

## Die dänische Brigade in Schweden 1943-1945 - Feldküchenpartien

### Einführung Eine

der, nach dänischen Maßstäben, militärischen Innovationen, die bei der Brigade das Licht der Welt erblickten, war das Lottekorps der Brigade. Insgesamt wurden ca. 300 Frauen in die Brigade aufgenommen, aufgeteilt in Sanitärpartien, Büropartien und Feldküchenpartien.

Im Januar 1944 wurde in Stockholm das Komitee - Danske kvinders Hjælpetjeneste - gegründet, das zur Dachorganisation für die Lose wurde, und der Brigadekommandant, General Knudtzon, stand dem Vorschlag des Komitees, eine Truppe weiblicher Helfer zu gründen, die befreien könnten, sehr positiv gegenüber männliches Personal für Kampfaufgaben aufstellen.

Die Bewegung wurde vom schwedischen Lottekorps inspiriert, dessen Anfänge auf das Jahr 1924 zurückgehen, als die Bewegung *Landstormskvinnorna* das Licht der Welt erblickte. Die Bewegung sollte Land Stormen, das eine Art Vorläufer von *Hemvärnet* war, unter anderem durch Sammlungen und Basare unterstützen. Zu Beginn des Krieges hatte die Organisation knapp über 26.000 Mitglieder. Pro Am 1. Januar 1943 spaltete sich die Bewegung in eine unabhängige Organisation auf - *Riksförbundet Sveriges Lotta kårer* - und am Ende des Krieges betrug die Mitgliederzahl 1945 110.000. Zu den Funktionen gehörten jedoch Sanitärgrundstücke, Bürogrundstücke und Feldküchengrundstücke auch für den Fernmeldedienst, den Versorgungsdienst und die Luftverteidigung erfüllten die Lose wichtige Funktionen.

### Die Feldküche viel

Das Komitee hatte mit der Leiterin der schwedischen Lotterie, *Generalskan Maja Schmidt*, über die Unterstützung der Ausbildung der dänischen Lotterie verhandelt, und im März/April 1944 wurde eine eigentliche Ausbildung eingerichtet. Die Ausbildung fand in Stockholm, Malmö, Helsingborg und Göteborg1 statt. hauptsächlich mit Hilfe von Schwedisch Lotterie-Manager.

In den Layouts der Brigade erhielten die Lots eine grundlegende Ausbildung unter anderem in militärischem Anstand. Die Lose waren nicht bewaffnet, aber es wurde als wesentlich angesehen, dass sie in der Lage waren, eine Pistole und ein Maschinengewehr zu bedienen. Im Rahmen der Ausbildung war auch die eigentliche Verpflegung der Crew enthalten.



*Feldküchenwagen und zusammenklappbarer Küchentisch.*  
Von Quelle 1.

Tischen ausgestattet, die in der schwedischen Version nicht enthalten waren, ebenso wie das Zubehör - Messer, Löffel, Eimer etc. - Abweichung von der schwedischen Norm.

### Küchenwagen-Ausstattung

<sup>1</sup> An einigen Ausbildungsstätten wurde das Los an echten *Gulaschkanonen ausgebildet*, die jedoch nicht zur Feldküchenausrüstung der Brigade gehörten. Die Ausbildung erfolgte in einer Kombination aus Abendkursen, Wochenend- und Wochenkursen, ähnlich dem von der Heimwehr bekannten Ausbildungsmuster.



*Lotte verteilt Essen an das 3. Bataillon.*  
Von Quelle 4.

Die Feldküchenpartien kamen im April 1945 richtig zur Geltung, als sie zusammen mit dem übrigen Personal der Brigade in Schonen zusammengezogen wurden. Hier wurden sie in Küchenteams bestehend aus 5 Küchenpartien organisiert, von denen die geeignetste als Teamleiter ausgewählt wurde. Jedem Team wurde ein Küchenwagen mit einem männlichen Lokomotivführer zugeteilt. Die Teamleiter hatten zusätzlich Theorieunterricht zum Küchenservice und zur Feldküchenhygiene erhalten.

