

# Norwegen : die Truppenverpflegung in Norwegen

Autor(en): **Jenssen, Tor**

Objektyp: **Article**

Zeitschrift: **Schweizer Soldat : Monatszeitschrift für Armee und Kader mit  
FHD-Zeitung**

Band (Jahr): **29 (1953-1954)**

Heft 17

PDF erstellt am: **13.09.2024**

Persistenter Link: <https://doi.org/10.5169/seals-707904>

## **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.

Ernte, das Dreschen und die Bestellung der Felder so schnell durchzuführen, daß gar nichts in die Hände des Eroberers fallen konnte. Diese Aktionen wurden auch außerhalb der befreiten Gebiete durchgeführt. So z. B. haben im Sana-Tal 3000 junge Männer und Frauen die Ernte eingebracht, die unter der Kontrolle der Besatzungsmacht standen. Dieser Fall steht nicht allein da.

Das Einbringen von Kriegsbeute war zudem eine Versorgungsquelle, die nicht nur den Nachschub von Waffen und Munition, sondern auch der Beschaffung von Nahrungsmitteln diente. Nach dem Angriff auf eine feindliche Garnison organisierte der Wirtschaftsapparat der Armee alle notwendigen Maßnahmen für den Empfang und die Verteilung der Beute. Vor der Durchführung des geplanten Angriffes erkundigten sich die Wirtschaftsorgane beim Abwehrdienst über die Mengen und die Art der Vorräte in der betreffenden Garnison. Machte es die besondere Lage notwendig, wurde schon vorher ein Plan geschmiedet,

nach dem die Vorräte unmittelbar nach der Einnahme des Ortes seitens der Partisaneneinheiten durch die Organe der Intendantur und mit Hilfe der Bauern in kürzester Frist abtransportiert und in bereitgestellte Unterstände gebracht wurden, um später an die Einheiten verteilt zu werden.

Obwohl die Völker Jugoslawiens bestrebt waren, ihrer Volksbefreiungsarmee und den Partisaneneinheiten im Laufe des Krieges immer bessere Verhältnisse zu schaffen, konnte dieses Ziel oft nur teilweise erreicht werden. Dank dem hohen Verantwortungsbeußtsein und Patriotismus der Partisanen, die immer bereit waren, mehrere Tage ohne einen Brocken Brot, nackt und barfußig zu leben und zu kämpfen, wurden alle Hindernisse überwunden. Wenn wir heute an die Zeit des bewaffneten Kampfes der Völker Jugoslawiens zurückblicken, so können wir mit Stolz und kühn behaupten, daß die Schwierigkeiten, die unser Volk überwunden hat, zu den schwersten gehören, die je ein Volk im Zweiten Weltkrieg zu bestehen hatte.

## Norwegen

### Die Truppenverpflegung in Norwegen

Von Tor Jenssen, Oslo

Anfang März dieses Jahres fanden in Norwegen großangelegte Wintermanöver statt, an denen während zehn Tagen über 20 000 Mann teilnahmen. Erstmals gelangte während dieser Manöver, Operation «Winter II» genannt, eine neue Notration zur Ausgabe. Es handelte sich dabei um die erste in Norwegen hergestellte Notportion für die Armee, die somit ihre Bewährungsprobe zu bestehen hatte. Die Portion enthält 1060 Kalorien und vermag im Notfall die Bedürfnisse eines Tages zu decken. Sie enthält zwei Sorten Keks und zwei Tafeln Schokolade; einer Tafel ist Kaffee beigemischt. Dazu kommt eine Tafel Fruchtmasse, die sehr schmackhaft ist und aus einem Gemisch von Orangenzkonzentrat und Melasse hergestellt wurde. Die ganze Notportion hat ein Gewicht von 225 Gramm.

Diese Notration wird wie in anderen Ländern auf die Wehrmänner verteilt und darf nur in wirklichen Notlagen angebrochen werden. Ihr Inhalt ist derart konzentriert und hart, daß er nur in kleinen Stücken gegessen werden kann und vor allem gutes Kauen verlangt. Ganz allgemein kann gesagt werden, daß es sich dabei um einen Versuch handelte und daß diese Art Notportion mit Vorsicht zu behandeln ist.

