

Zeitschrift: Schweizer Soldat : Monatszeitschrift für Armee und Kader mit FHD-Zeitung
Herausgeber: Verlagsgenossenschaft Schweizer Soldat
Band: 29 (1953-1954)
Heft: 17

Artikel: Ehrung eines U-Boot-Koches
Autor: [s.n.]
DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-707986>

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: 18.03.2025

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

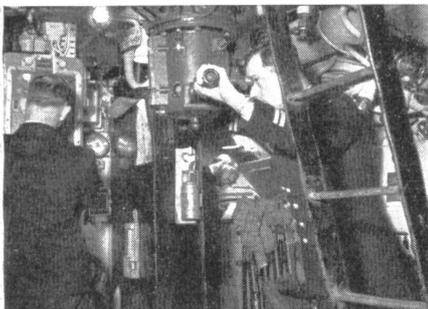
Ehrung eines U-Boot-Koches

Vielleicht die eigenartigste und nicht immer leichteste Stellung unter den Militärköchen haben die Küchenchefs und ihre Gehilfen auf den Kriegsschiffen aller Weltmeere, die ihren Dienst nicht nur auf mehr oder weniger schwankendem Boden, sondern meistens in sehr engen und raumsparenden Verhältnissen leisten müssen. Dazu kommt während der Wochen und Monate des Dienstes auf See das Haushalten mit den nicht leicht zu ergänzenden Vorräten und die für die militärischen Schiffsköche große Kunst, aus einem relativ kleinen Sortiment von Verpflegungsartikeln den von der Seeluft immer hungrigen Mannschaften eine nicht allzu eintönige, abwechslungsreiche Kost vorzusetzen.

Was hier über die Schiffsköche gesagt wurde gilt in ganz besonderem Maße für die Köche der U-Boote. «Mannskaps-Avisa», die Soldatenzeitung der norwegischen Armee, enthält in ihrer Ausgabe vom 5. April 1954 mit Recht die besondere Auszeichnung und Ehrung des verdienten Koches eines Unterseebootes. Es ist Kare Julseth von Leirvik in Sogn, der Dienst an Bord des norwegischen U-Bootes «Kaura» leistete.

Nur derjenige, der selbst schon auf einem U-Boot Dienst leistete, kann ermessen, wie schwer die Aufgabe dem an Bord weilenden Küchenchef gemacht wird und wieviel Kunst und Geduld es braucht, um alle Mahlzeiten pünktlich, appetitlich und warm zubereiten zu können. Die frische Luft ist in einem U-Boot sozusagen rationiert und ist meistens nicht von der Beschaffenheit, um appetitanregend zu wirken. Die Gerichte, die der erwähnte Kare Julseth auf den Tisch brachte, sollen aber die Mannschaft regelrecht zum Essen verleitet haben, der es heute noch wie ein Wunder erscheint, wie ihr Koch, wo sich das Schiff auch immer befand, untergetaucht auf dem Meeresgrund oder auf der Oberfläche, so leckere und wohlschmeckende Mahlzeiten aus der Küche zauberte. Dabei muß man wissen, daß seine Küche nicht mehr als drei Quadratmeter groß war und zudem noch als Durchgang in die Quartiere der Mannschaft dienen mußte. Allein und ohne Hilfe hat der Koch der «Kaura» täglich die 50 Mann Besatzung dieses U-Bootes aufs beste verpflegt.

Nach Erfüllung seiner Dienstpflicht steuerten Offiziere, Unteroffiziere und Mannschaften des U-Bootes eine Summe zusam-



Ueber die engen Verhältnisse in einem Unterseeboot gibt dieses Bild Auskunft, das den Kommandorraum im norwegischen U-Boot «Ulla» zeigt, das während des Krieges auf einer englischen Werft gebaut wurde.

men, um ihrem Koch anlässlich seiner Entlassung mit einer ehrenden Ansprache des Kommandanten eine Erinnerungsgabe zu überreichen. Eine Ehrung, die wohl verdient war und die aus diesem Grunde als leuchtendes Beispiel auch durch die norwegische Soldatenzeitung weitergegeben wurde. Gute Schiffsköche, besonders U-Boot-Köche, fallen nicht vom Himmel und sind rar. Eine

Schiffsbesatzung ist eine Einheit, die noch viel mehr als z. B. eine Kompanie der Landtruppen auf Teamwork und gute Kameradschaft angewiesen ist und bei der die wichtige Bedeutung einer guten Truppenverpflegung noch viel mehr ins Gewicht fällt. Der Schiffskoch wird hier zu einer zentralen Figur, die sehr eng mit den Leiden und Freuden der Besatzung verbunden bleibt. (a.)

Schweden

Die schwedische Armeeverpflegung im Felde

Der Krieg bringt oft eine ganze Reihe von Aufgaben, deren Lösung selbständig operierenden Gruppen, Patrouillen und Trupps übertragen wird. Dabei kann es sich um Aufklärungsaufträge, Wacht- oder Beobachtungsdienste, Jagdpatrouillen und andere Spezialunternehmen handeln. Es liegt im Charakter solcher Aufgaben, daß der Soldat dann zu seinem eigenen Koch wird.

