

Zeitschrift: Allgemeine schweizerische Militärzeitung = Journal militaire suisse =
Gazetta militare svizzera

Band: 76=96 (1930)

Heft: 5

Artikel: Verbesserte Truppenverpflegung

Autor: Abt

DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-9109>

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: 17.11.2024

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

allen Gebieten. Hüten wir uns vor diesem furchtbarsten Feind unseres Wehrwesens, der in unseren eigenen Reihen steht und der gefährlicher ist als die Feinde der Landesverteidigung auf der Kanzel, in Politik und Schulstube! Der Kampf gegen den Dilettantismus kann aber nicht nur durch Belehrung von oben geführt werden, denn die Gefahr sitzt nicht selten *oben*! Durch Beistellung der erforderlichen materiellen und personellen Mittel sind auch die Grundlagen zur unbedingt erforderlichen Vertiefung unserer infanteristischen Ausbildung zu schaffen.

Wir glauben oben einen Weg aufgezeigt zu haben, auf dem das Ziel zu erreichen wäre. Die Schwierigkeiten verhehlen wir uns keineswegs. Diese sind aber bei allseitig gutem Willen sicher zu überwinden. Und Schwierigkeiten dürfen uns dann nicht abhalten, einen vorgeschlagenen Weg zu beschreiten, wenn einmal die Notwendigkeit der Verbesserung unserer Kaderausbildung offen darliegt, und wenn — wie wir überzeugt sind — auf dem gezeichneten Weg das Ziel erreicht werden kann.

Wir betrachten uns aber keineswegs als sakrosankt, und sind vollkommen zufrieden, wenn vorstehende Arbeit einer Diskussion im Kreise der Kameraden, sowie zuständigemorts und bei den Fachleuten — der Prüfung einer brennend gewordenen Frage ruft.

Verbesserte Truppenverpflegung.

Von Oblt. *Abt*, Q. M. Füs. Bat. 68.

1. *Zubereitung.*

Zu diesem Thema spricht Fourier Weber in No. 1 dieses Jahrganges, indem er die These vertritt, nicht bloß Küchenchefs, sondern auch Küchenmannschaften sollten in Rekrutenschulen eine fachmännische Ausbildung erhalten. Einerseits verspricht er sich von einer solchen Neuerung verbesserte Truppenverpflegung und andererseits hofft er, aus den Reihen der geschulten Küchensoldaten Fouriere ausziehen zu können, die im Küchendienst nicht bloß theoretische Kenntnisse besitzen würden.

Wiewohl die Anregung Fourier Webers insofern Anerkennung verdient, als sie sich als Versuch zur Hebung unseres Verpflegungsdienstes qualifiziert, dürfte sich ihre praktische Durchführung keineswegs empfehlen. Sie übersieht, daß wir schon heute die *Küchenchefs* in Rekrutenschulen einer Spezialausbildung teilhaftig werden lassen. Wollte man der *Hilfsmannschaft* ebenfalls eine Ausbildung im Küchendienst vermitteln, so könnte es sich wohl nur darum handeln, auch diese Leute zu perfekten Köchen zu erziehen. Sie lediglich in der „Kunst“ des Anfeuerns, Gemüserichtens und Abwaschens zu unterweisen, dürfte sich doch kaum empfehlen. Das Bestreben einer Spezialausbildung wäre doch wohl, diesen Leuten das selbständige Zubereiten von *Speisen* beizubringen. Da eine Differenzierung zwischen der Ausbildung zum Küchenchef und jener zum Küchengehilfen nicht möglich ist, müßte

es schließlich dazu kommen, daß jede Kp. 2—3 gleich gut ausgebildete Köche (Küchenchef und 1—2 Küchensoldaten) erhalten würde. Dies wäre sicherlich des Guten zuviel! Gewiß ist eine Ablösung des Küchenchefs in gewissen Situationen wünschenswert (Manöverdienst), während der ganzen übrigen Zeit bleiben jedoch die Küchensoldaten nur Gehilfen, denen ihre ganze Spezialausbildung wenig nützt. Bleiben wir daher beim Alten; überlassen wir es dem Kp. Kdten., seine Küchengehilfen auszusuchen, die von jedem guten Küchenchef in wenigen Tagen genügend angelernt werden können. Wenn es vereinzelt vorkommt, daß kurzsichtige Kp. Kdten. beinahe täglich andere Leute in die Küche stecken, dürfen wir uns deswegen nicht zu kostspieligen Versuchen im Sinne der von Fourier Weber angeregten Neuerung verleiten lassen. Die einwandfreie Zubereitung der Truppenverpflegung hängt nur zum kleinsten Teil vom Ausbildungsgrad der Küchengehilfen ab. Sorgen wir in erster Linie dafür, daß auch die letzte Einheit in unserer Armee einen tüchtigen *Küchenchef* besitzt, dann werden die Klagen, die sich auf die *Verpflegungszubereitung* beziehen, mit einem Schlage verstummen.

