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

Herausgeber: Verlagsgenossenschaft Schweizer Soldat

Band: 39 (1963-1964)

Heft: 22

Artikel: Truppenverpflegung während des Aktivdienstes 1914/18 und 1939/45

Autor: Ogg, F.

DOI: https://doi.org/10.5169/seals-708982

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften auf E-Periodica. 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. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen sowie auf Social Media-Kanälen oder Webseiten ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Mehr erfahren

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. La reproduction d'images dans des publications imprimées ou en ligne ainsi que sur des canaux de médias sociaux ou des sites web n'est autorisée qu'avec l'accord préalable des détenteurs des droits. En savoir plus

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. Publishing images in print and online publications, as well as on social media channels or websites, is only permitted with the prior consent of the rights holders. Find out more

Download PDF: 02.07.2025

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

Truppenverpflegung während des Aktivdienstes 1914/18 und 1939/45

Von Oberst F. Ogg, Sektionschef des OKK

«Es ist leichter, eine Armee ins Feuer zu führen als sie zu verpflegen.» Marschall Bugeaud

Für ein Land, das wie die Schweiz, nur über wenige Ressourcen verfügt und nicht am Meer gelegen ist, ist es nicht einfach, ständig die Beschaffung der notwendigen Lebensmittel sicherzustellen. Dies umsomehr, wenn dieses Land eine Oase bildet, die ringsum vom Kriege eingeschlossen und von der Welt abgeschlossen ist.

Im August 1914 waren die Erfahrungen aus der Kriegszeit 1870/71 größtenteils vergessen und es bestand noch keine verpflegungstechnische Kriegsbereitschaft. Die Verpflegung der Truppe basierte auf dem Verwaltungsreglement von 1885, dessen Revision bereits in den Jahren 1909/1911 begonnen, jedoch nicht zu einem ersprießlichen Ende geführt worden war.

Das bei Kriegsausbruch gültige Verwaltungsreglement unterschied drei Verpflegungsarten, nämlich die Gemeindeverpflegung, die Naturalverpflegung und die Geldverpflegung. Artikel 159 dieses Reglementes setzte die damalige — sogenannte «Mundportion» — fest, bestehend aus:

750 g Brot aus Weizenmehl
320 g frisches Kuh-, Rind- oder Ochsenfleisch
150 g Trockengemüse
40 g Speisefett
20 g Kochsalz
3 dl frische Milch
oder
2 dl frische Milch mit 50 g Schokolade
20 g gerösteter Kaffee
Gewürz und das zur Zubereitung nötige Brennmaterial nach Bedarf

} für die Beschaffung dieser Lebensmittel war eine Vergütung von 30 Rp. vorgesehen

Man war sich jedoch einig, daß diese Mundportion — fast 30 Jahre nach ihrer Festsetzung — nicht mehr den Verhältnissen entsprach. Es wurden darum bereits vor Kriegsausbruch von Verpflegungs- und Sanitätsoffizieren Vorschläge zur Herabsetzung der Brotportion und zur Einführung einer Käseportion unterbreitet. Erstaunlicherweise beließ jedoch die Instruktion des Armeekriegskommissärs vom 1. August 1914 die Brotportion auf 750 g und erhöhte diejenige des Fleisches auf 400 g. Der Wunsch nach einer Käseportion wurde dagegen nicht berücksichtigt. Man merkte aber schon nach den ersten Mobilmachungstagen, daß man mit einer kleineren Brotportion auskommen konnte. Dazu wurde — in Berücksichtigung des im Ueberfluß produzierten Schweizerkäses — erstmals am 9. 8. 14 eine Käseportion eingeführt.

