MILITÄRGESCHICHTE

Zwieback hart wie Panzerplatten

„Der Soldat ist, was er isst." Wie, das hat der Historiker Dr. Gerhard Bauer untersucht. Im Garnisonmuseum hat der 52-Jährige erstmals seinen noch nicht veröffentlichten Vortrag zur Verpflegung in den Armeen im Ersten Weltkrieg gehalten.

VON THOMAS FAULHABER

Die zeitgenössische Postkarte zeigt, wie auf dem Feuer Lebensmittel aus Konserven abgekocht werden. Foto: Militärhistorisches Museum Dresden

Ernährung war schon immer ein Spiegel der Gesellschaft. Wer es sich leisten konnte, aß nicht etwa gesünder, aber üppiger und raffinierter. So auch beim Militär. Offiziere und Generäle hatten eigene Köche, haben in Kasinos gespeist. Dafür mussten sie aber auch eine Art Kostgeld bezahlen. Unteroffiziere und Mannschaften dagegen wurden kostenlos und weit weniger elegant verpflegt.

Fett sei das Essen zu Beginn des 20. Jahrhunderts gewesen. „Es war schlicht, wurde aber in Massen ausgegeben", so Bauer. Mehr und besser, als es einfache Rekruten von zu Hause gewohnt waren. Drei Mahlzeiten habe es zu Friedenszeiten am Tag gegeben. Verbreitet seien Eintöpfe gewesen. Rumfordsuppe zum Beispiel in allen Variationen, deren Hauptbestandteil außer Wasser Kartoffeln, Graupen, altes Brot und Erbsen waren.

„Verpflegung war stets ein militärisches Kardinalthema", betonte Bauer. Qualität, Menge und Verfügbarkeit seien entscheidend gewesen für die physischen Kräfte und die Moral der Truppe im Kampf. Eine Herausforderung für alle Feldherren. Napoleon sei der erste gewesen, der die Lebensmittelproduktion und -versorgung in allen Belangen „militarisierte". Es habe erste Feldküchen und Feldbäckereien gegeben. Bereits Anfang des 19. Jahrhunderts wurden die Portionen, vor allem auch in der heimischen Bevölkerung. Es sei auch zu Plünderungen gekommen. Vor allem im Osten, wo die Front in Bewegung war und der Nachschub nicht mehr hinterherkam.

Dagegen seien an der erstarrten Westfront die Truppen anfangs vergleichsweise gut versorgt gewesen. Wenn Hunger und Durst gelitten wurde, dann habe es an der Gefechtslage gelegen. „Die Unterschiede konnten auf wenigen 100 Metern gewaltig sein. Ein Büroangestellter musste mit 300 auskommen.

Oft war auch im Feld Hunger an der Tagesordnung. Unbeliebt waren die Notrationen, wenn der Nachschub ausfiel. Tagelang mussten die Truppen in den Gräben ohne frisches Essen, vor allem aber ohne Wasser auskommen. „Durst war Marter". Zwieback hart wie Panzerplatten wurden in abgekochtem Brackwasser aufgeweicht. Gesammeltes Regenwasser war kostbar.

Um die von Maden durchsetzten Kekse sen riskierten einige ihr Leben. „Alkohol war dagegen immer und überall verfügbar", erzählte Bauer. Was den Briten der abendliche Rum, sei Wein den Franzosen und den bayerischen Truppen Bier als Grundnahrungsmittel gewesen. „Im Unwissen, was der nächste Tag bringen könnte, haben sich die Soldaten bei jeder sich bietenden Gelegenheit bis zur Besinnungslosigkeit besoffen", schilderte er den Gästen der militärgeschichtlichen Gesellschaft im Asperger Torhaus.

„Der Soldat ist, was er isst.“ Wie, das hat der Historiker Dr. Gerhard Bauer untersucht. Im Garnisonmuseum hat der 52-Jährige erstmals seinen noch nicht veröffentlichten Vortrag zur Verpflegung in den Armeen im Ersten Weltkrieg gehalten.

