Verpflegung in der Armee

Autor(en): **Schanz, René**

Objekttyp: **Article**

Zeitschrift: **ASMZ : Sicherheit Schweiz : Allgemeine schweizerische Militärzeitschrift**

Band (Jahr): **171 (2005)**

Heft 10

PDF erstellt am: **19.03.2024**

Persistenter Link: https://doi.org/10.5169/seals-69901

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Inhalten der Zeitschriften. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern.
Die auf der Plattform e-periodica veröffentlichten Dokumente stehen für nicht-kommerzielle Zwecke in Lehre und Forschung sowie für die private Nutzung frei zur Verfügung. Einzelne Dateien oder Ausdrucke aus diesem Angebot können zusammen mit diesen Nutzungsbedingungen und den korrekten Herkunftsbezeichnungen weitergegeben werden.
Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Die systematische Speicherung von Teilen des elektronischen Angebots auf anderen Servern bedarf ebenfalls des schriftlichen Einverständnisses der Rechteinhaber.

Haftungsausschluss

Alle Angaben erfolgen ohne Gewähr für Vollständigkeit oder Richtigkeit. Es wird keine Haftung übernommen für Schäden durch die Verwendung von Informationen aus diesem Online-Angebot oder durch das Fehlen von Informationen. Dies gilt auch für Inhalte Dritter, die über dieses Angebot zugänglich sind.

Ein Dienst der *ETH-Bibliothek*
ETH Zürich, Rämistrasse 101, 8092 Zürich, Schweiz, www.library.ethz.ch

http://www.e-periodica.ch

Verpflegung in der Armee

Das neue Kochrezeptebuch der Schweizer Armee präsentiert sich moderner und farbiger, und das nicht nur optisch. Neue Rezepte machen das Buch zu einer spannenden Sammlung von traditionellen und trendigen Gerichten, wie sie auch in zivilen Küchen gerne gegessen werden. Die neue Verpflegung in der Schweizer Armee wird zudem an die zu erbringende Dienstleistung angepasst: Jeder Angehörige der Armee erhält der Lage, dem Auftrag und seinen Grundbedürfnissen entsprechende Kostform.

René Schanz

Das Reglement Kochrezepte ist in zwei Teile gegliedert

Ein informativer Einstiegsteil beschreibt Kostformen sowie Ernährungsgrundsätze und reglementiert die wichtigen hygienischen Normen, die es in der Truppenküche einzuhalten gilt. Auf den nachfolgenden 190 Seiten finden sich Kochrezepte aller Arten. Vegetarisch, mit Fleisch, gebeizt, gebraten, gedünstet und gebacken. Die Truppenküchen der Schweizer Armee sind erst vor kurzem mit Kombisteamer (Backofen mit Dampfeinspritzung) ausgestattet worden. Im Kochbuch sind darum unter anderem zum ersten Mal Rezepte für Pizza und Gratin zu finden.

Das neue Kochrezeptebuch der Schweizer Armee hat sich grundsätzlich an die heutigen zivilen Ernährungsgepflogenheiten angepasst. Neben traditionellen Rezepten wie der guten alten Militärkäseschnitte finden sich neu die Chinapfanne, das Mah-Mee, der provenzialische Auberginengratin oder die Paella.

Anpassungen an den Zeitgeist und an die Lebensmittelgesetzgebung: Die heutige Cuisine d'assemblage ist ein zusammengeführtes Küchensystem, das stationär und mobil eingesetzt werden kann. Der vermehrte Einsatz von Convenience Food (vorgefertigte Nahrungsmittel) in der Truppenküche, die neuen Küchengeräte und die Lebensmittelgesetzgebung machten eine Überarbeitung des seit 1993 gültigen Kochrezeptebuches notwendig. Aus dem Behelf 60.6d wurde das Reglement 60.6d. Damit ist klar, dass die Hygienevorschriften im Theorieteil verbindlich sind.

Positive Erfahrungen seit der Einführung

Das neue Armeekochbuch steht der Truppe seit Januar zur Verfügung. Gleichzeitig wurde das Sortiment des Armeeproviants neu zusammengestellt. Es finden sich darin nunmehr handelsübliche, populäre Produkte wieder, und auf Grund der neuen Bevorratung konnte auf den Pflichtkonsum verzichtet werden. Um die vordienstliche Arbeit der Verpflegungsfunktionäre zu reduzieren, bietet das Fachleitzentrum Verpflegung innerhalb der Logistikbasis der Armee neu unter *www.lba.vbs.admin.ch/internet/lba/de/home/logistikf_hrung/operationsplanung/verpflegungsplanung/verpflegungsplan.html* saisongerechte Muster-Verpflegungspläne an, die nach Bedarf entsprechend adaptiert werden können. Die Rückmeldungen von Rekrutenschulen und Wiederholungskursen bestätigen das erreichte Ziel, dass die Truppe gut, genügend und gesund verpflegt wird.

Ein Flyer für alle Interessierten

Mit dem Titel «Verpflegung von A–Z» ist eine Broschüre verfügbar, die zu den Themen rund um die Verpflegung kurzum Antwort gibt. Ein Blick auf die Internetseite lohnt sich: *http://www.lba.vbs.admin.ch/internet/lba/de/home/logistikf_hrung/operationsplanung/verpflegungsplanung.Par.0006.DownloadFile.tmp/flyer_pdf_d.pdf*

Das Reglement 60.6, Kochrezepte, kann zu CHF 40.– wie folgt bestellt werden:
Per Post: Bundesamt für Bauten und Logistik CH-3003 Bern.
Per Fax: 031 325 50 09.
Per E-Mail: verkauf.militaer@bbl.admin.ch

■



René Schanz, Projektleiter Verpflegung XXI, 3003 Bern.

Jahresevent 2005:

«Entwicklung von Sicherheit: Erfahrungen und künftige Herausforderungen»

Referat von Botschafter Walter Fust, Direktor DEZA. Anschliessend Apéro. Dienstag, 8. November 2005, 17.30 Uhr, Mannschaftskaserne der Berner Truppen, Papiermühlestrasse 15, Bern.

