

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

Herausgeber: Schweizerischer Fourierverband

Band: 53 (1980)

Heft: 5

Artikel: Pflichtkonsum

Autor: [s.n.]

DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-518783>

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: 14.03.2025

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

Pflichtkonsum

(s) Zu diesem Kapitel veröffentlichen wir in der Folge drei interessante Artikel. Da ist zuerst der Leserbrief eines Fouriers, der im Sommer 1979 abverdient hatte. Mit Recht empörte er sich darüber, dass die Wehrmänner die Pflichtkonsumartikel zum Teil wegwerfen. Seine Idee ist auf den ersten Blick bestechend.

Oberst Pfaffhauser, Chef der Abteilung Kommissariatsdienst des OKK, bemühte sich persönlich um eine Stellungnahme. Nach dem Durchlesen derselben begreift man, dass die EDMZ, an sich geübt im Versand in fremde Länder, noch zuwarten muss, bis sie vorige Konservenbüchsen in die Entwicklungsländer senden kann, wo die Empfänger sie eventuell auch in den Busch werfen würden — weil sie ihren Ernährungsgewohnheiten nun wirklich nicht entsprechen.

Gibt es auch in andern Armeen «Pflichtkonsum»? Selbstverständlich. Und da wir Schweizer gerne übers grosse Wasser blicken, machte mich eine kleine Notiz im «Schweizer Soldat» stutzig. Diese Notiz berichtete von einer neuen Notverpflegung der USA-Streitkräfte. Die amerikanische Botschaft in Bern nannte mir die zuständige Stelle des Pentagons. Und vom Departement of Defense Food and Nutrition Research Program erhielt ich dann umfassende Auskünfte und auch Bildmaterial. Interessant sind neben der Vorstellung dieser Notverpflegung auch die Art der Bewertung und die Kriterien der Begutachtung durch die zuständigen Armeestellen. «Zurück zur Retorte!» Eignen würde sich diese Verpflegung auf alle Fälle auch zum Mittragen in schweizerischen Kampfanzugtaschen.

Pflichtkonsum – Lebensretter in Entwicklungsländern ?

Ein junger Fourier schreibt uns:

Wie die meisten wissen, haben wir in unserer Armee einen Pflichtkonsum, das heisst: Dem Fourier wird vorgeschrieben, dass er pro Person eine bestimmte Menge Militärbiscuits, Dosenmenüs, Suppe und vieles mehr zu verbrauchen hat. Gibt er nun am Ende einer Dienstperiode zuviel zurück, muss er dafür aus der Truppenkasse ein Strafporto bezahlen. Jeder Fourier ist also deshalb besorgt, dass die vorgeschriebene Menge an Lebensmitteln «unter die Mannschaft kommt». Damit habe ich nun in der letzten Sommer-RS folgende Erfahrung gemacht:

Fast jeden Tag gab es Suppe, die keinen grossen Anklang fand, also wurde sie einfach weggeschüttet. Wenn es die von den Rekruten ungeliebten Dosenmenüs gab (meist im Freien), wurden auch von diesen viele fortgeworfen. Grund: Bei einer Zurückgabe an die Küche wären sie nur nochmals aufgetischt worden — und das wollte keiner.

Dass der Notvorrat der Schweizer Armee immer wieder erneuert werden muss, ist mir klar. Könnte man aber nicht diese vorigen Pflichtkonsumartikel zurücknehmen ohne Bestrafung (Porto) und dann diese vorigen Artikel in Gebiete schicken, in denen Hungersnot herrscht?

Diese Lebensmittel, welche einen hohen Nährwert haben und sehr gut verpackt auch zum Versand geeignet sind, wären gratis, nur der Versand würde etwas kosten.

Ich finde es unverantwortlich, solche Lebensmittel wegzuworfen, da sie andern Menschen das Leben retten könnten.

Antwort des OKK

Die Idee des Einsenders ist im ersten Moment bestechend. Einerseits würden unsere Soldaten und Rekruten entlastet vom Pflichtkonsum, andererseits könnte man den hungrigen Kindern in den Entwicklungsländern helfen.

Er wirft jedoch zwei verschiedene Probleme auf:

1. die Lieferung von Artikeln der Vorräte der Armee an Drittländer;
2. die Nicht-Einnahme von Verpflegung bzw. das Wegwerfen von Lebensmitteln durch die Truppe.

