

Essen

23 Kochgeschirr

1914

E. Hueck, 1914

Aluminium, schwarz lackiert, 18,7 × 18,5 × 11,5 cm

Inv. Nr. 317-1976



Das Kochgeschirr hieß so, weil es für die Zubereitung warmer Mahlzeiten bestimmt war. In der deutschen Armee waren Individualkochgeschirre eingeführt, die für jeden Mann gleich waren. Ein älteres, bei einigen anderen Armeen noch bis ins 20. Jahrhundert im Gebrauch befindliches System baute auf Kollektivkochgeschirren auf, die für mehrere Soldaten gemeinsam waren und auf dem Marsch abwechselnd getragen wurden, dies oft auch als Strafe. Die einzelnen Soldaten hatten dann je eine Essschale. Lebensmittel wurden frisch geliefert. Ihre Zubereitung zu einer schmackhaften oder jedenfalls genießbaren Mahlzeit war dem Geschick der Soldaten überlassen.

Meist waren Kochgeschirre aus Eisenblech gefertigt, das zum Rostschutz verzinkt wurde. In der zweiten Hälfte des 19. Jahrhunderts tauchte ein neuer Werkstoff auf, der wesentlich leichter war: Aluminium. Deutschland war das erste Land, das dieses Material verwendete, um Kochgeschirre und die bis dahin aus Glas erzeugten Feldflaschen herzustellen (1893/94). Das Kochgeschirr besaß einen nierenförmigen Querschnitt, damit es sich an die Tornisterklappe (siehe Nr. 22) schmiegte, auf die es beim Marsch geschnallt wurde.

Um Aluminium zu sparen, wurde schon im Oktober 1914 verfügt, dass Kochgeschirre fortan nur noch aus Stahlblech erzeugt werden sollten. Zum Rostschutz wurden sie emailliert, innen auch verzinkt, was aber aus Mangel an Zinn 1917 eingestellt werden musste. Bei

Kriegsausbruch waren die Kochgeschirre schwarz lackiert. Am Ende des ersten Kriegsjahres wurde angeordnet, sie fortan feldgrau zu streichen.

Die Grundform dieses Kochgeschirrs, nun wieder aus Aluminium hergestellt, hat sich bis heute erhalten, wenn auch mit verringertem Volumen.

Das Essbesteck bestand nur aus Löffel und Gabel, die durch ein Scharnier verbunden waren. Zum Essen klappte man es auf und aß mit dem Löffel- oder Gabelende. Die Beschaffung eines Messers blieb den Soldaten überlassen. Eine Feldflasche von 0,8 l Inhalt und ein 0,25 l



Das Essbesteck war in das Kochgeschirr eingelegt.



Auf dem Deckel hat der Besitzer dieses Kochgeschirrs seinen Namen eingraviert: Vizefeldwebel Schmid von der 1. Kompanie. Das verhinderte Verwechslungen.



oben: Abkochen beim bayerischen 2. schweren Reiterregiment, 1894: Vor der Einführung von Feldküchen war das Zubereiten warmer Speisen unter feldmäßigen Bedingungen zeitraubend und mühsam.

rechts: Essen aus dem Kochgeschirr an einem kalten Tag. Die Uniformen haben durch das harte Kriegsleben stark gelitten.



fassender Trinkbecher vervollständigten das Tafelgeschirr des Soldaten.

Feldküchen oder, wie sie in Österreich-Ungarn treffender hießen, Fahrküchen, wurden bei der deutschen Infanterie seit 1908 eingeführt, doch behielt das Kochgeschirr seinen alten Namen. Allerdings verringerte man sein Fassungsvermögen 1910 von 2,5 auf 2 Liter. Die geschlossene Form mit Deckel und Henkel erwies sich weiterhin als vorteilhaft, denn ein Soldat konnte als Essenholer mehrere gefüllte Kochgeschirre transportieren. Die in den Feldküchen bereiteten warmen Mahlzeiten waren durchweg Eintopfgerichte, denn andere Speisen konnten die mit einem 200 Liter fassenden Kochkessel ausge-

rüsteten Feldküchen nicht erzeugen. Auf einen Mann der kriegsstarken Kompanie kamen somit 0,75 Liter. Neben dem Kochkessel besaß die Feldküche noch einen Kaffeekessel von 70 Liter, einen eingebauten Kaffeeröster sowie eine Kaffeemühle. Um die Feldküchen zu schonen und den Verpflegungsdienst zu vereinfachen, richteten die Truppen während des Stellungskrieges stabile Küchen in der Nähe der vorderen Linie ein.

Die Verpflegungssätze waren genau festgelegt (Fleisch, Wurst, Gemüse, Hülsenfrüchte, Kartoffeln, Sauerkraut, Nudeln usw.). Das wichtigste Lebensmittel der Soldatenkost war Brot. Es wurde von sogenannten *Feldbäckerei-Kolonnen* gebacken, die mit pferdebe-

Diese bayerischen Landsturmsoldaten empfangen ihr Essen an der Feldküche unter geregelten Verhältnissen, wie sie hinter der Front anzutreffen waren.



oben: Essen an der Feldküche. Unter einer Plane auf dem Vorderwagen stapeln sich die Brote. In diesem Fahrzeug waren die dritten Eisernen Portionen der Soldaten untergebracht. Zwei weitere trug jeder Soldat bei sich.

rechts: Feldbacköfen des XIII. Armeekorps. In solchen holzgefeuerten, mobilen Öfen wurde das Soldatenbrot gebacken.



spannten, also mobilen Feldbacköfen ausgerüstet waren. Die tägliche Brotration betrug einheitlich für jeden Soldaten 750 g. Als sich während des Krieges die Ernährungslage zuspitzte, wurde die Brotration einerseits vermindert, andererseits differenziert gestaltet, so dass Soldaten, die anstrengenden Dienst verrichten mussten, mehr Brot erhielten. Auch die Brotqualität verschlechterte sich, denn das Getreide wurde nun wesentlich stärker ausgemahlen, enthielt also einen höheren Kleieanteil, der es anfällig für Schimmelbildung machte und seinen Nährwert herabsetzte. ■

Feldküche. Beschreibung und Gebrauchsvorschrift, Ulm 1912.

Gustav Reich, Die Verpflegung, in: Rudolf von Freyrdorf (Bearb.), Das 1. Badische Leib-Grenadier-Regiment Nr. 109 im Weltkrieg 1914–1918, Karlsruhe 1927, S. 903–924.

Jürgen Kraus, Die feldgraue Uniformierung des deutschen Reichsheeres, 2 Bände, 2. Auflage, Wien 2009.

Feldküchen konnten nicht in die eigentliche Kampfzone vorfahren. Deshalb holten Essensträger die Mahlzeiten mit tragbaren Behältern ab. Der Posten wacht auf diesem gestellten Bild hinter einem Maschinengewehr 08/15. Die Glocke dient zur Alarmierung bei Gasangriffen.