

«Ohne Mampf kein Kampf» oder: Gibt es gutes Militäresessen?

MILITÄRKÜCHE «Ein leerer Magen marschiert nicht gern»: Armeeköche wissen, dass das Essen einen grossen Einfluss auf Laune und Moral einer Truppe hat. Das Buch «Das Beste aus der Schweizer Militärküche» versammelt die beliebtesten Gerichte, manche neu interpretiert, und Geschichten rund um das Essen im Militär. Auch wir haben Mitarbeiter dieser Zeitung gefragt: Was habt ihr im Dienst am liebsten gegessen?

Lieblingsgericht? Ich rede lieber vom Gegenteil. Das Büchsengericht mit den weissen Bohnen und dem Ragout war für mich als Fourier eine dreifache Katastrophe. Erstens wagte ich mich nicht mehr unter die Truppe; zweitens war dieser Pflichtkonsum sauteuer, sodass ich anderswo sparen musste, und drittens ging an mein Portemonnaie, weil ich mich stets in der Kantine verpflegte, wenn ich diesen Pflichtkonsum auf dem Menüplan hatte. Aber natürlich ist – oder war – das Essen im Militär viel besser als sein Ruf, zumindest in meiner Kompanie. Und ja: Es gab natürlich auch Lieblingsgerichte. So etwa der Hörnplaw. Aus den genau gleichen drei Gründen, weshalb ich die weissen Bohnen verabscheute, liebte ich dieses Gericht. Und noch etwas: Ich hatte während meiner ganzen Karriere nie Kutteln auf dem Menüplan, obschon sie das Budget entlastet hätten. Dies im Gegensatz zum Fourier der anderen Kompanie. Er war dann nur noch «dr Chuttle-Fourier».

Claude Chatelain (Four)

Mein Favorit in der Rekrutenschule (1980) war der «jambon fumé», wie wir es nannten. Es war ein unterwürzter Mix von langen grünen Bohnen, Kartoffelwürfeln und rauchigen Schinkenmökli. Das Ganze wurde von einer sämigen Sosse in einer halbfüssigen, eintopfartigen Zusammenhalt gebracht und war in eine runde, mittagesstapportengrosse Konservengesperrt. Zur Büchse wurde ein Zwerggrehchaud mit Zündflüssigkeit geliefert, auf der man den Büchseninhalt erwärmen konnte. Mit dem Risiko, dass der Jambon dann allzu fumé war.

Stefan von Bergen (Sdt)

Ehrlich, ich habe keine Ahnung, welchen zivilen Beruf unser Küchenchef in der RS hatte. Maurer? Oder Landwirt vielleicht? Jedenfalls war seine Kochkunst so dürrig, dass ich an den Sommer 1994 eine einzige positive kulinarische Erinnerung habe: Das «Steak de cheval avec frites», das einmal die Woche im Ausgang im Restaurant de la Poste in Vallorbe auf den Tisch kam.

Peter Jost (Hptm)

Am allerliebsten waren mir etwa zwanzig gut und liebevoll abgezapfte Ausgangsbier, gern in schumriger Umgebung. Erstaunlich gern hatte ich auch noch einen feinen

Spatz. Ich hab ansonsten diese eher finsternen Zeiten erfolgreich verdrängt, ich mag mich aber schon noch an die Speisen am anderen Ende der Skala erinnern, wie zum Beispiel den Johnny oder das Atombrot, das es damals (90er-Jahre) durchaus noch ein bis zweimal pro Dienst gab – heute würde man den sofortigen nuklearen Tod wahrscheinlich als weniger schlimm einstufen...

Daniel Meyer (Kpl)

Ich mochte immer die Ravioli am ersten Abend nach dem Einrücken. Ich meine die schlichten Ravioli mit der Fleischfüllung (oder besser dem Fleischabfall) und Tomatensauce. Mit viel Käse drauf. Für die Küche war das aber eines der teuersten Menüs. Weil Fertigprodukte im Einkauf mehr kosten als zum Beispiel Kartoffeln vom Bauern. Einmal wollte der Truppenkoch die Ravioli vom Menü streichen. Gab einen kleineren Aufstand.