Im Verlauf der Grenzbesetzung 1914/19 wurden die Ansätze dieser Mundportion oft abgeändert, wie die nachfolgende Tabelle zeigt:

	Brot g	Fleisch g	Käse g	Gemüse Rp.
1. 8. 14	750	400	—	30
9. 8.	650	300	125	30
11. 11.	650	300	100	30
1. 7. 15	650	250	100	30
1. 1. 17	650	200	100	40
21. 4.	650	250		40
1. 10.	650	300	—	40
1. 12.	400	300	—	40
1. 2. 18	400	275	50	40
1. 4.	400	275	50	50
1. 6.	400	275	25	50
1. 8.	400	275	75	50
1. 5. 19	400	200	75	50

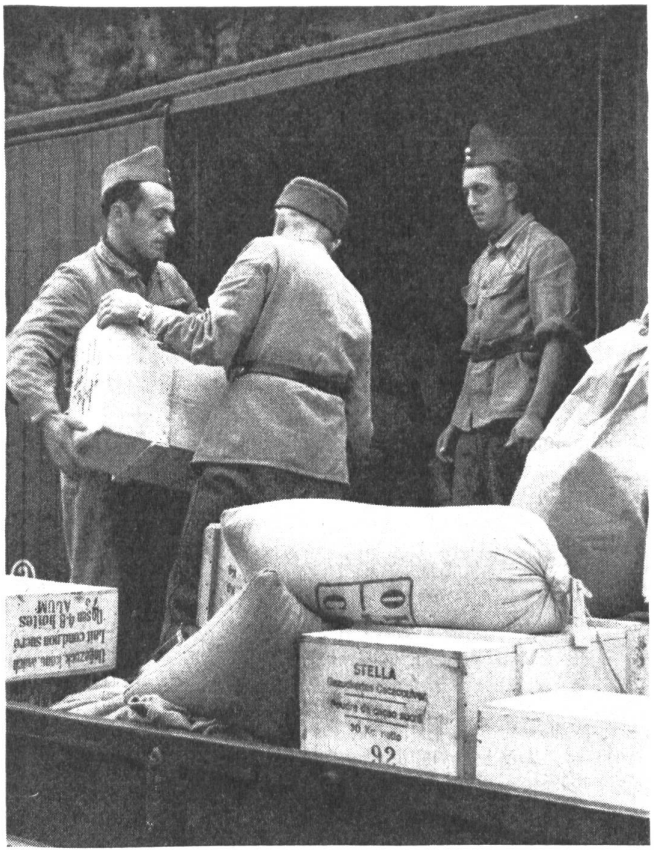
Wöchentlich einmal sollte anstelle der Fleisch- und Käseportion je ein Paar Schüblinge abgegeben werden; auch durfte in gleichen Intervallen die Fleischportion durch geräuchertes Fleisch und die Käseportion durch Speck oder Schokolade ersetzt werden. Dies wurde nicht nur im Sinne einer Abwechslung in der Verpflegung, sondern mehr und mehr mit Rücksicht auf die zunehmende Knappheit an Fleisch angeordnet. Später wurden auch fleischlose Wochen (frisches Fleisch) oder eine vollständige fleischlose Verpflegung (frisches Fleisch und Fleischersatz) während eines Tages pro Woche befohlen.

Eine Erhöhung der Gemüseportionsvergütung wurde bereits im Frühjahr 1915 durch verschiedene Truppen verlangt, weil die Preise immer mehr stiegen. Der Armeekriegskommissär (Oberst Keppler bis 1915 und Oberst Zuber ab Mitte 1915) verzichtete jedoch solange als möglich auf die Erhöhung, sondern gab an ihrer Stelle am 1. 6. 16 allen Truppenkommandanten folgende Weisung:

> «Ihren Truppen sind die nötigen Weisungen und Aufklärungen zu erteilen in dem Sinne, daß eine größere Bescheidenheit im Verlangen der Qualität und der Auswahl Platz zu greifen habe.»

