

BRISLACH

09.12.2015

## Brislacher überrascht mitpfiffigem Militärkochbuch



Kochen ist seine Leidenschaft: In seinem Buch lässt Daniel Marti Leserinnen und Leser an seiner Kunst teilhaben. Foto: zVg

**Daniel Marti ist Stabsadjutant und seit 2011 Teamchef des Swiss Armed Forces Culinary Team (SACT), der Armee-Kochkunstequipe. In seinem brandneuen, reich bebilderten Buch lässt der gelernte Koch seine Leser die Schweizer Militärküche von einst und jetzt miterleben und geniessen.**

**ROLAND BÜRKI**

Er ist immer wieder gut für eine Überraschung, der Brislacher Stabsadjutant Daniel Marti vom Kommando Küchencheflehrgang in Thun. Ein allererstes Mal damals, als er nach ersten Kocherfahrungen bei den Pfadi seine Eltern mit dem Berufswunsch «Koch» überraschte. Es war aber kein «momentaner Floh», wie man zu Hause glaubte, sondern der Beginn einer spannenden Kochkarriere. Nach seiner Ausbildung im Direktionsrestaurant der Basler Sandoz, begegnete man dem jungen Koch in verschiedenen gutbürgerlichen Restaurants der Region Basel, später auch in einem Vier-Sterne-Hotel in Magglingen. Seine Zusatzausbildung zum Gastronomie-Koch vertiefte er beim legendären «Chrüteroski» in der «Moospinte» bei Münchenbuchsee, wo er auch dessen Philosophie «Gastfreundschaft leben und zelebrieren» verinnerlichte. Eine weitere Überraschung folgte 2001, als der mit seiner Partnerin Denise in Brislach lebende Marti zum Kommando Küchencheflehrgang der Schweizer Armee nach Thun wechselte, um dort die angehenden Militär-Küchenchefs auszubilden. Dass er als Teamchef SACT dann 2012 in Erfurt mit seinem Team sein zweites Olympiagold holen würde, hätte er wohl nie gedacht. Und auch Brislach staunte nicht schlecht über ihn, als er in diesem Frühjahr auf dem Dorfplatz mit der mobilen Militärküche und rund 300 Portionen Paprika-Gulasch für die Dorfbevölkerung buchstäblich in aller Munde war.

**Buchidee entstand beim Apéro**

Als kürzlich Radio DRS und der Blick über das neue Buch «Das Beste aus der Schweizer Militärküche» von Daniel Marti berichtete, sorgte das hier einmal mehr für eine Überraschung. Ja, geradezu für echte Verblüffung über das reich bebilderte Kochbuch. «Die Idee für ein Kochbuch, nur «öbbis chlises» in Form eines Reglementes, entstand spontan anlässlich eines Apéros», staunt Marti heute selbst über die schliesslich 212 entstandenen Seiten, welche die Geschichte der Soldatenverpflegung zu Römerzeiten bis zur Moderne aufrollt. Diese Verpflegung stand alle Zeiten unter den geflügelten Worten der Militärküchen: Ohne Mampf kein Kampf! So ist da etwa zu lesen, dass die römischen Legionäre die Welt auf vegetarischem Weg mit Weizenpolenta und Brot im Magen eroberten, während die Schweizer Armee anfangs des 19. Jahrhunderts mit einer Fleischportion von 312 Gramm pro Tag dem ganzen Kontinent meilenweit voraus war. Marti bietet neben vielen Hintergrundinformationen eine Fülle von 80 Militärrezepten, umgerechnet auf vier Personen, vom klassischen Pot au Feu bis hin zum trendigen gebeizten Hirschragout mit Schokolade an. Für das Outdoor-Feuer bietet die im WC-Papier gegarte Forelle sogar etwas wie einen kulinarischen Nervenkitzel. Meisterhafte vornehmlich ganzsei-

tige Fotos der Rezepte, der Natur und des Soldatenlebens machen Martis Buch zu einer wahren Fundgrube für alle Belange der früheren und heutigen Militärküche.