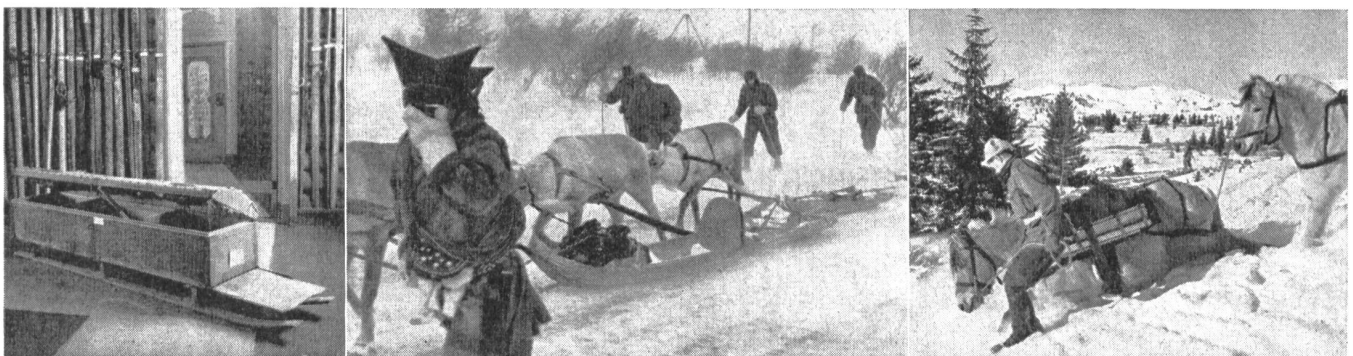
#### Besser ist die Kampfration

Die erwähnte Ration, die mit ihren Vor- und Nachteilen auf den Zustand ausgerichtet ist, wenn Not am Mann ist und eine schwierige Lage mit oft ungewöhnlichen Mitteln gemeistert werden muß, wird beim einfachen Kämpfer nie große Begeisterung erwecken. Der Sinn der norwegischen Soldaten ist im Militärdienst, wie derjenige

ihrer Kameraden in der Schweiz, mehr auf den täglichen Verpflegungsplan und die Küche seiner Truppe ausgerichtet. In Norwegen werden große Anstrengungen unternommen, um dem Wehrmann auch im Felde und in den Manövern eine gute und kräftige Kost zu verschaffen. Es kann aber Situationen geben, wo selbst diese Bestrebungen nicht mehr zum Erfolg führen und die erwähnte Notportion angebrochen werden muß. Daher wurde in der norwegischen Armee eine eigene Kampfration eingeführt.

Die Bestrebungen und Experimente zur Entwicklung einer brauchbaren und von der Truppe geschätzten Kampfration sind in der norwegischen Armee schon seit Jahren im Gange. Die wichtigsten Erfahrungen konnten in den großen Manöverübungen der letzten Jahre gesammelt werden. Sie waren derart befriedigend, daß heute eine Kampfration, SP-54 bezeichnet, in die Massenproduktion aufgenommen wurde. Diese Kampfration, die dem Kämpfer in den vordersten Linien, sowie Einheiten und Patrouillen mit Spezialaufträgen abseits der Quartiere und Küchen, mit einer vollwertigen und hohe Ansprüche erfüllenden Tagesverpflegung dienen soll, läßt heute nur noch wenig Wünsche offen. Leider haben sich die zuständigen Behörden gegen die Aufnahme von Zigaretten und Speiseschokolade in diese Ration ausgesprochen, da diese beiden Artikel in Norwegen im zivilen Sektor mit Sondersteuern zugunsten der Staatskasse belastet sind. Man wollte für die Soldaten keine Ausnahme machen.

