

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

**Band:** 43 (1970)

**Heft:** 8

**Rubrik:** Der Truppenhaushalt

### **Nutzungsbedingungen**

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. 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. [Siehe Rechtliche Hinweise.](#)

### **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. [Voir Informations légales.](#)

### **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. [See Legal notice.](#)

**Download PDF:** 13.10.2024

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



## Der Truppenhaushalt

Unsere Rubrik, die zu verschiedenen Problemen rund um den Truppenhaushalt Stellung nimmt — nicht erschöpfend Auskunft gibt (noch kann) — sondern richtungsweisend ist. Sie soll zum Mitmachen, Mitdenken und Mitlösen anregen und anspornen.

3

### Erstellen eines Verpflegungsplanes

(9. Folge)

#### *Erste Soldperiode — Nachtessen (Nebenmahlzeiten)*

Haben auch Sie Mühe mit der Bestimmung der Nachtessen? Ja? — So bin ich erleichtert, ich wähnte mich schon allein mit meinen Schwierigkeiten. Tatsächlich, Auswahl und Möglichkeiten der Nachtessen sind — oberflächlich betrachtet — allerdings geringer als bei den Hauptmahlzeiten. Liessen sich in meinem Fall die Mittagessen mit den Fleischgerichten und den Beilagen relativ einfach und ohne grosse Mühe fixieren, so schätze ich für diesen Arbeitsvorgang die Mitarbeit meines Küchenchefs besonders. Und weshalb? Beim Aufstellen der Mittagessen, respektive in getrennten Arbeitsgängen beim Aufstellen der Fleischgerichte und der Beilagen, musste lediglich auf die Menus der Vortage geachtet werden. Somit konnte die Grundanforderung « . . . der Vpf Plan sei abwechslungsreich » noch ganz gut eingehalten werden.

Anders bei den Nachtessen. Zu der quasi «vertikalen» Abwechslung, also der Variation innerhalb *aller* Nachtessen, kommt als Erschwernis die notwendige Rücksichtnahme auf die Hauptmahlzeit des gleichen Tages. Eine «horizontale» Anpassung also. Es müssen deshalb bei der Wahl der Nachtessen nicht nur die Grundanforderungen (wie schon an anderer Stelle besprochen), befolgt werden, sondern — als zusätzliche Belastung — hat jetzt die Beachtung der Mittagessen einen Einfluss auf die Menugestaltung — und zwar in verschiedener Hinsicht:

*Ernährungstechnisch* habe ich die Möglichkeit (und die Pflicht) notwendige Ergänzungen vorzunehmen, um die betreffenden Menus zu einer vollwertigen Tagesverpflegung aufzuwerten. Denn dem Grundsatz « . . . so vielseitig und abwechslungsreich wie möglich . . . » ist unter allen Umständen nachzuleben, damit der Körper alle erforderlichen Nährstoffe erhält. Auch aus diesem Grunde müssen «Konzentrationen» aus den gleichen Lebensmittelgruppen vermieden werden.

*Beispiele* – Die Mittagessen vom 13. 10. – 15. 10. enthalten je ein Gemüsegericht, die Nachtessen vom 12., 14. und 15. 10. als Ergänzung dagegen Salate.

- Bewusst wurde das Nachtessen vom 15. 10. derart kalorienreich zusammengestellt, weil gemäss Arbeitsprogramm des Kommandanten eine Nachtübung vorgesehen ist. Auch wurden selbst am Schiesstag mit Biwak (16. 10.) Früchte und Salat vorgesehen.
- Das Mittagessen vom 19. 10. besteht aus Fleischgericht, Gemüse und Kartoffeln, das Nachtessen des gleichen Tages jedoch als Ergänzung aus Teigwaren und Salat. Ernährungstechnisch falsch wäre es, ohne besonderen Grund auch zum Nachtessen Kartoffeln vorzusehen, oder aber zum Mittagessen Reis, Mais oder wiederum Teigwaren abzugeben! Hingegen lassen sich allfällige Fleischresten vom Mittagessen sehr gut mit der Tomatensauce verwenden, ja, bei günstigem Stand der Tagesbilanz kann ich mit relativ kleinen Kosten die Teigwaren mit einer «Sauce Bolognaise» verbessern.
- Zur starken Zwischenverpflegung vom 20. 10. sind als Kompensation Früchte vorgesehen, wobei auch das Nachtessen (in diesem Fall die Hauptmahlzeit) aus der schutzstoffreichen und zugleich nahrhaften Minestrone besteht, die deshalb füglich als Hauptbestandteil betrachtet werden darf.

