



«Weisch no?»
Wenn alte Kameraden in Erinnerungen schwelgen, ist das Essen – neben den häufig mässig praktischen Kampfanzügen – immer ein Thema.



Bildband «Das Beste aus der Schweizer Militärküche», Weber-Verlag, 69 Fr.



«Suppe mit Spatz» Hier in der Edel-Version «Pot-au-feu».

Attacke auf die Küche

GENUSS → Die Schweizer Militärküche interpretiert Küchenklassiker auf moderne Weise und kann auch eine Inspiration für zu Hause sein.

Attila Albert
@attilaalbert

In der Erinnerung schmeckt es wahrscheinlich besser als damals zur Soldatenzeit. Die Schweizer Militärküche ist einfache, solide Hausmannskost, gekocht mit einem Budget von 8,75 Franken pro Tag.

«Suppe mit Spatz» ist ein rustikaler Eintopf mit Rind und gemischtem Gemüse, «Reis Kolonial» ein Rindsgeschnetzeltes mit Curry auf Reis, «Cordon bleu» in der Militär-Version Konservenfleisch mit Schmelzkäse.

Für einen neuen Bildband hat Berufsoffizier und Küchenchef Daniel Marti (42) moderne Varianten kreiert – geeignet auch als

Inspiration für zu Hause. So lässt sich der **Winter-Eintopf von Bohnen mit Rindswurst** verfeinern, indem Sie ihn mit drei Bohnensorten (Kidney-, Borlotti- und weisse Bohnen) kochen, mit Weisswein und Safran würzen und die «Wurst» aus Rinderhack und einer feinen Gemüse-mischung auch selbst herstellen.

Den **Rinderschmorbraten** können Sie veredeln, indem Sie ihn mit karamellisierten Feigen servieren, die mit Portwein abgelöscht wurden. Für die Dekoration: Feine Lauchringe, angebraten in Olivenöl. Nostalgi-



Berufsoffizier und Küchenchef Daniel Marti (42).

kern steht es natürlich frei, auch einige der echten Militärzutaten zu verwenden. So gibt es Militärschokolade oder -biscuits in diversen Online-Shops zu kaufen.

Die **Götterspeise** aus Militärzeiten ist beispielsweise eine feine Schichtung aus zermahlenden Biscuits, vermischt mit flüssiger Butter und Zucker, sowie Apfelmus und Vanillecreme. Mögliche Variante hier: Statt Apfelmus andere Fruchtschichten einziehen, z. B. pürierte Pflirsiche.

Auch das Fondue kommt vom Militär.

Zwei Tafeln **Militärschoggi** können Sie in kleinen Stücken in vier aufgeschnittene Bananen füllen. Mit Alufolie umwickeln, fünf Minuten lang backen – fertig ist ein schnelles Dessert.

«Die Schweizer Armee leistete auch historisch einen wichtigen Beitrag zu den Ernährungsgewohnheiten der Bevölkerung», sagt Marti. So lassen sich Nationalgerichte wie das Fondue aufs Militär zurückführen: Es entstand aus der «Kappeler Milchsuppe», 1529 beim Friedensschluss zwischen den Zürcher Reformierten (brachten Brot mit) und den Innerschweizer Altgläubigen (stuurten die Milch bei) gekocht und gemeinsam gelöffelt.

So kann gemeinsames gutes Essen durchaus Frieden schaffen – nach dem Krieg und auch zu Hause. ●

GESCHICHTE DER SOLDATENKÜCHE

Einst versorgten sich Soldaten selbst im Feld, kauften Zutaten vor Ort oder brachten sie mit und kochten sie. Später wurde die Versorgung professionalisiert.

- Im Altertum (z. B. Rom) assen Soldaten **rein vegetarisch**: Getreidebrei aus Gerste und Dinkel, Brot, Gemüse, Früchte, Milch.
- Im 19. Jahrhundert (z. B. Preussen) bekam ein Soldat **140 g Fleisch pro Tag und 1 kg Brot**, häufig aber auch viel weniger. Dazu Gemüese, Alkohol.
- Die schweizerische Kriegsverwaltung legte 1875 pro Mann und Tag fest: **750 g Brot, 375 g Fleisch, 150 g Hülsenfrüchte, Reis, Teigwaren oder Kartoffeln**. Dazu 30 g Salz, je 15 g Kaffee und Zucker.