Die erwähnte Kampfration enthält Hartbrot, Keks, Würfelzucker, eine Konserve als Hauptmahlzeit, Kochschokolade, eine Suppenkonserve, Kakao, Haferflocken, Kaffeepulver, einen Büchsenöffner, einen kleinen Löffel, Zündhölzer, eine Papierserviette und Brennstoffwürfel. Die Ration ist in eine Schachtel mit abgerundeten Ecken verpackt. Ein Dutzend dieser Schachteln findet in einem Karton Platz, der mit einem besonderen Material imprägniert ist, der die Verpflegungsartikel gegen radioaktive Strahlen schützt. Die Kampfration enthält 3800 Kalorien.



Von links nach rechts:

- 1 In einem solchen Skischlitten führte die norwegische Armee in den Kriegszügen der Jahre 1807 bis 1814 ihren Nachschub mit. Aufnahme aus dem alten Skimuseum auf dem Holmenkollen (Oslo).
- 2 Hoch oben im Norden Norwegens, an der Eismeerküste und der russischen Grenze, gehören auch die Lappen den norwegischen Heimwehren an. Ihre Uniform ist der warme Mantel aus Rentierfell mit der eigenartigen, vierzipfligen Mütze. Die Lappen bildeten mit ihren Schlitten und Rentieren in den Kämpfen in Nordnorwegen und Finnland wertvolle Betreuer des Nachschubes, die trotz Dunkelheit, Kälte und Schneesturm den Weg zu den kämpfenden Truppen fanden. Unser Bild wurde kürzlich anlässlich der Transportübung einer Heimwehrereinheit in Nordnorwegen aufgenommen.
- 3 Das Pferd feiert in der norwegischen Armee gegenwärtig ein Come-back, das seine Rolle im Dienste der Truppenversorgung als Zug- und Tragtier noch lange nicht ausgespielt hat. Die Abschaffung der Kavallerie wird nicht beklagt. Die Erfahrungen der letzten Jahre, als der motorisierte Nachschub in Schnee und Schlamm des norwegischen Berggeländes stecken blieb, haben aber dem Trainpferd seinen Platz in der Armee zurückgegeben.



Von links nach rechts:

- 1 Es heißt auch in Norwegen nicht Pferd oder Motor, sondern Pferd und Motor. Beide Transportformen haben sich auch in einer modernen Armee gegenseitig zu ergänzen. Eine Aufnahme aus den Wintermanövern im März 1954, an denen über 20 000 Mann teilnahmen.
- 2 Hier wird einer Patrouille, die sich als Jagdpatrouille mit Spezialauftrag in die weißen Einöden begibt, der Proviant ausgeliefert. Eine Aufnahme aus der Guerilla-Schule der norwegischen Armee in Mittelnorwegen.
- 3 Soeben ist während der Manöver die so seltene warme Verpflegung eingetroffen, die motorisiert in die vordersten Linien gebracht und verteilt wurde. «Wenn dann die Fleischkugeln da waren und sich die Herrlichkeit ihres Duftes verbreitete, fanden sich die Soldaten mit einer Schnelligkeit ein, die eines besseren Zweckes würdig gewesen wäre», schreibt unser Berichterstatter.

#### Der Nachschub im Wintermanöver

Diese Kampfration hat sich in den Operationen der Manöver «Winter II» glänzend bewährt. Diese Operationen bildeten für die norwegische Armee die erste harte Probe ihres Nachschubdienstes der Nachkriegsjahre. Die Manöver wurden am 28. Februar gestartet und erst am 9. März abgebrochen. Das in Südnorwegen gelegene Manövergelände wurde entgegen jeder Erwartung schon in den ersten Operationstagen mit einer gewaltigen Schneemenge bedacht, die jeglichen Verkehr in diesem Gebiet, eigentliches Flachland, lahmlegte und die Truppenbewegungen ungemein erschwerte. Die Straßen waren durch meterhohe Schneewehen überdeckt, welche die motorisierte Kriegsführung vor äußerst schwierige Probleme stellten.