Aus einem Bericht über den Aktivdienst 1914/18* ersehen wir, daß die Truppe dank der großen Abwechslung in der Verpflegung — wenn der Mannigfaltigkeit der Verpflegungsartikel noch besondere Tüchtigkeit und Kombinationstalent des Küchenchefs vorteilhaft zu Hilfe kamen —

* Hptm. Bühlmann: Kriegsmobilmachung 1914/19



Unsere Transportanstalten stellten sich bei den Grenzbesetzungen für den militärischen Nachschub zur Verfügung.

ebensogut oder noch besser als im Zivilleben lebte. Es herrschten jedoch seinerzeit andere Ernährungsgrundsätze als heute, wie dies deutlich aus den «Anleitungen über die Zubereitung der Speisen im militärischen Haushalte von 1902» hervorgeht:

> «Die Truppenernährung muß, wie jede Massenernährung, auf Einfachheit und Mäßigkeit beruhen. Die Zubereitung darf möglichst wenig Zeit beanspruchen. Feinschmeckergerichte von umständlicher und zeitraubender Zubereitungsart haben in der militärischen Küche keinen Platz. Der Soldat ißt nicht, um zu essen, sondern um sich zu ernähren.»

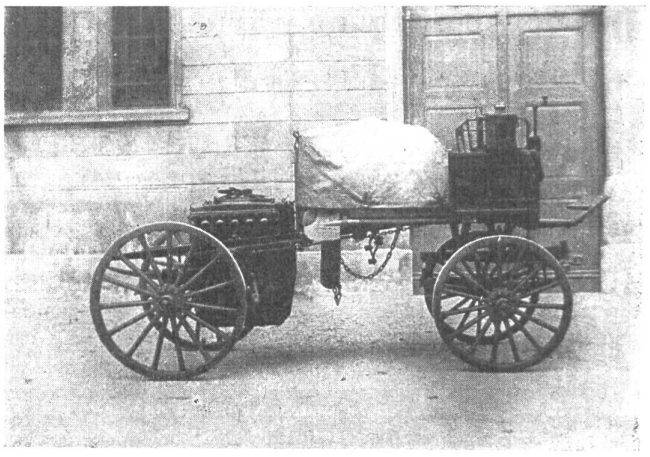
Der nachfolgende Wochenspeisezettel zeigt deutlich die einfachen Ansprüche und den Lebensstandard unserer damaligen Soldaten:

Sonntag	Milchschokolade	Teigwarensuppe Rindsbraten Kartoffelstock	Reissuppe Käse
Montag	Milchkaffee Käse	Fleischsuppe Spatz Reis mit Käse	Erbsensuppe
Dienstag	Milchschokolade	Gerstensuppe Kalbsragout Makkaroni m. Käse	Hafergrützsuppe
Mittwoch	Milchkaffee Käse	Fleischsuppe Spatz Bohnensalat	Erbs- und Reissuppe
Donnerstag (fleischlos)	Milchschokolade	Hafersuppe Dörrobst Reis oder Mais	Kartoffelsuppe Salat
Freitag	Milchkaffee	Hafergrützsuppe Blut- u. Leberwurst Sauerkraut und Schälkartoffeln	Reissuppe Kalbskopf Schwarztee
Samstag	Milchschokolade	Fleischsuppe Spatz, Nudeln Kartoffelsalat	Mehlsuppe Käse

Klagen über die Verpflegung der Truppe wurden zu Beginn der Mobilmachung 1914 und später hauptsächlich über die Zubereitung der Speisen erhoben. Dieser Zustand hatte seine Ursache im Mangel an Ausbildung der Küchenchefs; also solche funktionierten häufig mehr oder weniger geeignete Uof., Gfr. oder Sdt.
Aus einem Bericht haben wir folgende lustige Zwischenfälle entnommen, welche die damaligen Zustände in den Truppenküchen genau bezeichnen:

> «Um nur eines anzuführen, genügt es zu sagen, daß ein Korporal einem Soldaten auf den Vorwurf, er habe vergessen, das Wasser für die Makkaroni zu salzen, mit herablassendem Lächeln erwiderte: «Die Makkaroni sind schon gesalzen, ich habe noch nie gehört, daß man diese im Salzwasser abkocht.» Oder wenn zum Beispiel ein anderer Küchenchef die Erbssuppe anbrennen läßt und nachher mit einem glühenden Eisen, das er in den Kochkessel steckt, den schlechten Geschmack heben will, so mutet es mich an, wie wenn ein schlecht instruierter Soldat sein Bajonett mit Schmirgel putzt.»