## Verpflegungsplan für die 1. Soldperiode vom 10. — 21. 10.

Datum	Frühstück	Preis	Mittagessen	Preis	Nachessen	Preis	Tagestotal
Mo 12. 10.	Einrücken		Brot 200 Speck, gekocht 120 Zw. Schwarztee/Zitr. Vpf: Sandw. / L'pain Äpfel	18.— 75.50 4.— 23.— 15.—	Wurstweggen 2 Stck. Kopf-/Tomatensalat	120.— 15.—	
Di 13. 10.	<b>Kakao</b> VMP Butter 10 Konfitüre Tilsiter 20 Brot 300	49.— 13.— 6.— 13.— 27.—	Carbonade HV 150 Spiralen <b>Erbsli</b> / Rüebli	122.— 13.— 20.—	Camembert 1 / 12 Butter/Bergkäse 20 Schälkartoffeln 40	23.— 60.— 7.—	
Mi 14. 10.	Milch / Kaffee FM Konfi / Butter 10 Emmentaler 20 <b>Mil-Biscuits</b> 1/2 P Brot 200	31.— 19.— 15.— 32.50 18.—	Rindsleber 130 Fenchel Kartoffelstock	81.— 20.— 25.—	Champignonsschnitt. Rotkabis- / 150 Kopfsalat	97.— 14.—	
Do 15. 10.	Milch / Kaffee FM Butter 10 Konfitüre Greyerzer 20 Brot 300	31.— 13.— 6.— 15.— 27.—	Hackbraten VV 130 <b>weisse Bohnen</b> Kräuterkartoffeln	91.— 20.— 10.—	Rösti Tomatensalat Zw Vpf: <b>SchwTee NP</b> <b>Schokoladewaffeln</b>	30.— 24.— 9.— 62.50	
Fr 16. 10.	<b>Kakao</b> FM Butter 10 Konfitüre <b>Dosenkäse</b> 1/4 P* Brot 400	35.— 13.— 6.— 15.— 36.—	Curry-Vore. VV 200 Trockenreis Lindenblütentee Äpfel	130.— 18.— 6.— 15.—	Fischfilets pan. 150 Mayonnaise Salzkart. (Stengeli) Kopfsalat	74.— 17.— 10.— 14.—	
Sa 17. 10.	Milch / Kaffee FM Butter 10 Konfitüre Greyerzer 20 Brot 200	31.— 13.— 6.— 15.— 18.—	Wienerli 1 P —.65 Kartoffelsalat	65.— 20.—	Fleischspiessli 120 grüne Bohnen Bratkartoffeln <b>10 %</b>	15.— 3.50 3.50	
So 18. 10. 10 %	Milch / Kaffee FM Butter 10 Konfitüre Streichkäse 1/6 Brot 200	3.10 1.30 —.60 2.80 1.80	Schw.Plätzli pan. 120 Blumenkohl Pommes frites	16.— 3.40 4.80	gekochte Eier 2Stück Gemüsesalat gemischter Salat	10.— 2.50	
Mo 19. 10.	<b>Kakao</b> VMP Konfi / Butter 10 Emmentaler 20 <b>Mil-Biscuits</b> 1/2 P* Brot 200	49.— 19.— 15.— 30.— 18.—	Siedfleisch VV 200 Lauchgemüse Salzkart. (halbe)	119.— 26.— 7.—	Spaghetti nap. 20 Kopfsalat	31.— 14.—	
Di 20. 10.	Milch / Kaffee FM Butter 10 Konfitüre Greyerzer 20 Brot 300	31.— 13.— 6.— 15.— 27.—	<b>Fleischkons.</b> 1 P Weichkäse 50 Früchte <b>Schwarztee</b> (Zucker-NP)	120.— 35.— 15.— 7.50	Minestrone mit Speck, ger. 100 Lindenblütentee	25.50 63.50 6.—	
Mi 21. 10.	<b>Frühstückskonserven</b> Butter 20 <b>Dosenkäse</b> 3/4 P* Brot 300	35.— 25.— 45.— 27.—	Landjäger 1 Stück Leberpain, Früchte Schwarztee / Zitr.	45.— 55.— 4.—	Paprika-Gul. VV 200 Knöpfli Endiviensalat	126.— 33.— 14.—	

\* = aus TNP C

Fr.

In *kochtechnischer Hinsicht* ist die Zusammenarbeit mit dem Küchenchef besonders wichtig und notwendig, weil er als Fachmann besser in der Lage ist, arbeitsintensive Gerichte von solchen zu unterscheiden, die ohne grossen Zeitaufwand zubereitet werden können. Es ist jedoch nicht getan mit der Berücksichtigung kurzer oder langer Kochzeiten, vielmehr sind auch Rüst- und Vorbereitungsaufwand zu beachten. Dazu kommt, dass im Felddienst die zur Verfügung stehenden Kochkisten und Speiseträger vielfach menubestimmend sind.