Es braucht nicht besonders erwähnt zu werden, daß die Nachschuborganisationen und ihre Truppen vor fast unlösbaren Aufgaben standen. Von den Nachschubdepots sollten Hunderttausende von Litern Benzin zu den rund 5000 Fahrzeugen gebracht werden, die in den Operationen eingesetzt wurden. Die Manövertruppen, über 20 000

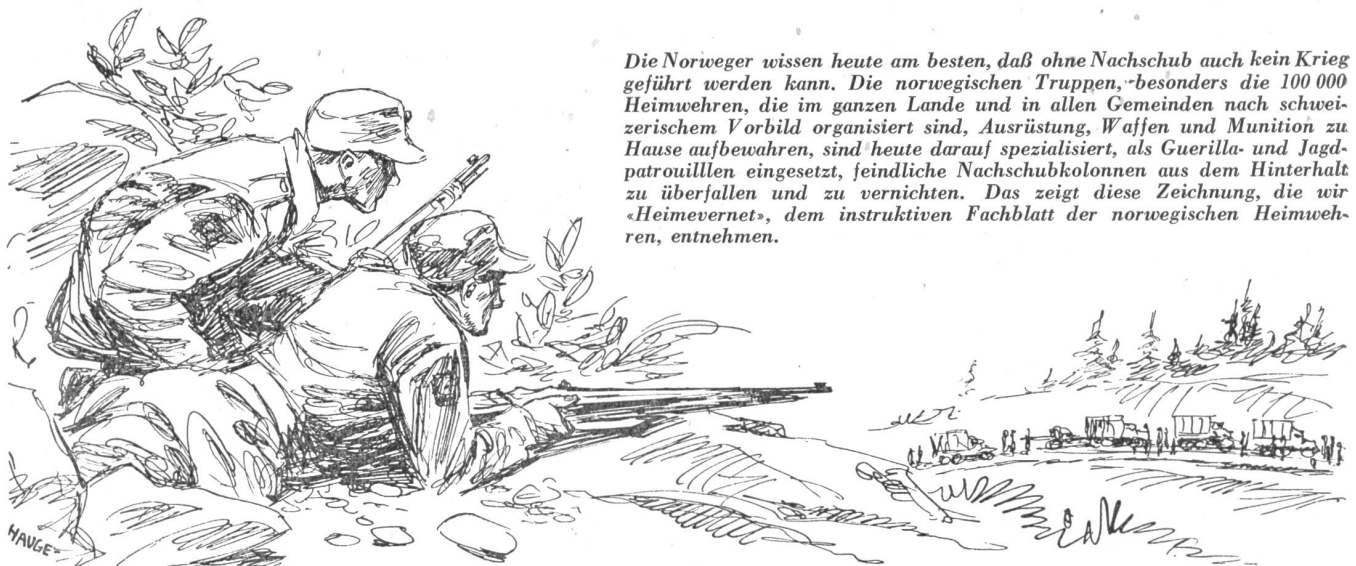
Mann, mußten mit warmer Verpflegung versehen werden, während Tausende von Waffen verschiedenster Kaliber auf Munitionsnachschub warteten. Die von den Truppenkörpern mitgeführte Reparaturwerkstätten und die Spezialeinheiten, die mit dem gesamten Schneeräumungsmaterial der Armee zur Oeffnung der Straßen eingesetzt wurden, machten die längsten und härtesten Arbeitstage ihres Lebens durch.

Dazu kam die Sabotage- und Guerillatätigkeit, die während der Operationen kriegsgemäß gespielt wurde und die den Nachschuborganisationen schwer zu schaffen machte. Unmittelbar vor der Auslösung der letzten Offensive der blauen Partei, die einen ins Land eingebrochenen roten Gegner zurückzuwerfen hatte, wurde ihr zentrales Nachschubdepot in Lilleström durch einen vernichtenden Schlag roter Saboteure getroffen. Eine Nachschubkompanie und 5000 Benzinkannen wurden «vernichtet». Die Saboteure, gestellt durch Patrouillen der norwegischen Heimwehren, haben durch einen geschickten Einsatz gute Arbeit geleistet. Dieses Vorkommnis beleuchtete einmal mehr die Notwendigkeit, daß auch

Depots und Nachschublager weit hinter der kämpfenden Front heute der Ueberwachung und Sicherung bedürfen, gerade dann, wenn die Mannschaft nach einem harten und aufreibenden Dienst müde und schläfrig ist und die Wachen auf ein Minimum reduzieren möchte.