Auf Grund dieser Klagen und verschiedenen Anregungen seitens der Truppenkommandanten befahl der Armeekriegskommissär im Sommer 1915, es sei der Zubereitung der Speisen vermehrte Aufmerksamkeit zu schenken und innerhalb der Truppenkörper seien Kochkurse für die für die Truppe vorgesehenen Küchenchefs durchzuführen.



Fahrküche Mod. 1909

Als Kocheinrichtungen wurden während den ersten Monaten des Weltkrieges 1914/19 ausschließlich die Fahrküchen Modell 1909 benützt.

Der Generalstabschef verfügte jedoch später, daß mit Rücksicht auf allfällige Verwicklungen und in Anbetracht des schwer zu beschaffenden Ersatzes von Kupferkesseln diese Fahrküchen zu schonen seien. Es wurde demzufolge grundsätzlich in Käsereien, großen Privatküchen, Waschküchen, Volksküchen, Wirtschaften und Schulhäusern gekocht oder es wurden Feldküchen mit requirierten Kochkesseln errichtet.

Die Verpflegungstruppen bestanden am Anfang des Krieges aus Verpflegungsabteilungen mit je 1 Stab und 2 Vpf. Kp. und selbständigen Bäckerkompagnien.

Die sechs Verpflegungsabteilungen waren direkt den Divisionen (1 pro Div.) unterstellt und hatten insbesondere die Requisition zu besorgen, zu schlachten sowie die Verpflegung vom Etappendienst zu übernehmen und an die Truppenkörper abzugeben. Durch den Bundesratsbeschluß vom 28. 1. 18 wurden die Verpflegungsabteilungen neu organisiert, um auch den Gebirgsbrigaden solche Formationen zuzuteilen und diese damit auch vollständig unabhängig zu machen. Mit der neuen Organisation wurden folgende Formationen gebildet: 2 Vpf.Abt. mit je 3 Kp. für die 2. und 4. Div.; 4 Vpf.Abt. mit je 2 Kp. für die 1., 3., 5. und 6. Div.; 4 Geb.Vpf.Kp. und je 1 Fest.Vpf.Kp. für die Festungs-Besatzungen St. Gotthard und St. Maurice.

Die neun selbständigen Bäcker-Kompagnien waren als Armeetruppen in der ganzen Schweiz stationiert und hatten nicht nur die 6 Divisionen, sondern auch die Festungsbesatzungen und sämtliche Armeetruppen mit Brot zu versorgen. Die Brotfabrikation wurde in erster Linie in den großen Zivilbäckereien hergestellt. Wo jedoch solche nicht vorhanden waren, haben die Sappeurdetachemente sogenannte Feldbäckereien erstellt (z. B. in Faido für die Tessinertruppen, Mett bei Biel, usw.).

Von den schlechten Erfahrungen des Ersten Weltkrieges belehrt, wurden nach dem Grenzbesetzungsdienst viele Aenderungen in bezug auf die Truppenverpflegung und die Verpflegungstruppen vorgenommen. Anläßlich der historischen Daten 50 Jahre Mobilmachung 1914 und 25 Jahre Mobilmachung 1939 soll im folgenden eine summarische Darstellung des Hellgrünen-Dienstes während dieser zwei Weltkriege gegeben werden.