Eine gänzlich verfehltete Spekulation wäre es schließlich, wollten wir unsere *Fouriere* aus den Reihen der Küchensoldaten rekrutieren, wie dies Fourier W. vorschlägt. Nicht nach seinen Kochkenntnissen, sondern nach seinen organisatorischen Fähigkeiten ist der Fourier zu beurteilen. Der aus der Küche hervorgegangene Fourier steckt todsicher dauernd beim Suppenkessel und vergißt seinen übrigen Pflichtenkreis. Küchenfouriere und Bureaufouriere sind jene Kategorien, die ausgemerzt werden müssen, sofern unser Verpflegungsdienst den modernen Anforderungen angepaßt werden soll.

Soviel zu den Vorschlägen Fourier Webers. Verschiedene andere Probleme der *Verpflegungszubereitung* dürften eher in einem Fachorgan berührt werden. Was dem vorwiegend aus kombattanten Offizieren bestehenden Leserkreis nahe gelegt werden muß, ist dies: Für den Offiziershaushalt sollte die Verpflegung wenn möglich aus der Mannschaftsküche gefaßt werden. Dann vermag sich der Vorgesetzte ein richtiges Bild der Ernährungsweise seiner Truppe zu geben. Gleichzeitig wird ihm dann wohl auch bewußt, welche Wirkung eine sorgfältig überwachte Verpflegung auf die Truppenmoral auszuüben vermag. Ist diese Teilnahme der Offiziere am Truppenhaushalt im W. K. heute sehr verbreitet, so wäre ihr hingegen für Rekrutenschulen während der Dislokationen noch vermehrte Beachtung zu wünschen.

Weit wichtiger als die Verbesserung der *Verpflegungszubereitung* scheint sodann die Behebung gewisser Mängel im *Nachschub* und in der *Verteilung* der Verpflegung zu sein.

2. *Verpflegungsnachschub.*

Oft wird darüber geklagt, daß die Trainstaffeln nicht rechtzeitig nachgezogen und demzufolge die Truppen nur ungenügend oder gar

nicht gepflegt worden seien. Mangelnde Verbindungen zwischen den verschiedenen Staffeln sind hier zumeist als Ursachen zu erkennen. Dabei fehlt es oft ebenso an den Verbindungen zwischen Fassungs- und Küchentrain, wie an solchen zwischen Küchentrain und Fronttruppe. Einzig vermehrte Uebungen dürften hier Abhilfe schaffen. Vor allem die Detail-W. K. sollten in dieser Hinsicht voll ausgenützt werden; Uebungen lassen sich auch dann durchführen, wenn kein Zusammenarbeiten mit einer V. Kp. möglich ist, und die Zivilbäcker und Zivilmetzger ihre Produkte zur Truppenküche liefern. Aber nicht nur die Verpflegungszufuhr zur Truppenküche, auch das Nachziehen der Küche zur Truppe sollte kriegsgemäß durchgeführt werden, so oft dies nur möglich ist. Fouriere und Küchenmannschaften absolvieren ihren W. K. schließlich nicht einzig deshalb, um die Truppe zu bedienen, sondern um sich auch selbst weiterzubilden.

Ist also besonders für die Detail-W. K. zu wünschen, daß bei der Truppenausbildung in erhöhtem Maße an eine Kombination mit Verpflegungsübungen gedacht wird, so dürfte sich überdies empfehlen, Q. M. und Fouriere über ihre Pflichten und besonders ihr Verhalten hinsichtlich der rückwärtigen Staffeln zu instruieren. Wiewohl im Felddienst in erster Linie die momentane Lage ausschlaggebend sein soll, gibt es gewisse Richtlinien, die einheitlich beachtet werden müssen. So konnte der Schreiber mehrmals feststellen, daß die Verbindung zwischen Truppe und Küchentrain dann fast fehlte, wenn der Reg. Q. M. (Inf. Reg.) sich hinten auf dem Fassungsplatz befand und während seiner Abwesenheit das Nachziehen des Küchentrains zwecks Verpflegung der Truppe notwendig geworden wäre. Gerade hier spielt dann die Streitfrage, wie weit der Küchentrain im Gefecht grundsätzlich vorgeschoben werden sollte, in der Praxis eine gewisse Rolle. Die Bedeutung dieser Streitfrage nimmt natürlich dann zu, wenn die Verbindung zwischen Truppe und Küchentrain im vorneherein schlecht organisiert ist. Wenn es vorkam, daß im Manöver ein ganzes J. Reg. von Mitternacht bis 15.00 Uhr keine warme Verpflegung erhielt, trotzdem vor Tagesanbruch das Nachziehen der Küchentrains von mehreren Kp. Kdten. gewünscht worden war, so lag die Ursache hiezu zur Hauptsache im Fehlen einer Verbindung mit den rückwärtigen Staffeln.