#### Der neue Verpflegungsplan

Die norwegischen Soldaten können sich in normalen Friedensverhältnissen nicht über ihre Verpflegung beklagen. Mit gutem Gewissen darf man sagen, daß sie gut leben. Im Jahre 1953 wurde in der norwegischen Armee ein neues Verpflegungsregulativ eingeführt, das gegenüber früher größere Beweglichkeit in der Variation der Verpflegungspläne zuläßt. Der Gebrauch von Konserven wurde eingeschränkt, um an ihrer Stelle vermehrt frische Ware verpflegen zu können. Heute sind es besonders die tiefgekühlten Fischfilets, die sich bei unseren Soldaten größter Beliebtheit erfreuen. Vertreter der größten Produktionszentrale Norwegens besuchen im ganzen Lande die Truppenküchen, um die für die Truppenverpflegung verantwortlichen Funktionäre



Die Norweger wissen heute am besten, daß ohne Nachschub auch kein Krieg geführt werden kann. Die norwegischen Truppen, «besonders die 100 000 Heimwehren, die im ganzen Lande und in allen Gemeinden nach schweizerischem Vorbild organisiert sind, Ausrüstung, Waffen und Munition zu Hause aufbewahren, sind heute darauf spezialisiert, als Guerilla- und Jagdpatrouillen eingesetzt, feindliche Nachschubkolonnen aus dem Hinterhalt zu überfallen und zu vernichten. Das zeigt diese Zeichnung, die wir «Heimevernet», dem instruktiven Fachblatt der norwegischen Heimwehren, entnehmen.

über die richtige Behandlung dieser Delikatessen zu instruieren.

Die Brotaufgaben, Käse, Wurst, Butter, verschiedene Aufstriche usw., sind reichlicher geworden. Das neue Regulativ sichert dem Wehrmann auch täglich frische Früchte, was für norwegische Verhältnisse von ganz besonderer Bedeutung ist. Jeder Wehrmann hat einen täglichen Anspruch auf einen halben Liter Milch.

In der Schweiz dürfte ein Blick in den Verpflegungsplan einer norwegischen Einheit von ganz besonderem Interesse sein. Hier folgt die Aufzählung der Hauptmahlzeiten einer Woche:

Sonntag: Rindsbraten mit Gemüse und Schokoladenpudding.

Montag: Gemüsesuppe mit gebratenem Dorschfilet (Fisch).

Dienstag: Lapskaus (Gulasch).

Mittwoch: Geräucherter Schellfisch mit Gemüse und Reis.

Donnerstag: Erbsen, Fleisch und Speck.

Freitag: Fischklöße mit Gemüse und Tomatensuppe.

Samstag: Fleischkugeln mit Gemüse und Fruchtpudding.

Etwas, das auch unsere Frauen interessiert!

## Aus dem Kochbuch eines Obersten

In Oslo ist kürzlich das Kochbuch eines Fliegerobersten erschienen. «Mat i flygende fart» nennt sich das Kochbuch von Oberst Bernt Balchen, das eine Reihe von Rezepten und Delikatessen für Männer aufzählt. Alles Gerichte, die der Verfasser, wie in seinem Buchtitel erwähnt, «auf fliegender Fahrt» entdeckt und gekostet hat.

Wahrscheinlich kennen Sie Oberst Balchen noch nicht oder nicht mehr. Gestatten Sie, daß wir ihn vorstellen:

Oberst Bernt Balchen. Norweger. Geboren 1899. Er machte sich bereits in jungen Jahren einen Namen durch seine gewagten Polarflüge in der guten Gesellschaft von Byrd und Ellsworth. Zusammen mit Byrd flog er als zweiter nach Lindbergh über den Atlantik. Während des Zweiten Weltkrieges kämpfte er als Flieger in der norwegischen, britischen und amerikanischen Luftwaffe. Nach dem Kriege holten ihn die Amerikaner nach den Staaten, wo sie ihn zum Chefkonsulenten des Arktisflugdienstes machten, um sich dort große Verdienste im militärischen Flugverkehr über den Nordpol zu holen. Neben seiner großen und verantwortungsvollen Arbeit auf den Flugplätzen der Arktis und in Alaska fand er noch die Zeit, ein in Fachkreisen anerkanntes Kochbuch zu schreiben.