Es dürfte klar sein, daß Soldaten, die mit solchen Spezialaufträgen betraut wurden, nicht mit der gleichen, umfangreichen und im Gewichte schweren Verpflegung ausgerüstet werden können, wie sie der Truppe auf dem normalen Nachschubweg zukommt. Er braucht besondere Verpflegungsartikel, die er sich in seinem Kochgerät rasch und einfach zubereiten kann. Frische Lebensmittel, wie Milch und Fleisch, laufen in der heißen Jahreszeit Gefahr, zerstört zu werden, während auch die Kälte auf verschiedene Verpflegungsartikel nicht ohne Einfluß bleibt. Es müssen daher Verpflegungsartikel gefunden werden, denen weder Hitze noch Kälte zusetzen, die während längerer Zeit genießbar bleiben, die zudem bei niedrigstem Gewicht wenig Platz einnehmen; die einfach und rasch im Kochgeschirr zubereitet werden können. Gleichzeitig muß an diese Verpflegungsartikel die Forderung gestellt werden, daß sie dem Soldaten die kräftige Nahrung vermittelten, deren er für seinen kräftezehrenden physischen Einsatz bedarf.

Wasserarme Lebensmittel

In der schwedischen Armee ging man bereits vor dem letzten Weltkrieg an die Produktion von sogenannten wasserarmen Lebensmitteln; das heißt Lebensmittel, denen man unter Vakuumdruck so viel Wasser als möglich entzogen hat. Die erste Produktion war sehr bescheiden und beschränkte sich auf Grüngemüse und Wurzelfrüchte, die für Suppen und Saucen Verwendung fanden. Während des Krieges wurde aber dieses Verfahren noch mehr entwickelt und verbessert. Zuletzt wurde es möglich, fertige Gerichte (Mahlzeiten) zusammenzustellen. Darunter zum Beispiel Erbsen mit Speck oder Würsten und braune Bohnen mit Speck. Das waren die ersten fertigen sogenannten VA-Gerichte, denen später ein Makaronigericht, Rotkraut mit Speck und Spaghetti mit Speck folgten. Zu Beginn wurde als Verpackung eine Kartonschachtel gewählt. Bald danach ging man dazu über, die einzelnen Gerichte in viereckige oder rechteckige Blöcke zu pressen, wodurch ihr Volumen stark verkleinert werden konnte. Gleichzeitig wurde durch die Verwendung von Aluminiumfolien ein Verpackungsmate-

rial gefunden, das große Lagerbeständigkeit aufweist. Neben den hier bereits genannten Gerichten, die als warme Mahlzeiten gelten, wurden als Nachtschische (Dessert) Heidelbeer-, Apfel-, Hagenbutten- und Rhabarbersuppen hergestellt. Mit der Zeit wurde das Sortiment so groß, daß es möglich war, mit verschiedenen VA-Gerichten zu jeder Mahlzeit, einen mehrere Tage umfassenden Verpflegungsplan aufzustellen.

Die Zubereitung der VA-Gerichte ist denkbar einfach. Auf jedem Paket, das eine Portion bildet, ist die zur Zubereitung notwendige Menge Wasser angegeben. Das Wasser muß im Kochgeschirr aufkochen, während das VA-Gericht eingebrockt wird, um dann nach einer Kochzeit von 15 bis 20 Minuten eßbereit zu sein. Die erwähnten süßen Suppen (eine schwedische Spezialität) können — sofern für das Kochen zu wenig Zeit vorhanden ist — mit Vorteil auch ohne besondere Zubereitung genossen werden.

Den VA-Gerichten kommt heute für Soldaten, die durch ihren Dienst auf die eigene Zubereitung der Mahlzeiten angewiesen sind, durch ihre einfache Handhabung immer noch eine bedeutungsvolle Funktion zu. Gegenwärtig sind Versuche im Gange, die Zubereitung dieser Speisen noch mehr zu erleichtern, indem die Kochzeit noch mehr herabgedrückt wird.

Die Konserven

Die Konserven bilden einen anderen Typ fertig zubereiteter Speisen, die für jeden Soldaten, der durch seinen Dienst zur Selbstversorgung gezwungen wird, einen wertvollen Zuschuß bedeuten. In Schweden wird daher die von jedem Mann mitgeführte Reserveportion «Armeekonserve» genannt. Bei Kriegsausbruch gab es nur eine Armeekonserve, die aus Speck, Graupen und getrockneten Rüben bestand. Heute kann den Soldaten viel mehr Abwechslung geboten werden. Eine Konserve besteht z. B. aus Fleisch und Speck mit Spaghetti in Tomatensoße, eine andere enthält Fleisch, Speck mit Soyabohnen in Tomatensoße, während eine dritte Konserve Fleisch, Speck mit Reis in Currysauce enthält. Alle diese Konserven können kalt, aufgewärmt oder nach einem Zusatz von Wasser als Suppe verpflegt werden.

Der Konserve kommt aber nicht nur die Bedeutung von Reserveproviant (Notportion) zu. Sie soll auch dem Soldaten im Feld, der vom Verpflegungsnachschub der Einheit nicht immer erreicht werden kann, als Kampfverpflegung dienen.

Die erwähnten VA-Gerichte können diesem Zweck allein nicht genügen; die Verpflegung würde mit der Zeit zu einseitig. Daher werden in Schweden besondere Früh-