

BLUMENPRACHT
GARTENSCHAU
IN CHELSEA/LONDON
SEITE 84

FOODTRENDS
AUF DER SUCHE
IN HOLLAND
SEITE 40

Märchenweg
WANDERN
IM VAL BEVER
SEITE 26

Besuch in der Militär-Küche

ESSEN FASSEN

SEITE 16



Ach-tung

ESSEN FASSEN

◆ **Ohne Mampf kein Kampf** Ein leerer Bauch marschiert nicht gern. Im Militär ist das Essen darum fast das Wichtigste für die Motivation. Ein Besuch beim Kommando Genie UOS/RS 73 in Brugg. — YVONNE FERTSCH

Kompanie antreten! Es ist punkt 11 Uhr 45, Mittagszeit im Militär. Die Fassstrasse mit den Kochkisten, die von der Kasernenküche ins Feld verschoben wurden, ist am Aare-Ufer eingerichtet. Es gibt ungarisches Gulasch, Nudeln und Broccoli. Ein Küchenklassiker. Die Rekruten marschieren auf. Ein Teil der Truppe hat soeben die Schwimmbücke über die Aare erfolgreich eingebaut. Die Anstrengung der Übung ist den jungen Gesichtern abzulesen. Zeit für eine Pause. Beim Essenfassen, die Gamelle in der Hand, herrscht Ordnung und Disziplin. Die Jungs wechseln kaum ein Wort. Essen hat jetzt Vorrang. Für Wachtmeister Patrick Kunz ist das der entscheidende Moment. Schmeckt das Essen? Reicht die Menge? Als Küchenchef trägt er die Verantwortung für die Zubereitung der Bedarfsverpflegung und die hat im Militär einen hohen Stellenwert. «Die Bedeutung des Essens und des Trinkens bezüglich Motivation, Leis-

tungsfähigkeit und Gesunderhaltung darf niemals unterschätzt werden», steht im Koch-Reglement der Schweizer Armee. «Eine gute Küche hebt die Stimmung der Soldaten», bestätigt Kunz, der die Rekruten und Soldaten als «Gäste» bezeichnet. Nahrung auf dem Teller ist das eine, aber erst wenn das Essen auch schmeckt, hat der Küchenchef seine Aufgabe gemeistert. «Ungenießbares Essen führt unmittelbar zu Reaktionen.» Diese hat er an diesem Tag nicht zu befürchten. Das Feldmenü kommt gut an: «Super gekocht», rufen ihm ein paar Rekruten beim Vorbeigehen zu. Das Lob gilt auch den zehn Truppenköchen, die dem Küchenchef bei der Zubereitung zur Hand gegangen sind.

Genug, aber nicht zu viel

Rund 500 Rekruten (darunter eine Rekrutin) sind auf dem Waffenplatz Brugg stationiert. Für den Gulasch-Eintopf hat die Küchenmannschaft

Rezepte aus dem Schweizer Armee-Kochbuch:
www.coopzeitung.ch/armee





**“ Für die Soldaten
kann es nie zu viel
Fleisch geben. ”**

Wachtmeister Patrick Kunz, Küchenchef

Fassstrasse auf dem Feld: Heute gibts ein Gulasch-Gericht für die Genie-Rekruten.



Um 11 Uhr muss die Produktion der Mittagsverpflegung in der Küche des Versorgungszentrums Brugg abgeschlossen sein. Dann liefert die Küche das Essen in Wärmebehältern aufs Feld.

Nach dem Motto: Es wird gegessen, was auf den Tisch kommt. Bislang ist dem Kü C ein solches Malheur nicht passiert. Der 20-Jährige, kaum älter als die ihm unterstellten Truppenköche, ist in der Küche gut organisiert und hält den Kochlöffel, sprich das Zepter, fest in der Hand. «Jeder weiss, was zu tun ist. Arbeitsabläufe müssen genau eingehalten werden.»

Köche können kochen

Erzählungen vom schauderhaften Frass, von unfähigen Köchen, kennt Urs Peter Luzi, ziviler Leiter des Versorgungszentrums Brugg, aus seiner Rekrutenzeit. «Die Armeeküche ist nicht mehr wie vor 32 Jahren, als ich meine RS absolviert habe.» Es werde nicht mehr so einseitig gekocht und die Küchenausstattung habe sich verbessert. «Die Truppenköche sind fast ausnahmslos gelernte Köche.» Mit der Abschaffung des «Pflichtkonsums» von lang haltbarem Armeeproviand kommen die berechtigten Speisen wie «Panzerkäse», «Atombrot» oder der Dosenmenüklassiker «John Wayne» kaum noch auf den Tisch. Das Motto beim Kochen heisst: gut, gesund, genug. Eine ausgewogene Ernährung mit einem Bedarf von 3600 Kalorien am Tag steht im Vordergrund. Dabei empfiehlt das Reglement, die