Nun, was sagen Sie zum Beispiel zu seinem Rezept: *Leber in Rotwein*. Oberst Balchen verwendet hier folgende Zutaten:

1 Pfund Leber, 1 Teelöffel Salz,  $\frac{1}{8}$  Teelöffel Pfeffer, 2 Teelöffel Worcestersoße, 4 dünne Scheiben Schinken,  $2\frac{1}{2}$  Deziliter Rotwein, 8 kleine Zwiebeln, 8 kleine Kartoffeln und 250 Gramm Erbsen.

Reinige die Leber mit einem feuchten Lappen und entferne vorsichtig die Haut. Lege sie in eine gefettete, feuerfeste Pfanne, schütte die Worcestersoße dar-

In Norwegen wird die Hauptmahlzeit, genannt «Middag», am frühen Abend eingenommen. Wichtiger und kräftiger als in der Schweiz ist auch das Morgenessen, «Frokost» genannt. Um die Mittagszeit wird ein einfacher Lunch abgegeben, zu dem es in der Armee jeden Tag, ausgenommen am Samstag, ein warmes Gericht gibt.

Die Verpflegung eines norwegischen Soldaten kostet heute 4.— norwegische Kronen (Fr. 2.40) im Tag. Das ist für Norwegen, vergleicht man die Kaufkraft des Landes, ein relativ hoher Betrag. Zum Vergleich sei erwähnt, daß der für die Tagesverpflegung geltende Ansatz nach dem Regulativ des Jahres 1947 nur 2.28 norwegische Kronen betrug.

Der Krieg unserer Tage ist zu einer sehr kostbaren Angelegenheit geworden. Die Ausgaben für das Militärwesen steigen und steigen. Immer wieder sucht man auch in Norwegen nach Posten, die im Militärbudget gestrichen oder gekürzt werden könnten. Es ist aber ein gutes Zeichen, daß man in Norwegen die Zeiten überwunden hat, wo man bei allen Budgetabstrichen die Sparschraube zuerst bei der Verpflegung der Wehrmänner ansetzte.

über und streue Salz und Pfeffer. Der Schinken wird darüber gelegt. Brate das Ganze in einem warmen Ofen bis der Schinken knusprig und die Leber hellbraun wird. Dann ist es Zeit, die Backwärme um die Hälfte herabzusetzen und den Rotwein beizugeben und das Gericht 30 Minuten gedeckt stehen zu lassen. Dann wird das Gemüse beigegeben und das Ganze weitere 45 Minuten unter dem Pfannendeckel gebraten. Sollte das Gericht zu trocken werden, wird etwas Kraftbrühe oder Wasser beigegeben.

Balchen erwähnt in seinem Kochbuch, daß die Essensgewohnheiten der Völker zu meist recht konservativ sind. Im Herbst 1941 kam er zusammen mit 1000 Amerikanern nach Grönland. Jedesmal, wenn er dem Koch den Befehl gab, die Fische zu verpflegen, die in ihrem Standquartier aus dem Meere gezogen wurden — längs der Küste brodelte das Meer das ganze Jahr von Dorschen — setzte das Seufzer, Stöhnen und Klagen ab. Zwei Jahre später verließ er Grönland. Die Mannschaft, die heute auf 2500 Köpfe angewachsen ist, zeigte sich jedesmal mißgelaunt, wenn der Verpflegungsplan einer Woche nicht mehrmals frische Fische enthielt.

Aus seiner Heimat holt Oberst Balchen den Hinweis, daß der Fisch im Salzwasser gekocht werden will. Balchen schreibt für einen Liter Wasser  $1\frac{1}{2}$  Deziliter Salz vor. Es war der alte Larsen in Südnorwegen, der sich auf einem Segelschiff zum Fischfang weit ins offene Meer hinauswagte, der Balchen diesen Rat gab und gleichzeitig unterstrich, daß der Fisch beim Entschuppen immer unter kaltem Wasser gehalten werden muß.

