



Soldaten verpflegen sich im Gebirge aus dem Gamellendeckel.

Verpflegung fassen!

Wohl kaum eine Küche der Schweiz ist so vielfältig und regional typisch, so geschichts- und geschichtenträchtig wie die **Militärküche**. Ein Blick in die Rezeptsammlung eines «Küsch», wie der Küchenchef im Soldatendeutschen genannt wird.

Von Serge Hediger

Weisch no?» Mit dieser Frage beginnt so manche Diskussion unter Männern. Besonders, wenn sie sich an ihre Militärzeit erinnern. «Weisch no?» – das Pilaff aus dem Gamellendeckel, die frittierten Käseschnitten, die Suppe mit Spatz im Schiess-WK. «Weisch wie guet!»

Nostalgische Erinnerungen

Dem Essen im Militär, fachlich Verpflegung genannt, ist nun ein Kochbuch gewidmet, das bei ehemaligen AdA (Angehörigen der Armee) nostalgische Gefühle auslösen kann. Der Küchenchef und Berufsunteroffizier Daniel Marti hat dafür auf 212 Seiten nicht nur

die Rezepte für «Das Beste aus der Schweizer Militärküche» gesammelt, sondern auch allerlei Unterhaltendes und Wissenswertes aus der Geschichte der Soldatenkost zusammengetragen. Eines lässt sich gestern wie heute zusammenfassend für alle Armeen der Welt sagen: «Ohne Mampf kein Kampf!»

Wussten Sie,

...dass die römischen Legionäre mit einem Getreidebrei aus Gerste und Dinkel im Magen halb Europa eroberten?

...dass den preussischen Soldaten im 18. Jahrhundert neben dem Kommissbrot aus Roggen gerne auch Bier und «keimtötender» Branntwein aus Kartoffeln abgegeben wurde?

...dass die Schweizer Soldaten schon während der Mobilisierung von 1914 bis 1918 neben Brot, Fleisch und Gemüsepaste auch täglich 50 Gramm Schokolade erhielten?

...dass jährlich 800 bis 1000 Rekruten den Fachkurs für Truppenküche in Thun absolvieren?

...dass das Gericht «Berner Platte» seinen Ursprung beim Sieg der bernischen Truppen über die Franzosen 1798 in der Schlacht bei Neuenegg hat?

...und dass die Westschweizer Spezialität Malakoff, jene in Weisswein eingelegten und ausgebackenen Käsestifte, auf Genfer Söldner zurückgeht, die das Rezept nach dem Krimkrieg aus Russland mitgebracht hatten?

DER BUCH-TIPP

Daniel Marti, Kommando Küchencheflehrgang der Schweizer Armee (Herausgeber): «Das Beste aus der Schweizer Militärküche», Werd & Weber Verlag, Thun. 212 Seiten, gebunden. Mit 178 Abbildungen. 69 Franken. www.werderverlag.ch





Pot au feu

Für 4 Personen

1,2 l Bouillon, Nelken, Lorbeer, 720 g Rindsragout (in 20 g Würfel), 80 g Zwiebeln, 240 g Karotten, 120 g Stangensellerie, 120 g Knollensellerie, 180 g Wirz, 120 g Lauch, 600 g Kartoffeln, 5 g Petersilie, gehackt, Salz, Pfeffer

- 1 Die Bouillon zusammen mit den Gewürzen aufkochen. Anschliessend das Fleisch begeben und aufkochen, dabei gelegentlich abschäumen. Das Fleisch ca. 1 Stunde vorkochen lassen.
- 2 Das Gemüse und die Kartoffeln in Würfel schneiden, begeben und weich kochen lassen.
- 3 Vor dem Servieren das Pot au feu gut abschmecken und mit gehackter Petersilie bestreuen.



Militär-Cordon bleu

Für 4 Personen

Backteig: 200 ml Vollmilch, 150 g Mehl, 1 Ei, Salz, Pfeffer
Militär-Cordon bleu: 4 Fleischkonserven, 4 Schmelzkäse (Schmelzkäse), Öl zum Frittieren

- 1 Das Eigelb mit der Milch und dem Mehl zu einem glatten Teig vermischen und würzen. Das Eiweiss aufschlagen und unter den Teig ziehen. Dieses Teigrezept reicht für 10 Militär-Cordon bleu.
- 2 Die Fleischkonserve in zwei gleichmässige Scheiben schneiden, den Schmelzkäse zwischen die Fleischscheiben legen und mit 2 Zahnstochern fixieren. Das Cordon bleu durch den Backteig ziehen und anschliessend im heissen Öl backen.
- 3 Mit einer braunen Bratensauce, Bratkartoffeln und grünen Bohnen servieren.



Käseschnitten

Für 4 Personen

320 g Käse (Appenzeller, Greyerzer, Emmentaler), gerieben, 140 g Mehl, 1 Ei, 280 ml Vollmilch, Öl zum Dünsten, 40 g Zwiebeln, gehackt, 5 g Knoblauch, gehackt, 400 g Brot, Bärlauchpesto, Tomatenpüree, Öl zum Frittieren, Salz, Pfeffer

- 1 Den geriebenen Käse mit Mehl mischen und nach die Milch und das Ei dazugeben. Die Zwiebeln und den Knoblauch in

etwas Öl dünsten und anschliessend zu der Käsemasse geben. Die Masse gut abschmecken und 3 bis 4 Stunden ruhen lassen.

- 2 Auf die zu 1 cm dick geschnittenen Brotscheiben nach Belieben Tomatenpüree oder Bärlauchpesto schmieren und anschliessend mit der Käsemasse bestreichen. Die Brotscheibe mit der bestrichenen Seite nach unten schwimmend im heissen Öl ausbacken. Mit Salat servieren.

Bärlauchpesto

50 g Bärlauch, 20 g Pinienkerne, geröstet, 10 g Knoblauch, 5 g Salz, 10 ml Sesamöl, 1 Limette, davon die Zeste, 20 ml Limettensaft, 120 ml Olivenöl, weisser Pfeffer

Den Bärlauch waschen und trocken tupfen. Alle Zutaten im Mixer fein pürieren und mit Olivenöl aufmontieren. Dieses Pesto kann auch klassisch mit Basilikum hergestellt werden.