VON THOMAS FAULHABER

Die zeitgenössische Postkarte zeigt, wie auf dem Feuer Lebensmittel aus Konserven abgekocht werden. Foto: Militärhistorisches Museum Dresden

Ernährung war schon immer ein Spiegel der Gesellschaft. Wer es sich leisten konnte, aß nicht etwa gesünder, aber üppiger und raffinierter. So auch beim Militär. Offiziere und Generäle hatten eigene Köche, haben in Kasinos gespeist. Dafür mussten sie aber auch eine Art Kostgeld bezahlen. Unteroffiziere und Mannschaften dagegen wurden kostenlos und weit weniger elegant verpflegt.

Fett sei das Essen zu Beginn des 20. Jahrhunderts gewesen. „Es war schlicht, wurde aber in Massen ausgegeben“, so Bauer. Mehr und besser, als es einfache Rekruten von zu Hause gewohnt waren. Drei Mahlzeiten habe es zu Friedenszeiten am Tag gegeben. Verbreitet seien Eintöpfe gewesen. Rumfordsuppe zum Beispiel in allen Variationen, deren Hauptbestandteil außer Wasser Kartoffeln, Graupen, altes Brot und Erbsen waren.

„Verpflegung war stets ein militärisches Kardinalthema“, betonte Bauer. Qualität, Menge und Verfügbarkeit seien entscheidend gewesen für die physischen Kräfte und die Moral der Truppe im Kampf. Eine Herausforderung für alle Feldherren. Napoleon sei der erste gewesen, der die Lebensmittelproduktion und -versorgung in allen Belangen „militarisierte“. Es habe erste Feldküchen und Feldbäckereien gegeben. Bereits Anfang des 19. Jahrhunderts war die haltbare Konserve erfunden. Ebenfalls in dieser Zeit gab es das erste Kommissbrot, später spöttisch auch „Kaiser-Wilhelm-Torte“ genannt.

Ungeheure Mengen an Lebensmitteln mussten im Ersten Weltkrieg an die Front. Je länger der Krieg dauerte, desto schmäler wurden die Portionen, vor allem auch in der heimischen Bevölkerung. Es sei auch zu Plünderungen gekommen. Vor allem im Osten, wo die Front in Bewegung war und der Nachschub nicht mehr hinterherkam.

Dagegen seien an der erstarrten Westfront die Truppen anfangs vergleichsweise gut versorgt gewesen. Wenn Hunger und Durst gelitten wurde, dann habe es an der Gefechtslage gelegen. „Die Unterschiede konnten auf wenigen 100 Metern gewaltig sein.“ Oft sei gerade auch die Essensverteilung zur Zielscheibe gegnerischer Scharfschützen geworden.

Einem deutschen Frontsoldaten hätten knapp 3000 Kalorien zugestanden, einem Briten dagegen stolze 4500. Theoretisch wenigstens. Zum Vergleich: Ein französischer Büroangestellter musste mit 300 auskommen.

Oft war auch im Feld Hunger an der Tagesordnung. Unbeliebt waren die Notrationen, wenn der Nachschub ausfiel. Tagelang mussten die Truppen in den Gräben ohne frisches Essen, vor allem aber ohne Wasser auskommen. „Durst war Marter“. Zwieback hart wie Panzerplatten wurden in abgekochtem Brackwasser aufgeweicht. Gesammeltes Regenwasser war kostbar.

Um die von Maden durchsetzten Kekse stritt man sich mit Ratten. Aus den Dosen der gefürchteten britischen Marmelade wurden Behelfshandgranaten gebastelt, mit denen die Gegner beworfen wurden. „Ein tödliches Mus aus Pflaumen und Äpfeln, Sprengstoff und Splittern“, beschreibt Bauer. Auf der Jagd nach Feldhasen riskierten einige ihr Leben. „Alkohol war dagegen immer und überall verfügbar“, erzählte Bauer. Was den Briten der abendliche Rum, sei Wein den Franzosen und den bayerischen Truppen Bier als Grundnahrungsmittel gewesen. „Im Unwissen, was der nächste Tag bringen könnte, haben sich die Soldaten bei jeder sich bietenden Gelegenheit bis zur Besinnungslosigkeit besoffen“, schilderte er den Gästen der militärgeschichtlichen Gesellschaft im Asperger Torhaus.

Die schlechte Versorgungslage der Deutschen habe dazu geführt, dass die letzten großen Offensiven im Frühjahr 1918 ins Stocken gerieten. Ganze Truppenteile stoppten immer wieder, statt zu kämpfen, um die gegnerischen Depots zu plündern.