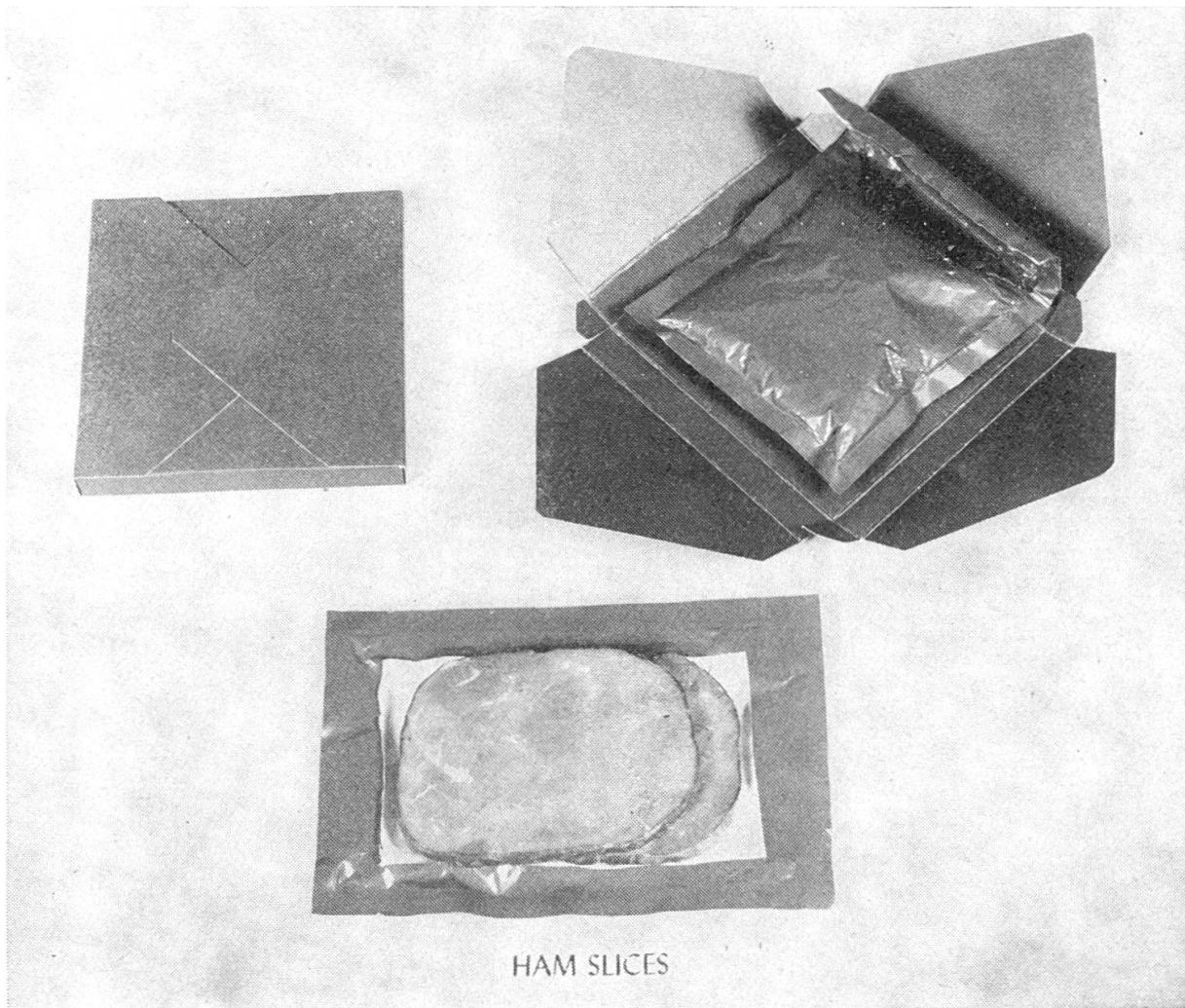
Wir nehmen zu diesen beiden Problemen Stellung wie folgt:

1. Wir sind mit dem Interpellant einig, dass alle Artikel des Pflichtkonsums gut sind, einen hohen Nährwert aufweisen und deren Verpackung sich gut für einen Versand auch übers Meer eignet. Da die EDMZ beispielsweise bereits Übung hat im Versand ins Ausland, wäre auch dieses Problem scheinbar gelöst. Auch die Transportkosten könnten durch eine Bundesverwaltung oder Hilfsorganisation, die bereits Lebensmittel zu Hilfszwecken ins Ausland schickt, übernommen werden. Doch leider zeigen sich neue Tücken:
 - Ein Verkauf an Drittländer kommt kaum in Frage. In der Tat stellen die Länder, die in der Schweiz Waren bestellen, ihre eigenen Bedingungen in bezug auf Beschaffenheit, Verpackung und Lieferzeit der Waren. Sie sind somit nicht bereit, Waren aus Lagern einer fremden Armee zu übernehmen.
 - Die Gratisabgabe an Entwicklungsländer erfolgt von Zeit zu Zeit durch karitative Institutionen, die oft auch vom Bund finanzielle Beiträge erhalten. Diese Aktionen erfolgen jedoch nicht regelmässig, so dass die Rotation der Vorräte innerhalb der Haltbarkeit der Ware kaum sichergestellt wäre.Letztlich haben auch die Bewohner von Entwicklungsländern einen eigenen Geschmack: Wer garantiert uns, dass die Negerlein die Biscuits und Fleischkonserven nicht (auch) in den Busch werfen?
2. Das «Wegwerfen» ist ein grosses Übel, eine Gewohnheit, die aus dem «Zivilleben» stammt. Haben Sie sich einmal die Mühe gegeben, zu beachten, was alles im Abfallkübel landet? Sehr aufschlussreich war ein in der «Schweizer Illustrierte» Nr. 8 vom 16. Februar 1976 erschienener Artikel «Ist das wirklich alles Abfall?» von Elisabeth Hörler: eine Untersuchung über den Haushaltsabfall in einem Villen-, Mittelstand- und Arbeiterquartier der Stadt Luzern. Es ist schwer, im Militärdienst (kurze Zeit) den Leuten die Erziehung zu geben, die im Zivilen verpasst wurde. Man kann nicht alles den Schulen oder dem Militär in die Schuhe schieben.

Die Militärverpflegung ist eine Gemeinschaftsverpflegung, die bestimmte Anforderungen (Zusammensetzung, Menge, Kalorien / Joules) zu erfüllen hat. Der Fourier muss eine Verpflegung zubereiten und verteilen, die das «durchschnittliche» Hungergefühl zu decken vermag. Wenn die Truppe über einige grundlegende Ernährungsprinzipien (z. B. Suppen) und den Zweck des Pflichtkonsums richtig orientiert ist, isst sie normalerweise, was ihr verabreicht wird.

Das Zurücknehmen von Lebensmitteln, die dem einzelnen Mann abgegeben und von diesem nicht verbraucht wurden, ist problematisch: Was kommt zurück? In welchem Zustand? Sie können sich selber vorstellen, mit welchen Schwierigkeiten und welchem Arbeitsumfang eine zentrale Sammlung und ein zentraler Versand von solchen Mitteln verbunden wäre.

Ready-to-eat – Fertigmenu der US-Army



HAM SLICES

Im Begleitbrief kommt Avalon L. Dungan auf den Inhalt seiner Sendung zu sprechen und definiert die sogenannten MRE: Das sind Fertigmenus der US-Army, ready-to-eat (bereit zum Essen), die ohne weitere Zubereitung verpflegt werden.

Des weitern erwähnt er in einem zweiten Teil die sogenannten Retortenbeutel. Eine wirklich feine Erfindung, denn die Büchsen im Kampfanzug drücken doch manchmal recht unangenehm beim Liegen. Die Eigenschaften sollen identisch sein mit denjenigen einer althergebrachten Büchse — auch sind bereits einige europäische Länder dazu übergegangen, diese Beutel ebenfalls zu übernehmen.

Fragen nimmt mein Gewährsmann im Pentagon in Washington gerne entgegen. Vielleicht sind solche aus dem Leserkreis zu erwarten.

Die US-Army Natick Forschung und Entwicklung hat kürzlich dem Menutyp entsprechend eine neue, flexible Verpackung für die Kampfration entwickelt, welche die gegenwärtige Kampfration ersetzt — das persönliche Kampfmenu (MCI). Das neue persönliche Fertigmenu stellt den Höhepunkt einer ausgedehnten, wissenschaftlichen und technischen Bemühung dar, welche die Hauptverbesserungen in der Verwendung, Eignung und Brauchbarkeit der persönlichen Kampfrationen herbeiführt. Die vorläufigen Beschreibungen für alle Zusammensetzungen der persönlichen MRE-Menus (Fertigmenus) und deren Zusammenstellung sind vervollständigt worden.

