des Landes wird anstelle von Frischfisch und Frischfleisch, wenn notwendig tiefgekühlter, in seiner Qualität gleichwertiger Ersatz verarbeitet. Dies hat sich bestens bewährt. Im Kochbuch für das Heer ist genau angegeben, auf welche Art und Weise diese Tiefkühlprodukte zubereitet werden sollen. Eine durchschnittliche Tagesportion hat folgenden Nahrungswert: Nahrungsmenge in Kalorien: 4370; davon Protein 157 Gramm, Kohlenhydrate 591 Gramm, Fett 155 Gramm, Calcium 1.940 Gramm, Phosphor 2.945 Gramm.

Diese Verpflegungsvorschriften haben sich in der Praxis sehr gut bewährt. Sind die Übungen besonders anstrengend, so wird einer Aufbesserung der täglichen Rationen, Brot, Margarine und Aufstrich u.a.m. stattgegeben, so dass der neue Nahrungswert 5000 - 6000 Kalorien beträgt.

Es hat sich gezeigt, dass der tägliche Kalorienbedarf von 4000 Kalorien im Frieden unter Berücksichtigung der üblichen Übungen ausreicht. Die Einheiten haben deshalb eine Einsparung gegenüber den vorgeschriebenen Mengen von 5-10 Prozent durchgeführt, dass die Vorschriften beachtet werden und die verabfolgten Nahrungsmittel im besten Zustand sind. Ein Mehrverbrauch von 2 Prozent oder auch mehr oder eine Verbrauchsminderung von 15 Prozent muss der Generalintendantur gemeldet werden. Bei Feldübungen wird eine vereinfachte Vorschrift angewandt, welche fünf Normal-Tagesportionen enthält: Fleischportion: Frisch - oder tiefgekühltes Fleisch (225-250 Gramm), Fleischkonserven: eine halbe Dose (1 Dose = 0,9 Liter), Fischportion: Fischfilet (250 Gramm), Fischkonserven: eine halbe Dose. Zu jeder Portion gehören 200 Gramm Gemüse und 500 Gramm Kartoffeln.

Die Notverpflegung ist eine Zusammensetzung von Gerichten, die leicht zubereitet werden können und ist dementsprechend vor allem für den Gebrauch unter schwierigsten Bedingungen abgestimmt. Sie besteht aus einer Dose, welche Erbsen, Speck und Fleisch enthält. Hochwertige Suppen- und Kuchenwürfel ergänzen die Notration. Für die Zubereitung steht ein einfaches Kochgerät, welches mit Heiztabletten ausgestattet ist, zur Verfügung. Diese Notration wird in nächster Zeit eine Verbesserung nach den neuesten Lebensmittelbestimmungen erfahren. Die Feldküchen wurden in letzter Zeit zentralisiert, das heisst, dass in Zukunft nur eine Küche, die aber mit den modernsten Koch-, Brat- und Wascheinrichtungen versehen ist, in Funktion treten wird.

Jede Küche verfügt über zivile Köche und Köchinnen, denen einige Hilfskräfte unterstehen. Zusätzliche Arbeitsleistung wird von Soldaten versehen. Davon haben aber einige stets einen zwei-monatigen Kochkurs absolviert. Diese ausgebildeten Soldaten-Kochhelfer sollen auch im Ernstfall diesen Dienst verrichten.

- Der auf dem Umschlag erwähnte Artikel, «Der Drang nach Höherem...» Seite 331, musste in letzter Minute aus technischen Gründen auf die Oktober-Nummer zurückgestellt werden.

Thurnen- **Sauerkraut** Ia Qualität
 Neue Verpackung in Cartons von 20
 und 30 kg.
 Kein Retournieren von Leer-Gebinden.
Sauerkrautfabrik Thurnen BE
 Telephon 031 / 67 41 41

FRIONOR
Fischfilets

aus Norwegen sind einfach zarter,
 saftiger und ohne Gräte.

MAX SCHMID, NORGE FISK, BASEL 2
 Telephon 061 / 34 41 94 / 34 41 95