### Die Küchenwagen Die

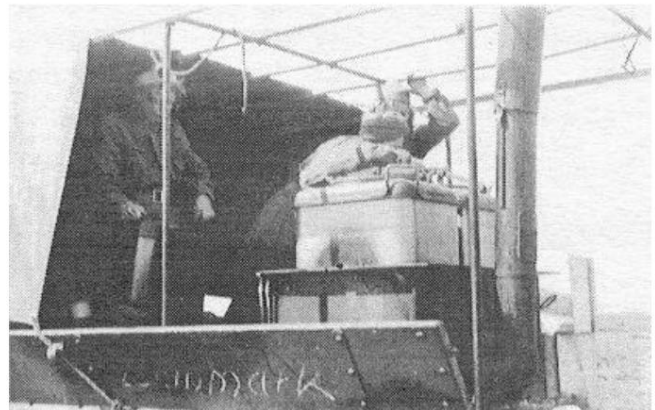
Brigade hatte über 35 Küchenwagen des gleichen Modells, die in der schwedischen Armee verwendet wurden; Jeder Wagen war mit einem Herd, Kesseln usw. ausgestattet. Darüber hinaus hatte die Brigade selbst 10 Lastwagen auf ähnliche Weise ausgestattet (mit den Küchengeräten, die bei den Umzügen verwendet wurden). Alle Küchenwagen waren mit diversen Schränken und

## Die dänische Brigade in Schweden 1943-1945 - Feldküchenpartien

Schrank + Herd 1	1 kleiner	9
Tisch 2-tlg. 62 l	Schneebesen 1	Tassen 2 Stk. 2
Töpfe 8 Stk. 24l-	Fleischwolf 1	l Maß 1
Töpfe 8 Isolierboxen	Brotmaschine 1	Bügelbrett 1
5 Unterlagen für	Dosenöffner 1 Reibe	Wasserschale 9
Isolierboxen 7 Grillroste 1	4 Scheibenmesser 4	Flüsterstücke 3
Bratpfanne mit Abzugshaube 1	Scheibengabeln 2	Vorhängeschlösser
Strahlungsschutz 1 Schneidebrett	Trichter 1 Fleischbeil	4 Herdhaken 6
2 Kochlöffel 1 feines Sieb 1 Sieb	11 Eimer 1	Kräutermesser 3
1 Sieb 2 große Schneebesen	Schaumlöffel 2	Kartoffelschäler 1
	Spachtel 3 Stk. 3 dl	Holzbeil 4 Milchkännchen
	Löffel 3 Stk. 2 dl	Diverse Lappen und Bürsten 2
	Schöpfkellen 11	Kübel 1 rote Spirituslampe 1
	Weißblechteller	Karbidlampe

Es war also eine kleine, mobile Restaurantküche, aber wenn man bedenkt, dass ein Küchenwagen für ca. 150 Männer bei allen 24-Stunden-Mahlzeiten, also war es wahrscheinlich nicht zu viel.

Der Service an den Feldküchenwagen wurde in einer besonderen Anleitung beschrieben und die Speisekarten stammten aus „dem kleinen grünen Buch“, das ein Kochbuch für Lose war.



Service an Feldküchenwagen.  
Von Quelle 1.

## Die Menüs

Quelle 1 enthält eine Reihe von Beispielen für die Mahlzeiten der Soldaten - Haferbrei, Wasserbrei, Bierbrot, Haferbrei, süße Suppe, Gerstenbrei, Saftsuppe, Früchtesuppe, gelbe Erbsen, Rindfleischsuppe, Grünkohlsuppe, Laborskovs, Gulasch und White Lab Skovs (die den unappetitlichen Spitznamen *Zement hatten*).

### Die dänische Brigade in Schweden 1943-1945 - Feldküchenpartien



Wenn man Essen für 150 hungrige Soldaten zubereiten muss, müssen die Mengen natürlich etwas größer sein, als man sie aus normalen Haushalten kennt – 75 l Suppe, 54 kg Kartoffeln und 20-30 l Soße sind also übliche Mengen.

Berücksichtigt man zusätzlich, dass der 62-l-Wasserkocher 1 bis 1½ Stunden zum Kochen brauchte, vermittelt das auch einen gewissen Eindruck davon, wie viel Zeit für die Zubereitung der Speisen aufgewendet wurde.