Fotos: Heiner H. Schmitt, zug

Fr. 8.75

Verpflegungsgeld pro Soldat und Tag

... insgesamt 110 Kilogramm Rindsvoressen, 57 Kilo Nudeln und 50 Kilo Broccoli verarbeitet. Die Mengenberechnung sei eine grosse Herausforderung, sagt der Kü C (militärische Abkürzung für Küchenchef). «Es muss für alle genug haben, darf aber auch nicht zu viele Resten geben», erklärt der gelernte Koch, der seine Lehre in einem À-la-

carte-Restaurant absolvierte. Die riesige Menge sei der grösste Unterschied zur zivilen Küche. «Es werden nicht nur vier Fleischvögel angebraten, sondern 500.» Was, wenn etwas schiefeht und das Fleisch anbrennt? «Dann gibts nichts mehr zu retten», antwortet Kunz ganz sachlich, «es kommen dann halt verbrannte Fleischvögel auf den Teller.»

„Mit Hunger einschlafen ist nicht schön! Darum freue ich mich über jedes Fresspäckli!“

Benjamin Kiel (19 Jahre, Ehrendingen AG)



Fleischmengen zu reduzieren (150 Gramm pro Mahlzeit), den Salzkonsum zu senken, reichlich Früchte und Gemüse anzubieten und für eine ausreichende Flüssigkeitszufuhr zu sorgen. An diese Vorgaben hält sich Küchenchef Kunz, genauso wie an den Verpflegungskredit von Fr. 8.75 pro Soldat und Tag. Mit diesem Kredit für Zmorge, Znüni, Zmittag, Zvieri, Znacht sowie Getränke muss er sich ökonomisch verhalten, «aber man kann damit einiges anrichten».

Schweizer Kost ein Befehl

Bei der Beschaffung haben Produkte aus der Schweiz den Vorrang. Transgourmet beliefert den Waffenplatz Brugg mit Grossmengen und Convenience-Food. Frischprodukte bezieht der Fourrier oft aus der Region. Brot, Käse, Eier, Milch, Jogurt und – neu seit 1. Januar 2015 sämtliche tierischen Produkte – müssen aus Schweizer Produktion stammen (siehe Interview). Dafür wurde der tägliche Verpflegungskredit um 25 Rappen auf neu Fr. 8.75 erhöht. Trotzdem schränkt diese Weisung den finanziellen Spielraum des Fourriers ein und das Geld wird knapper. Denn Schweizer Fleisch ist teurer als ausländisches. Fourrier Pascal Kurer: «Ich muss jetzt anders kalkulieren.» So gibt es etwa



Gute Arbeit, gutes Essen

◆ **Einheimische Kost** Oberst Jörg Hauri vom Kdo Küchenlehrgang über die Qualität der Verpflegung und eigene Erfahrungen.



Warum versorgt sich die Armee fast nur noch mit Schweizer Nahrungsmitteln?

Die Schweizer Armee will damit ihren Einsatz in den Bereichen Ökologie, Tierschutz etc. fortführen. Darüber hinaus sind wir überzeugt, dass dieser Entscheidung, konsequent auf Waren aus Schweizer Produktion zu setzen, einem Bedürfnis des heimischen Marktes entspricht und unsere Produkte von ausgezeichneter Qualität sind.

Was sind die Ingredienzen für gutes Militäressen?

Die Geschichte der Militärküche beweist uns stets aufs Neue, dass für das Gelingen eines Gerichts die ausgewogensten Rezepte, die zweckmässigste Küchenausrüstung

und die beste Qualität der Rohstoffe nicht ausreichen, wenn die Küchenverantwortlichen nicht mit Freude und Berufsstolz am Werk und sich ihrer verantwortungsvollen Aufgabe nicht bewusst sind.

Wie war das Essen während Ihrer Rekrutenschule?

Ich habe gute Erinnerungen. Schon damals war das Essen abhängig von der Qualität der Küchenmannschaft. Diese hat, mit den vorhandenen Möglichkeiten, stets das Beste herausgeholt, was alle sehr zu schätzen wussten. Käseschnitten, Potzelschnitten sowie Teigwaren- und Fleischgerichte mochte ich besonders gern. BASILE WEBER

„In der RS esse ich viel mehr als zu Hause, habe aber an Gewicht verloren.“

Jenna Melissa Hull (20 Jahre, La Plaine GE)





Für eine effiziente Speisenverteilung wird die Fassstrasse aufgebaut.



4000 aktive
Küchenfunktionäre kochen
12 Mio.
Mahlzeiten pro Jahr

... weniger Kalbfleisch, auch bei Lamm, Pferdefleisch und Wild hält man sich beim Menüplan etwas zurück.