Die US-Army Infantry Board (USAIB) testete die neue Mahlzeit unter normalen Umgebungsverhältnissen in Fort Benning, Georgia, Fort Bragg und North Carolina

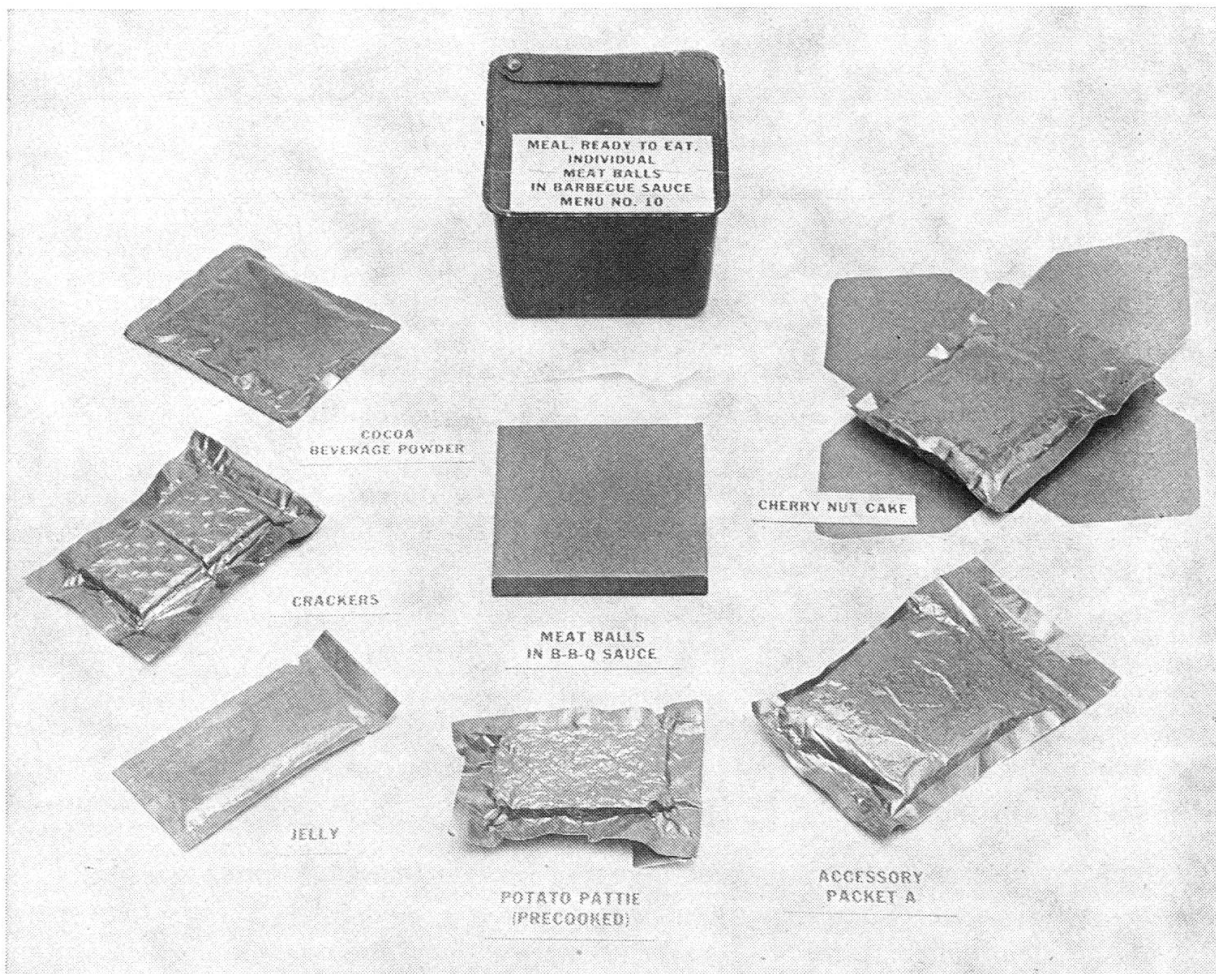
von August 1973 bis April 1974. Ungefähr 21 000 der Testmahlzeiten (MRE) und 7000 der Standardrationen, bekannt als MCI, wurden konsumiert.

Zusätzlich testete der US-Army Arctic Test Center (USAATC) Mahlzeiten unter arktischen Winterbedingungen von August 1973 bis März 1974. Während dieser Zeit wurden 5544 MRE und 1800 MCI konsumiert.