*Beispiele* – Die schon anlässlich der Rekognoszierung beim Dorfbäcker vorbestellten Wurstweggen (Nachtessen Einrückungstag) sind für die Küchenmannschaft vorteilhaft, weil ein Dislokationstag immer einem Grosseinsatz gleichkommt.

- Ähnlich liegen die Verhältnisse am 13. 10. Es handelt sich auch hier um ein einfaches und gesundes Nachtessen, das zudem in kurzer Zeit hergestellt ist — und der Küchenmannschaft Gelegenheit bietet, sich allenfalls mit notwendigen Einrichtungsarbeiten zu beschäftigen.
- Dagegen ist das Mittagessen vom 16. 10. aus dem Grunde eher einfach, weil somit für die Vor- und Zubereitung des Nachtessens genügend Zeit erübrigt werden kann.
- Die beiden Nachtessen vom 17. und 18. 10. für die Hierbleibenden, respektive für die Wache, sind sowohl beliebt, wie auch einfach zubereitbar und würden sich auch zur Herstellung in einem Gasthof eignen. Es ist nicht etwa vergessen worden, den gemischten Salat vom 18. 10., genau zu bezeichnen — nein — je nach Angebot werde ich zwei oder drei verschiedene Salate einkaufen, die sich gut, teils als Beilage, teils als Garnitur zu den gekochten Eiern — und sowohl farblich wie geschmacklich eignen.
- Auch in kochtechnischer Hinsicht ist das Nachtessen vom 20. 10. für die Biwakübung sehr geeignet. Im Laufe des Tages können die Zutaten vorbereitet werden, da für die Küche nicht mit Verschiebungen zu rechnen ist. Zudem handelt es sich um eine einfache Zusammenstellung, wie es für einen derartigen Einsatz gerechtfertigt ist.

In *finanzieller Hinsicht* lassen sich keine starren Regeln aufstellen und befolgen. Sicher ist, dass sich die Aufwendungen für Frühstücke und Mittagessen auf die Höhe der Ausgaben für die Nachtessen auswirken. Damit kann ein Ausgleich geschaffen werden.

*Beispiele* – Das Nachtessen vom 12. 10. kommt auf rund Fr. 150.— zu stehen und ist somit das teuerste der ganzen Soldperiode, obwohl es nichts enthält, das gegen die Grundregeln der Truppenverpflegung verstösst, oder als Luxus angesehen werden kann. Allerdings wird durch das Wegfallen des Frühstücks (Einrückungstag) das Tagestotal im Rahmen bleiben.

- Rund Fr. 100.— kostet das Nachtessen vom 13. 10. und beweist, dass «Gschwellti» und Käse nicht unbedingt als «billig» qualifiziert werden dürfen, befinden sich doch noch andere Menus in der gleichen Preiskategorie.
- Als preislich vorteilhaft und zudem bei der Truppe beliebt, sowie eine gute Abwechslung darstellend, darf das Nachtessen vom 14. 10. angesehen werden.
- Besonders günstig ist auch das Nachtessen vom folgenden Tag. Allerdings wird es fast übermässig durch die schwache Zwischenverpflegung verteuert, die mehr kostet als das Nachtessen selber. Je nach Stand der Tagesbilanz sehe ich eine Bereicherung der Rösti mit geräuchertem Speck vor.
- Niedrig in den Kosten sind auch immer die Teigwarengerichte, wie das Nachtessen vom 19. 10. beweist. Sicher auch deshalb nehmen diese Gerichte einen immer breiteren Platz in der Menugestaltung ein. Trotzdem darf man nicht dem leider allgemeinen Hang zur übermässigen Verlagerung auf diese Kategorie Lebensmittel verfallen.

Speziell vermerkt sei die starke Zwischenverpflegung als Ersatz für das Mittagessen vom 21. 10. Es ist sicher richtig, diese Mahlzeit gleichzeitig mit den Nachtessen aufzuführen, weil sie ja den Charakter einer Nebenmahlzeit aufweist. Wären aber im gleichen Verpflegungsplan mehr Zwischenverpflegungen zu bestimmen, wäre es allerdings vorteilhaft, dies in einem speziellen Arbeitsgang vorzunehmen.

*Abschliessend kann festgestellt werden:* Im allgemeinen ist die Wahl der Nachtessen im Truppenhaushalt schwieriger als diejenige der beiden andern Mahlzeiten. Die Nachtessen müssen deshalb besonders vorsichtig ausgewählt und überprüft werden. Berücksichtigt man die drei vorstehend erwähnten Kriterien, kann jedoch die Truppe besser (und nicht teurer!) gepflegt werden!