Die Folgen des unvorbereiteten Eintritts in den Aktivdienst, wie dies 1914 der Fall war, sollten sich später nicht wiederholen. Die schweizerischen Behörden haben deshalb bereits im Jahr 1938 die notwendigen Maßnahmen

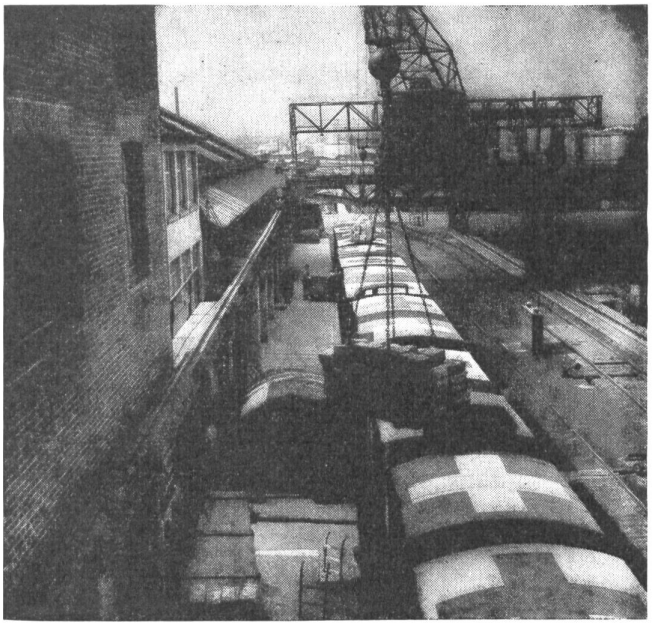
für die Sicherstellung der Versorgung des Landes in einem künftigen Kriegs- oder Katastrophenfall getroffen. Mit dem Bundesgesetz vom 1. 4. 38 über die Sicherstellung der Landesversorgung mit lebenswichtigen Gütern gab die Bundesversammlung dem Bundesrat die Ermächtigung, wenn die allgemeine Lage es verlangen würde, Vorräte des Bundes anzulegen oder zu vermehren und auch private Unternehmungen zur Haltung von Vorräten zu verpflichten. Anläßlich der Kriegsmobilmachung 1939 stand das Verwaltungsreglement vom Jahr 1885, ergänzt durch die Instruktion über die Verwaltung der Schulen und Kurse im Instruktionsdienst, immer noch in Kraft. Trotz verschiedenen Anläufen war die Revision dieses Reglementes nicht unter Dach gebracht worden. Im September 1939, zu Beginn des Aktivdienstes, wurde die Herausgabe einer **Instruktion über die Verwaltung der Armee im Aktivdienst** notwendig. Die ab 1. September 1939, einen Tag vor der Generalmobilmachung der schweizerischen Armee, gültige Tagesportion bestand aus:

Brotportion	500 g
Fleischportion	250 g
Käseportion	70 g
Gemüseportion	
Trockengemüse	200 g
oder	
Grüngemüse und Kartoffeln	Menge nicht festgesetzt
Speisefett oder Speiseöl	30 g
Kochsalz	20 g
Zucker	30 g
Milchkaffee: Milch	3 dl
Kaffee	15 g
Milchschokolade: Milch	2 dl
Schokolade	50 g
Tee	6 g
Gewürze und Brennmaterial	

Für die Beschaffung der Gemüseportion, die zu Lasten der Haushaltungskasse bezahlt wurde, war eine Gemüseportionsvergütung vorgesehen, welche

für Schulen	35 Rp.
für übrige Truppen	
bei Standort bis 2000 m ü. M.	45 Rp.
bei Standort über 2000 m ü. M.	60 Rp.

betrug.



Trotz vermehrtem Ackerbau waren wir während des Zweiten Weltkrieges auf Importe angewiesen. Durch besonders gekennzeichnete Güterzüge versuchte man, diese Güter möglichst unversehrt zu erhalten

Die stets schwierigere Lage in der Versorgung der Schweiz – die bald vollkommen durch die deutschen und italienischen Truppen eingeschlossen war – zwang nicht nur zu einer strengen Rationierung der wichtigsten Lebensmittel für die Zivilbevölkerung, sondern auch zu einschränkenden Maßnahmen für den Verbrauch von Nahrungsmitteln in der Armee. Durch diese Auswirkungen hat die Tagesportion während des Aktivdienstes 1939/45 verschiedene Aenderungen erfahren.