Während der Testzeit zeigten die Soldaten übereinstimmend eine sehr grosse Vorliebe für die neuen Fertigmensus (heiss oder kalt eingenommen) im Vergleich zum Standardmenu. Ob kalt oder heiss konsumiert — es zeigte sich keine langweilige Wirkung während der sieben Tage Testzeit. Von allen Mahlzeiten, die man verabreichte, erhielten die zwei flexibel und haltbar verpackten Fleischzusammensetzungen (Rindfleischtranchen in Barbecue Sauce und Fleischkugeln mit Barbecue Sauce) eine durchschnittliche Note von 8.02 auf der Neuner-Richtskala.

(9 = ausgezeichnet, 8 = sehr gut, 7 = mittelmässig, 6 = schwach, 5 = weder beliebt noch unbeliebt). Diese Bewertungen waren aussergewöhnlich hoch in Anbetracht des Umstandes, dass jede Fleischzusammensetzung einen Durchschnitt von über 300 Bewertungen erhalten hat. Wenn zuletzt der Durchschnitt von 150 Bewertungen genommen wurde, wurden die zwei gleichen Menus (kalt gegessen) mit 7,71 respektiv mit 7,72 bewertet. Die Durchschnittsbewertungen der 13 anderen Fleischzusammensetzungen reicht von 7,18 bis 7,97 (heiss gegessen) und 6,95 bis 7,62 (kalt gegessen).

Mit der flexiblen Verpackung, welche die Metallbüchsen ersetzt, erreicht das neue Menu eine Gewichtsreduktion von mehr als 36 %, ohne die Haltbarkeit des Menus zu beeinträchtigen. Die verschiedenen Teile können leicht in den Taschen getragen werden.



MENUS UND ZUSAMMENSETZUNGEN VON MRE

READY_TO_EAT: US - ARMY

MENU 1
 SCHWEINEPASTETE*
 ANANAS ODER
 APFELMUS
 GIJETZLI
 (COOKIES)
 KÄSEAUFSTRICH
 CRACKERS
 KAKAOPULVER
 LÖFFEL
 + PÄCKCHEN D

MENU 2
 SCHINKEN-UND
 POULETSTÜCK
 ERDBEEREN*
 ANANAS-NUSS-
 KUCHEN
 ERDNUSSBUTTER
 CRACKERS
 LÖFFEL
 + PÄCKCHEN A

MENU 3
 RINDFLEISCH-
 PASTETE
 BOHNEN IN
 TOMATENSAUCE
 SCHOK-KÜCH-
 LEIN M. NÜSSEN
 KÄSEAUFSTRICH
 CRACKERS
 LÖFFEL
 + PÄCKCHEN B

MENU 4
 RINDFLEISCH-
 TRANCHEN
 PFIRSICHE*
 COOKIES
 ERDNUSSBUT-
 TER
 CRACKERS
 LÖFFEL
 + PÄCKCHEN C

MENU 5
 SIEDFLEISCH*
 (AMERK. ART)
 DIVERSE
 FRÜCHTE*
 KUCHEN MIT
 NLUSS/KIRSCHEN
 ERDNUSSBUTTER
 CRACKERS
 KAKAOPULVER
 LÖFFEL
 + PÄCKCHEN A

MENU 6
 FRANK-
 FURTERLI
 BOHNEN IN
 TOMATEN-
 SAUCE
 JELLY
 CRACKERS
 KAKAO-
 PULVER
 LÖFFEL
 + PÄCKCHEN E

MENU 7
 TRUTHAHN,
 IN WÜRFEL
 GESCHNITTEN*
 KARTOFFEL-
 KÜCHLEIN
 KLUCHEN MIT
 NÜSSEN
 JELLY
 CRACKERS
 KAKAOPULVER
 LÖFFEL
 + PÄCKCHEN E

MENU 8-12:
 NUR NOCH FLEISCH
 AUFGEZAHLT:

8 RINDFLEISCH
 IN WÜRFELN,
 AN SAUCE

9 BEEFSTEAK
 ODER POULET
 À LA KING

10 FLEISCHKÜGELI*
 AN BARBECUE-S

11 SCHINKEN -
 TRANCHEN

12 EIN POULET-
 STÜCK ODER
 BEEFSTEAK

ZUSÄTZLICHE PÄCKCHEN

A KAFFEE
 RAHMERSATZ
 ZUCKER
 SALZ
 KAUGUMMI
 STREICH-
 HÖLZER
 TOILETTEN-
 TÜCHLEIN

B KAFFEE
 RAHMERSATZ
 ZUCKER
 SÜSSIGKEITEN
 SPEZIALKRAFT-
 STOFF
 BOULLON
 SALZ
 KAUGUMMI
 STREICHHÖLZER
 TOIL.TÜCHLEIN

C WIE PÄCKCHEN A
 ZUSÄTZLICH
 SÜSSIGKEITEN

D WIE PÄCKCHEN A
 ZUSÄTZLICH
 KETCHUP

E WIE PÄCKCHEN A
 ZUSÄTZLICH
 SÜSSIGKEITEN
 UND KETCHUP

X GERÖREN
 (GERIERGETROCKNET ?/Red.)
 • THERMOSTABILIZED
 • FREEZE DRIED

ZEICHENERKLÄRUNG

Die neue Verpflegung enthält 12 Menus, in der Zusammensetzung ähnlich wie die des MCI, aber besser in der Eignung. Die Mahlzeiten basieren auf flexibel verpackten Konserven oder auf Trockennahrung (bereit zum Essen). Normalerweise enthalten die Menus eine Büchsenfleischkomponente und eine Dörrfruchtkomponente. All die Trockenkomponenten (Getränke ausgenommen) können gegessen werden, wie sie sind, oder wenn es die Umstände erlauben, schnell mit Wasser zubereitet werden. Im Gegensatz zu den casserole entrees auf den Long Range Patrol gibt es einfache Mahlzeiten wie Rindfleischpasteten, Schweinspasteten, Kartoffelkuchlein und Früchte. Damit die Insekten nicht in die Menus eindringen können, verpackt man diese in Kartons, welche man zuklebt, oder man fertigt eine Verpackung aus Polyäthylen an.

Jede Mahlzeit wiegt ungefähr 1,2 lbs (amerikanische Pfund), enthält im Durchschnitt ungefähr 1200 Kalorien und deckt einen Drittel der Tagesration. Bei den folgenden äusserst erfolgreichen Tests durch die Armee und Marine, bei welchen die Soldaten durchwegs den Testmenus den Vorzug gaben (heiss oder kalt konsumiert), wurde das MRE als Standardmenu angenommen. Die erste grosse Skalabeschaffung vom Defense Personnel Support Center ist in Ausarbeitung.

Retortenbeutel

Die flexibel verpackten, haltbaren Nahrungsmittel oder «Retortenbeutel» werden nun in vielen fremden Ländern gebraucht, und sie beginnen in den USA im Detailhandel zu erscheinen. Die Militärstreitkräfte sollen während einigen Jahrzehnten mit der neuen, einsatzfähigen Verpflegung versehen werden.

Das militärische Interesse für die «Retortenbeutel» ergab sich aus einem Bedürfnis für eine verbesserte, leichte, einsatzfähige Verpflegung für die Streitkräfte. Die «Retortentasche» hat viele Vorteile, welche sie für den militärischen Gebrauch geeignet macht:

- Leichtigkeit
- leichter und sicherer für die Truppen zu tragen
- Verwendbarkeit
- Haltbarkeit
- genügend Kalorien

Nachdem die Herstellung von flexibel und haltbar verpackter Nahrung möglich wurde, lenkten wir unsere Bemühungen auf die Entwicklung der Verpackung, welche der Lagerung und der Umwelt standhalten könnte. Die Verpackung könnte im militärischen Verteilungssystem auf Schwierigkeiten stossen. Langfristige Lagerungsstudien haben gezeigt, dass die «Retortentaschen» (richtig hergestellt) mindestens so stabil sind wie die Metallbüchsen, und bei 70° Fahrenheit drei Jahre gelagert werden können oder ein Jahr bei 100° Fahrenheit.

(212° Fahrenheit = 100° C) (32° Fahrenheit = 0° C)

Ein direkter Vergleich der Handhabung und Beständigkeit der Taschen und Metall Dosen zeigten keinen bedeutenden Unterschied der beiden Verpackungsarten bei grober Handhabung.

Die Entwicklungsarbeit an der «Retortentasche» ist im grossen und ganzen abgeschlossen und die erste grosse Beschaffung durch das Militär ist im Gang. Annähernd 40 Millionen «Retortentaschen», welche «Entrées», Cakes und Früchte enthalten (verwendet im MRE), sind bis jetzt erworben worden.

(Übersetzung: Regula Hanhart)