Tobias Marti (Sdt)

Es ist zwar schon eine Weile her seit meinem letzten Dienstag, aber so wie ichs in Erinnerung habe, ist Lieblingsgericht und Militärküche ein Widerspruch in sich.

Bruno Stüdle (Sdt)

Für mich wars immer der Kebab nach einer Nachtübung draussen im Wald. Weil: Null kommakomajosef, und die Sauce war im Nu überall, ausser dort, wo sie hätte sein sollen ... im Mund.

Dino dal Farra (Sdt)

Als altgedienter Sanitätsunteroffizier habe ich weniger das Essen als vielmehr das Trinken in Erinnerung behalten. In kalten Nächten in der Sanitätsstützstelle (also in einem Zelt) pflegten wir den antiquierten Drucksterilisator (gedacht zum Sterilisieren von Operationsbesteck) anderweitig einzusetzen: Geradezu formidabel liess sich in diesem Chromstahlteil wärmender Kafi Schnaps (Letzterer nicht aus Armeeb-



Beliebt, trocken: Ravioli, Militärbiskuits.

ständen) zubereiten. Darin aufgeweicht, waren sogar die unsäglich staubtrockenen Militärbiskuits beinahe ein Gaumenschmaus...

Jürg Spielmann (Kpl)

Getreu dem Motto unseres Hauptmanns «Ohne Mampf kein Kampf» erhielten auch wir Militärmusiker während der RS immer mehr als genug zu essen. Jeden Freitagmorgens gab es in unserer Kaserne ein Fischgericht, darauf freute ich mich stets besonders. Die Militärkäseschnitte – Standardmenü im WK – ist auch nicht zu verachten. Die Biskuits allerdings haben nicht von ungefähr den Übernamen «Bundesziegel»: Trockener Geizkaum.

Christoph Buchs (Gfr)

Viele Hundert Dienstage liegen hinter mir, einige habe ich noch vor mir. In Sachen Essen habe und hatte ich klare Favoriten: Chili con Carne aus der Büchse – draussen auf dem Feld gerne auch direkt auf dem Notkocher gekocht. Oder natürlich das gute alte Ghackets mit Hörnli. Als

Rekrut mussten wir dieses Gericht mal selber vor einer Nachtübung im Wald zubereiten. Weil es dort viel Bärlauch hatte, kreierten wir uns gleich noch einen Bärlauchsalat. Fein! Und ebenfalls ein Klassiker, mit dem ich im Militär bisher eigentlich nur gute Erfahrungen gemacht habe, ist das Riz Casimir – aber lieber ohne Früchte.

Markus Ehinger (Hptm)

Ich weiss vor allem, was nicht gut war: Chili-Johnny, eine Art Chili con Carne aus

der Büchse, das man erst noch selber kochen musste. Dort draussen im Wald hätte ich dem ehrlich gesagt Wurzeln und Pilze vorgezogen. Der Chili-Johnny brauchte kaum Platz, war aber saugruusig – wenn man kein Gewürz dabei hatte, war man verloren. Dann war es ein pampiges, klebriges Nichts. Ich glaube, es hatte auch noch einen metallenen Geschmack, und ausserdem schmeckte man die Konservierungsstoffe, so ein Chili-Johnny ist ja ungefähr 80 Jahre haltbar.

Michael Bucher (Sdt)

Chili-Johnny ist der einzige Johnny, den man essen kann. Spätzi mit Geschnätzletem war noch viel schlimmer – Konservierungsmittel pur! Gemessen an dem, was man erwarten könnte, habe ich an der Generalstabschule in Kriens am schlechtesten gegessen. (Angehende) hohe Kaderleute kriegen gutes Essen, könnte man meinen. Denkste. Lauwarm und aus dem Wasser gezogen. Und zwar alles, was vorgezogen wurde...