Die Brotportion wurde bereits Anfang September 1940 auf 375 g herabgesetzt, weil sie überall als zu hoch befunden wurde. Die meisten Aenderungen erfuhr jedoch die Fleischportion, welche infolge der Erschwerung und des Rückgangs der Schlachtviehproduktion – wegen Mangel an Futtermitteln – von 250 g bis zu 150 g sank. Dazu wurde vom 11. 5. bis 21. 7. 41 ein fleischloser Tag pro Woche befohlen. Die Käseportion variierte von 70 auf 60, 80, wieder 70 und 50 g. Nachstehend geben wir noch die Ansätze der Tagesportion bekannt, die vom 1. 6. 44 hinweg bis zur Aufhebung des Aktivdienstzustandes der schweizerischen Armee (20. 8. 45) gültig waren und den tiefsten Punkt erreichten:

Brotportion	375 g
Fleischportion	150 g
Käseportion	50 g
Gemüseportion	
Trockengemüse	150 g
oder	
Grüngemüse und Kartoffeln	800–1000 g
Speisefett oder Speiseöl	30 g
Kochsalz	20 g
Zucker	30 g
Milchkaffee: Milch	4 dl
Kaffee	10 g
Milchschokolade: Milch	3 dl
Schokolade	40 g
Tee	3 g
Gewürze	

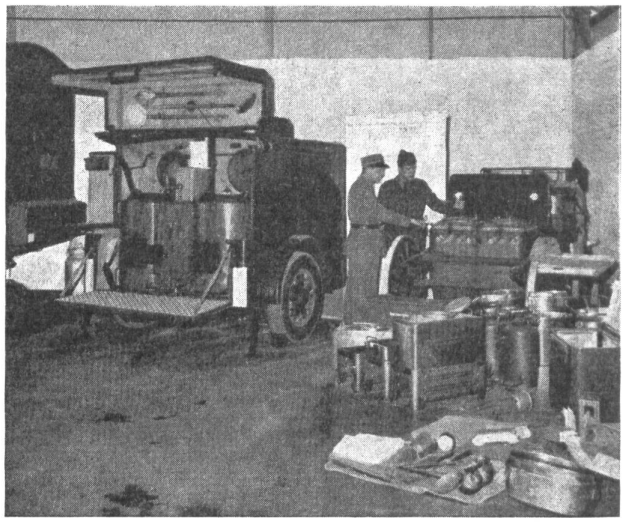
Die vorhandenen Mittel gestatteten trotzdem die Gestaltung und Abgabe einer gesunden und genügenden Verpflegung, wie die nachfolgenden Menüs zeigen:

Kaffee Käse	Suppe Ragout Rüebli/Kartoffeln	Suppe Teigwaren Apfelmus
Schokolade	Suppe Spatz Gemüse	Suppe Risotto Salat
Schokolade	Suppe Sauerbraten Kartoffeln	Kaffee complet
Mehlsuppe	Suppe Hackbraten Kartoffeln	Suppe Teigwaren Randensalat

Daß die Verpflegung der Schweizersoldaten den physiologischen Anforderungen entsprach, geht deutlich aus einer Inauguraldissertation der medizinischen Fakultät der Universität Zürich, vorgelegt von H. Markwalder, hervor:

> «Nach der ausführlichen, nachträglichen Auswertung über die verabreichte Truppenkost einer deutschschweizerischen Gebirgssanitätseinheit steht für uns fest, daß die Kostansätze, d. h. also die allgemeine Truppenkost für den schweizerischen Wehrmann in den Jahren 1940 bis 1942 als sehr gut bezeichnet werden müssen. Sie sind unseren heutigen ernährungsphysiologischen Vorstellungen durchaus angepaßt und sie gewähren eine ausreichende Nahrungszufuhr auch für strenge Dienste.»