Verschiedenen Berichten zufolge waren die Soldaten mit dem Essen recht zufrieden, obwohl gelbe Erbsen, serviert vor einer mehrstündigen Eisenbahnfahrt, wohl eher nicht zu empfehlen sind.

*Die Feldküche selbst konnte vom LKW abgenommen und auf dem Boden aufgestellt werden. Von Quelle 1.*

### Die Lotterie-Uniformen

Die Felduniform wird als nach amerikanischem Vorbild von der Stockholmer Firma Klaes Gillberg genäht beschrieben. Der Stoff hatte die grau-grün-braune Farbe der schwedischen Armee, die auch für die anderen Uniformen der Brigade verwendet wurde. Die Uniform bestand aus Sakko und Hosenrock, grauem Hemd, blauer Krawatte und Hut mit Krempe.



Das Hosenteil muss gesagt werden, dass es eine ziemlich praktische (und moderne) Wahl war, und es war besonders praktisch für die Feldköche, die viel von ihren Küchenwagen auf und ab bewegen mussten.

Für den eigentlichen Arbeitseinsatz wurden Blaumänner und dergleichen verwendet.

*Feldküchenwagen und Feldküchenpartien, in Dänemark, 6. Mai 1945. Aus Quelle 1.*

Für den Einsatz unter Feldbedingungen erhielten die Lose einen Stahlhelm des üblichen schwedischen Modells der Brigade. Annelise Chri stoffersen erzählt ganz interessant, wie sie und ihre Schwester die Stahlhelme vor einem Spiegel anprobiert haben, um herauszufinden, welcher Winkel am besten zu ihnen passt. Bei einem der Schusswechsel, denen die Brigade am 6. Mai 1945 in Kopenhagen ausgesetzt war, war nicht der Winkel des Helms der erste Gedanke, sondern dass der Stahlhelm etwas größer hätte sein sollen ...

### Ende Die

Feldküchentruppen begleiteten ihre Einheiten bei der Überfahrt nach Dänemark und versorgten die Soldaten mit Mahlzeiten. Sie erfüllte diese Aufgaben bis zuletzt und wurde am 10. Juli 1945 mit dem Rest der Brigade repatriert.

Bei der Heimkehr erhielt jedes Los einen kleinen Brief von der Leiterin der Brigade, Frau Ada Goldschmidt, die sich herzlich für die trotz schwieriger und unbekannter Bedingungen geleisteten Bemühungen bedankte.

## Die dänische Brigade in Schweden 1943-1945 - Feldküchenpartien



Catering am Axelortorv in Helsingør, am Morgen des 6. Mai 1945.  
Von Quelle 1.

Es könnte sich um das Küchenteam 15 handeln, das Teil des 5. (schweren) Bataillons der 2. Kompanie (Maschinengewehrkompanie) war.

Links im Bild ist ein 20-mm-Maschinengewehr M.40 S.

## Quellen

1. *Die dänische Brigade in Schweden 1943-1945 - Feldküchenlose* von Annelise Christoffersen, herausgegeben von Den Danske Brigadeforening, Kopenhagen 1995, ISBN 87-90214-18-1.
2. *Schwedens militärische Bereitschaft 1939-1945* von Carl-Axel Wangel, Militärhistoriska Förlaget, Stockholm 1982, ISBN 91-85266-20-5.
3. *1½ Jahre bei der dänischen Brigade* von Oberstleutnant PAF Norup (Stabschef der Brigade), Militær Tidsskrift 1947, Seiten 271-308 und 353-406.
4. *The Danish Brigade*, herausgegeben von Niels Grunnet und Bent Demer, H. Hirsprungs Forlag, Kopenhagen 1945.
5. *The Danish Brigade in Sweden 1943-1945 - 4. Battalion at Mogens Rosenvinge*, herausgegeben von Den Danish Brigade Association, Kopenhagen 1995, ISBN 87-90214-11-0.

Pro Finsted



Catering am Halmtorvet in Kopenhagen, Mai 1945.  
Von Quelle 6.

Es könnte sich um das Küchenteam 17 handeln, das Teil des 5. (schweren) Bataillons der 4. Kompanie (Maschinenkompanie) war.