Kein Schnitzel fürs Feld

Der Verpflegungsplan richtet sich nach dem Leistungsauftrag der Truppe. Die Genietruppen in Brugg stellen die Mobilität der Armee sicher, bauen Verkehrswege wie Strassen und Brücken. Die Rekruten und Soldaten leisten schwere körperliche Arbeit und kommen meist aus handwerklichen oder landwirtschaftlichen Berufen. Es sind bodenständige Jungs, die bodenständige Kost mögen. «Für die Soldaten kann es nie zu viel Fleisch geben, auch

Teigwaren sind sehr beliebt», stellt Kunz fest. Auffallend sei, dass Tessiner wenig Gemüse essen und die Westschweizer im Gegensatz zu den Deutschschweizern ungerne Teigwaren. Generell kommen einfache Gerichte am besten an. Hörnli mit Gehacktem, Älplermagronen, Geschnetzeltes. Weniger beliebt sind Fisch, Polenta und vegetarisches Essen. Wenn ein Soldat aus religiösen, gesundheitlichen oder ethischen Gründen kein Schweinefleisch oder gar kein Fleisch isst, gibts nach Möglichkeit eine Extrawurst. «Wir versuchen Alternativen anzubieten und haben im Rezeptbuch auch vegetarische und exotische Gerichte», erklärt Kü C Kunz. Er muss

auch berücksichtigen, ob die Soldaten in der Kaserne oder im Feld essen, wo ihnen nur Gamelle, einfaches Besteck und Soldatenmesser zur Verfügung stehen. Als Feldmenü eignen sich darum Gerichte, die man mit dem Löffel essen kann und nicht zerkleinern muss. Ein Schnitzel geht also gar nicht. Obwohl die Küchenmannschaft oft unter Druck arbeitet und lange Präsenzzeiten hat (Tagwache um 5, Abtreten meist erst nach 21 Uhr) mag Wachtmeister Kunz die Küchenarbeit. Nur etwas missfällt ihm: das viele schmutzige Geschirr. «Bevor ich ins Militär einrückte, wusste ich nicht, dass die Küche so viel mit Abwaschen und Putzen zu tun hat.» ●



“Für mich als Tessiner ist das Essen gewöhnungsbedürftig. Die Pasta wird ganz anders zubereitet.”

Gabriele Cameroni (19 Jahre, Massagno TI)

Ein Biskuit für die Ewigkeit

♦ Für Notlagen im Militärreglement existiert die Notkost, die aus lang haltbaren Artikeln besteht wie etwa dem Militärbiskuit.

Drei Militärguetzli in einer Minute zu essen, ohne einen Schluck zu trinken. Dieses Spiel ist so alt wie das Biskuit selbst. «Die meisten scheitern», sagt Reto Walther vom Küchenlehrgang in Thun. Aus gutem Grund: Das Biskuit muss drei Jahre haltbar sein. Darum ist es staubtrocken; der Feuchtigkeitsgehalt liegt unter 17 Prozent. Das Biskuit,

seit 54 Jahren fast unverändert und von Kambly in Trubschachen BE hergestellt, ist reich an Nährwert und passt sowohl zu Süssem als auch zu Salzigem. Seinerzeit ersetzte es den Zwieback. «Der Verbrauch ist konstant und beläuft sich auf 600 000 Portionen zu 100 Gramm im Jahr», so der Sortimentsverantwortliche Armeeproviand. Ein weiteres Kultprodukt ist die von Chocolat Stella in Giubiasco TI produzierte Milkschokolade. Der Verbrauch liegt bei 1,6 Millionen 50-Gramm-Tafeln im Jahr. Ursprüng-

lich wurde die Schoggi nach einem Rezept von Lindt & Sprüngli hergestellt. «Schon damals war eines der Kriterien, dass sie nicht so leicht in der Tasche schmelzen darf.» Darum der hohe Anteil an Magermilchpulver.

Gemäss Walther wurde das Lebensmittel-Sortiment, das hauptsächlich aus Schweizer Produkten besteht, 2004 vollständig erneuert und attraktiver gestaltet. «Unzeitgemässe Rezepte wie etwa Schinken in Gelatine wurden ausgemustert und durch Snacks ersetzt.»

NATALIA FERRONI

WISSEN SIE'S? SECHS FRAGEN ZUR SOLDATENSPRACHE

1. Wie lautet der typische Militärküchenspruch?

- A Ohne Krampf kein Mampf
- H Ohne Mampf kein Kampf
- M Ohne Dampf kein Kampf

2. Was ist ein Hamburger?

- U Ein Neuling im WK
- B Ein Helmüberzug
- F Ein Kampfrucksack

3. Was ist ein Bundesziegel?

- E Armeezwieback
- G Ein altgedienter Bundesbeamter
- N Armeebiskuit

4. Was ist ein gestampfter Uhu?

- B Eine Dose Chappi
- G Büchsenfleisch
- F Fleischvögel

5. Was ist eine Hülse?

- E Ein Bier
- B Leere Patrone
- K Ein schlechter Soldat

6. Was ist ein Kanu?

- C Eine Art Kajak
- S Kartoffeln und Nudeln
- R Kaffee und Nussgipfel

1	2	3	4	5	6
---	---	---	---	---	---

Lösung: HUNGER



Fotos: Heiner H. Schmitt

Der Armeeproviand umfasst 88 Produkte aus dem Food- und Non-Food-Bereich: vom legendären Biskuit bis zum diesjährigen «Neuzugang» Gnocchi, von Servietten bis zur Alufolie.