Kochkisten Mod. 1936



Küchenanhänger Mod. 1939

Es darf ohne weiteres behauptet werden, daß während des ganzen Aktivdienstes die Truppen mit der Verpflegung durchaus zufrieden waren. Dies ist umso wichtiger, als der Wehrmann damals infolge der strengen Rationierung sich kaum noch zusätzliche Nahrungsmittel beschaffen konnte.
Die Verbesserungen und großen Fortschritte der Truppenverpflegung gegenüber dem Ersten Weltkrieg sind nicht nur durch die vermehrt zur Verfügung gestellten Mittel erreicht worden, sondern auch durch eine bessere Ausbildung der Rechnungsführer, durch den Einsatz von ausgebildeten Küchenchefs (ab 1936 wurden zentrale Fachkurse für Küchenchefs von einer Dauer von 27 Tagen durchgeführt) und auch durch die Einführung von neuen Küchenanhängern Modell 1939 und Kochkisten Modell 1936 neben den sogenannten «Goulaschkanonen» (Fahrküche Modell 1909).
Der Nachschub erfolgte damals durch die Verpflegungsabteilungen. Diese Formationen waren direkt den Heereseinheiten unterstellt und besorgten durch Fassungen bei den Armee-Verpflegungs-Magazinen den Nachschub der Verpflegungsmittel, die nicht durch Selbstsorge beschafft werden konnten.
Die Brotversorgung wurde durch die Bäcker-Kompagnien sichergestellt, welche dem Oberkriegskommissariat unterstellt waren. Diese Einheiten waren in den Städten konzentriert und stellten das Brot in den vorhandenen zivilen Großbäckereien her. Mit dem Bezug der Kernzone (Reduit) wurden diese Formationen den vier Armeekorps zugeteilt, blieben jedoch für den technischen Dienst weiterhin unter dem Kommando des Oberkriegskommissärs. Da mit der Dezentralisation der Bk.Kp. die zivilen Bäckereien nicht mehr ausreichten, wurden verschiedene, noch heute betriebsfähige Werk- und Feldbäckereien gebaut.
Es ist selbstverständlich, daß während der so langen Dienstperiode 1939/45 viele Fehler begangen wurden. Wir wollen hier nur diejenige bei der Brotproduktion, die Friktionen bei der Fleischversorgung sowie die Unordnung erwähnen, die da und dort in Truppenküchen anzutreffen war. Oberstbrigadier Bolliger, Oberkriegskommissär von 1942–1945 und Nachfolger von Oberstbrigadier Richner (1930–1942) schließt aber seinen Geheim-Bericht über den Aktivdienst von 1939/45 wie folgt:

> «Abschließend möchte ich bemerken, daß mit diesen Feststellungen und Mängeln im Verpflegungs-, Verwaltungs- und Rechnungsdienst der Armee nichts verallgemeinert werden soll. Die große Mehrzahl der Kommandanten und der Fachorgane dieses wichtigen Dienstzweiges hat gut gearbeitet und verdient Anerkennung und Dank.»

Es geht in diesem bescheidenen Beitrag über die Truppenverpflegung unserer Armee während des Aktivdienstes 1914 und 1939 nicht darum, einen Vergleich zwischen diesen beiden Perioden und den heutigen Verhältnissen zu ziehen. Wir haben lediglich die uns wesentlich erscheinenden Aspekte der seinerzeitigen Organisation der Versorgung der Armee in Erinnerung gerufen. Wichtig ist es jedoch, daß wir aus den Erfahrungen dieser schweren Zeit die notwendigen Konsequenzen ziehen können.
Trotz der heutigen Konjunktur ist es unerläßlich, daß der wirtschaftlichen Kriegsvorsorge alle Aufmerksamkeit geschenkt wird und daß die Versorgung der Armee stets durch Verbesserung wirksam gestaltet und den wachsenden Anforderungen angepaßt wird. General Guisan weist den Weg dazu, wenn er sagt:

> «Eine Armee ist nie am Ende ihrer Vorbereitungen; immer muß an der materiellen, geistigen und ausbildungsmäßigen Bereitschaft weiter gearbeitet werden, damit ein Angriff, wenn er plötzlich erfolgen sollte, uns möglichst bereit finden möge.»

Die Soldaten der Armee helfen den Soldaten der Schiene