3. *Verpflegungsverteilung.*

Ist schon der Nachschub der Verpflegung zur Küche und von da zur Truppe eine Sache, die vermehrter Aufmerksamkeit bedarf, so vollends die Verteilung aus der Fahrküche bis zur Gamelle des einzelnen Mannes. Grundsätzlich ist das Fassen der Verpflegung bei der Küche sowie die weitere Verteilung nicht Sache des Fouriers, sondern Sache des Feldweibels und seiner Gehilfen. In vielen Einheiten muß jedoch der Fourier sich auch mit diesem Teil der Verpflegungsabgabe befassen. Mit wenig Mühe könnte er hierin unterstützt werden, denn meist

sind es nur unbedeutende Punkte, die besonderer Beachtung bedürfen: rechtzeitige Bestandsmeldung an die Küche, korrektes Ausfüllen der Faßrapporte, usw. Fast überall lassen sich die hier auftretenden Lücken auf mangelnde Organisationen zurückführen. Der dabei entstehende Schaden ist ein doppelter: einerseits wird eine reibungslose Verpflegungsabgabe an die Truppe verunmöglicht und andererseits die Dienstfreudigkeit der Küchenmannschaft untergraben. Solange unvorhergesehene Mehrarbeit durch dienstliche Umstände (Manöver, Fassen durch Leute anderer Einheiten, usw.) begründet ist, erfüllt bestimmt der letzte Küchenmann seinen Dienst mit aller Selbstverständlichkeit. Liegt aber die Ursache in Nachlässigkeit und in lückenhafter Organisation, so schwindet die Dienstfreude. Dem Schreibenden ist ein Küchenchef in Erinnerung, der in strengen Diensten seine Kp. immer vorzüglich verpflegte und keine Arbeit scheute, um seinen Dienst restlos gut zu erfüllen. In seinem letzten W. K. jedoch hatte die Verpflegung unter mangelhafter Organisation zu leiden. Ungenügende Orientierung von Fourier und Küchenchef über Ort und Zeit der Verpflegung, Anzahl der fassenden Mannschaften usw. verunmöglichten einen reibungslosen Dienst. Alle Aufopferung des Küchenchefs war vergebens, weil die Verteilung der Verpflegung unter Aufsicht des Feldweibels nicht klappte. Durch Nachlässigkeit einzelner U. Of. erwachsen dem Küchenchef und seiner Mannschaft Mehrarbeit, Undank und Verdruß. Kein Wunder, daß unter solchen Umständen auch der Diensteifer nachlassen mußte.

Ein Wort schließlich noch zur *Verteilung* der Verpflegung, die durch die Faßmannschaft mit Kesseln und Platten besorgt wird. Auch hier kann mancherorts eine Verbesserung erzielt werden. Streng ist darauf zu achten, daß jene Leute die Verteilung vornehmen, die durch die Vorgesetzten hiezu ernannt wurden. Was nützt es, wenn sich der Küchenchef bemüht, der Faßmannschaft zu erklären, welche Portion pro Mann berechnet sei und wie Brot und Zwieback verteilt werden müßten, wenn dann die Leute Kessel und Platten kurzerhand auf den Tisch stellen und sich der eigenen Gamelle widmen, die Verteilung den Andern überlassend. Besonders lästig ist es auch, wenn am Einrückungstag Fourier und Küchenchef zur Essenszeit nach der „Faßmannschaft“ brüllen müssen, und sich trotz allem niemand meldet, weil eben noch keine Faßmannschaft bestimmt worden ist. Die Beispiele muten vielleicht kleinlich an, ihre Wirkungen sind aber oft nicht unbedeutend.

Nicht bloß die Verpflegungsorgane, sondern auch die Truppenoffiziere und -Unteroffiziere können mitwirken, um Mängel in unserer Verpflegung zu beheben. Der Kp. Kdt. vor allem hat es in der Hand, durch das Einräumen einer genügenden Essenszeit, durch Instruktion seiner U. Of. und durch präzise Organisation der Verpflegungsabgabe das seine beizutragen.