Auch Sie schätzen wahrscheinlich einen guten Fisch. Machen Sie sich aber etwas aus Skjell (Muschelart)? Wenn nicht, prüfen Sie einmal Oberst Balchens Rezept:

*Blauskjell mit Schinken.*

Hier gibt Balchen folgende Anweisungen: Laubdünn, 10 cm lange Schinkenscheiben werden mit Senf bestrichen und mit Hilfe eines seines Schwefelkopfes beraubten Zündholzes rund um jeden Blauskjell gelegt. Die auf diese Weise zubereiteten Muscheln werden in einer feuerfesten Pfanne während 15 bis 20 Minuten in einem warmen Ofen gebraten. Das ergibt ein delikates Hors d'œuvre oder eine Beigabe zu Cocktails. Dazu können auch Austern verwendet werden.

Im Frühwinter 1949 wurde nach einem Flug von Alaska über den Nordpol ein Flugzeug der 10. Rescue Squadron in Norwegen durch das Wetter am Weiterflug verhindert. General Frank Armstrong, Oberst Balchen und die Mannschaft verlebten im Sola-Strand-Hotel einige behagliche Tage, wo ihnen Frau Direktor Lund eine Delikatesse, *Hummer à la Neuburg*, servierte, die dann wert befunden wurde, später in das Rezeptbuch aufgenommen zu werden.

Dieses Gericht besteht aus: das Fleisch eines kleinen Hummers, 4 Teelöffel Butter,  $\frac{1}{2}$  Deziliter Sherry, 2 Deziliter Rahm, 3 Eigelb, Salz und Pfeffer. Man läßt den Hummer ca. 5 Minuten in der Butter schmoren, gibt den Sherry dazu und schaltet die Kochwärme aus. Der Rahm wird über kochendem Wasser erwärmt und mit dem Eigelb unter ständigem Rühren verbunden, dann wird der Hummer mit Gewürzen dazugegeben und — ohne kochen zu lassen — aufgewärmt. Das Gericht, ein Hochgenuß für Feinschmecker, wird mit geröstetem Brot serviert.

Während seiner Dienstzeit in Alaska profitierte Oberst Balchen auch vom Wildreichtum dieses weiten Landes. Er beschließt daher sein Kochbuch mit einem Abschnitt über Schlachtung und Zubereitung von Klein- und Großwild. Balchen erinnert daran, daß das Fleisch von Eichhörnchen, die in Alaska in großen Mengen vorkommen und jagdbares Wild sind, dem Fleisch von jungen Hähnchen gleicht, mürbe und delikates ist und einen pikanten Wildgeschmack hat. Am besten schmecken Eichhörnchen auf Grill gebraten. Er empfiehlt auch das Stachelschwein und den Biberschwanz als ganz besondere Delikatessen. Seine Rezepte sind eine wahre Fundgrube für Gourmands und Männer, die entweder als Touristen oder im dienstlichen Auftrag das Glück haben, die Welt und die verschiedenen Nahrungsgewohnheiten und -gelüste der Völker kennen zu lernen.

Das Kochbuch von Oberst Balchen, das in Norwegen und im Auslande große Auflagen erlebte, darf aber nicht den Eindruck erwecken, daß sich die Freizeitbeschäftigung dieses verdienten Fliegeroffiziers im Kochen und Essen erschöpft. Mit dem englischen Premier Churchill hat dieser große Flieger und Arktisspezialist ein Hobby gemeinsam; das ist die Malerei. Mit seinen eigenen Bildern aus Norwegen, der Arktis und aus Alaska hat Balchen in den letzten Jahren schon mehrere Ausstellungen in den vornehmsten Kunstgalerien New Yorks veranstaltet und dabei eine ungewohnt gute Presse gehabt. Es wurde bald zur Regel, daß diese Bilder jeweils schon am ersten Ausstellungstag zu sehr hohen Preisen verkauft wurden.

Tor Jenssen.