Marco Zysset (Fach Of)

Frischkäse! Die Freude war riesig, als ich an diesem nebligen Morgen unvermittelt Käseköpfchen entdeckte. Viele Wochen lang hatte entlang der Fassetrasse stets dasselbe gestanden: halbtrockenes Ruchbrot, Butter und Industriekonfi sowie Filterkaffee und Schokoladenbrühe ganz ohne Milch. Doch jetzt gab es Frischkäse – ein wahres kulinarisches Highlight in der düsteren Militärszeit! Voller Vorfreude ergriff ich ein Käseköpfli. Kaum hatte ich mich niedergelassen, biss ich herzhaf hinein. Dann röchelte ich. Tränen schossen mir in die Augen. Die Kollegen kugelten sich derweil vor Lachen. Seit diesem traumatischen Erstkontakt strecke ich die Waffen vor jedem Glarner Schabzigerstöckli.

Mathias Born (Sdt)

Ich war leider nie im Militär, deshalb ist mir der Militärfood unbekannt, mal abgesehen von den erbetelten Guetsli und der Schoggi.

Michael Feller

Das war bei mir die «rote» Offiziersschoggi – als «süsse Moralstütze», obwohl ich nur Soldat war.

Adrian Aebi (Sdt)

Bearbeitung: nk

Daniel Marti: «Das Beste aus der Schweizer Militärküche. Beliebte Gerichte, neue Rezepte und interessante Geschichten», 211 S., Weber-Verlag.

Ein St Pflichtkonsum: Essen aus der Konservendose.

Bilder: VBS/DDPS – ZEM, Andrea Comphe

KÜCHENMISCH

David Bröckelmann und seine Frau Salomé Jantz machen jetzt auch auf der Bühne gemeinsame Sache. Der Parodist erklärt per SMS, wieso. SEITE 27

Gesehen

Shrimps vs Felchen

Ein Geständnis: Beinahe hätten wir sie verpasst! Die vierte Staffel «Jobtausch» läuft, und während andere Sendungen ab Staffel zwei ja zum Gähnen sind, unterhält dieses Realityformat weiter bodenständig und irgendwie gut. «Man weiss nie, was auf einen zukommt», könnte man auch sagen, so wie Fischer Marty McMaster, der in dieser Folge seinen Arbeitsplatz im Nordpazifik (bei dem man eben nie weiss, was auf einen zukommt) mit dem Vierwaldstättersee tauscht. Das Konzept sieht vor, dass je zwei Berufsleute aus der Schweiz mit zwei Kollegen mit demselben Beruf aus Dubai, Indien oder eben Oregon tauschen. Sie sind Tierpfleger, Skilehrer, Bauern, Loko-



Jacque und Marty, Chef Marjan. SRF

motivführer oder Motorradmechaniker. In dieser Folge müssen sich Hans-Ueli Zwimpfer und Nils Hofer auf dem Kutter von Tom «Squeak» Morrison auf hoher See beim Shrimp-Fang durchschlagen. Parallel lachen sich die Fischerin Jacque Wubben und der Fischer Marty schlapp, als sie das «Kanu» (Jacque) auf dem Schweizer See sehen. Neu ist für sie auch, dass sie gefangene Fische mit Chef Marjan Gegaj selber verarbeiten müssen. Jedenfalls: Bei «Jobtausch» wirds nicht langweilig. Nur die Abschiedsszenen könnte SRF rauschneiden. Zu rührselig und zu sehr «Happy Day». Oder anders gesagt: Drehbuchtechnisch sind diese tränenreichen Szenen weder Fisch noch Vogel. nk

«Jobtausch», Jeweils Freitag, 21 Uhr, SRF 1, heute: Fischer, USA.

Neues Buch

BIER Gebrates zum Nacht



Paul, Goffin, Haug: Craft Beer – Das Kochbuch

Eines der Hauptnahrungsmittel im Militär (siehe links) dürfte bei vielen Bier im Ausgang gewesen sein. Dass man mit Bier wunderbar kochen kann, zeigt dieses Buch auf. Kleine und grosse Brauereien stellen ihren Betrieb vor, ihr Bier und viele tolle Rezepte dazu. (Brandstätter, 247 S.)

