Zeitschrift: Der Fourier : offizielles Organ des Schweizerischen Fourier-Verbandes und des Verbandes Schweizerischer Fouriergehilfen

Herausgeber: Schweizerischer Fourierverband

Band: 69 (1996)

Heft: 2

Artikel: Norweger flogen Chefkoch ein, GIs kochen auf Jeep-Motor

Autor: Glauber, Bill

DOI: https://doi.org/10.5169/seals-519936

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften auf E-Periodica. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen sowie auf Social Media-Kanälen oder Webseiten ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Mehr erfahren

Conditions d'utilisation

L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. La reproduction d'images dans des publications imprimées ou en ligne ainsi que sur des canaux de médias sociaux ou des sites web n'est autorisée qu'avec l'accord préalable des détenteurs des droits. En savoir plus

Terms of use

The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. Publishing images in print and online publications, as well as on social media channels or websites, is only permitted with the prior consent of the rights holders. Find out more

Download PDF: 13.12.2025

ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, https://www.e-periodica.ch

Norweger flogen Chefkoch ein, Gls kochen auf Jeep-Motor

-r. Der Bericht von BILL GLAUBER in Kalesija wurde der Ausgabe «Welt am Sonntag» vom 31. Dezember 1995 entnommen. Er zeigt eindrücklich auf, wie verschiedenartig die Verpflegung in den einzelnen Armeen fast «unter einem Dach» sein kann.

Ihr Lager haben die acht schwedischen Soldaten in einer Landschaft wie aus dem ersten Weltkrieg aufgeschlagen: zwischen Schützengräben, ausgebrannten und zerschossenen Häusern und Landminen. Sie haben Einsatzpause und verzehren gerade marinierten Hering, eine Minestrone, Thunfisch-Salat mit gekochten Kartoffeln und einem Dressing aus Creme fraiche.

«Es ist nicht so schlecht», meint Soldat Lars Lundberg. «Sie brauchen nur noch ein wenig Phantasie.»

Wenn Armeen bei ihren Einsätzen an der Verpflegung gemessen würden, dann könnte man meinen, Schweden und andere skandinavischen Truppen der Natogeführten Friedenstreitmacht in Bosnien würden eine 1.-Klasse-Reise unternehmen. Die Amerikaner hingegen machen eher den Eindruck, als habe man sie in der 3. Klasse auf Reisen geschickt.

Die Norweger geniessen eine Verpflegung, die ganz frisch aus Europa eingeflogen wird. Die US-Soldaten erhalten abgepackte Mahlzeiten, die so fest zubereitet sind, dass sie aus einem Flugzeug abgeworfen werden können, ohne Schaden zu nehmen. Während sich die Norweger vielleicht über die Zubereitung einer Bechamel-Sauce ärgern, können die Amerikaner über Panzer und Taktik nachdenken - ihr Essen ist unzerstörbar.

Nach Tuzla - dem Stationierungsort des amerikanischen Hauptkontingents für Bosnien, aber auch eines skandinavischen Verbandes - hat die norwegische Armee eigens ihren Chef-Koch, Janerik Salberg, eingeflogen. Im Hauptquartier hat er eine Küche eingerichtet. Die Amerikaner dürfen hingegen ihre «Mahlzeiten-direkt-zum-Verzehr-geeignet («Meals Ready to Eat», MRE) auf dem laufenden Motor ihres Jeeps erhitzen. Diese Essens-Packungen sind so zubreitet und verpackt, dass sie chemische Kriegsführung und Abwürfe aus Frachtflugzeugen übersteht.

MRE-Packungen sind hart, aber nicht herzlich. Sie versorgen zunächst die Soldaten mit den Kalorien, die sie brauchen, um auf dem Gefechtsfeld überleben zu können. MREs speisen die amerikanischen Kampfmaschine.

Während die Amerikaner mühsam mit einem Kampfmesser die harten Kunststoff-Packungen aufschneiden, reizen die Schweden ihre Gaumen mit Mahlzeiten der Saison aus Rentier-Herzen, gefolgt von luftgetrocknetem Rentierschinken. Die Briten verzehren Curry-Huhn und Pudding.

«Mir tun die Amerikaner leid», sagt der norwegische Chef-Koch Salberg. «Ich habe eine ihrer Packungen probiert. Es war irgendwas mit Fleisch. Ich könnte aber nicht sagen, welche Art Fleisch.» Der Koch ergänzt: «Sie können das natürlich essen. Aber ich würde nicht damit leben wollen.» Salberg erhält ein Gehalt von 4500 Dollar im Monat, um für die Norweger zu kochen. Er verwendet frische, tiefgefrorene oder in Dosen eingelegte Zutaten, die aus ganz Europa eingeflogen werden, damit die Gerichte für 1000 Norweger täglich zubereitet werden können.

Salberg beschreibt, wie er kürzlich mit seinen Köchen in der Küche des Flughafens Tuzla ein Abendessen aus Fisch in Sahnesauce, Karotten und gekochten Kartoffeln zubereitet hat. Als er vor die Tür ging, sah er, wie auf einem matschigen Teil des Geländes US-Soldaten in beweglichen Feldküchen vorgekochte Rationen und Dosengemüse in kochendem Wasser aufwärmten. «Mit ein wenig mehr Geld», so Salberg, «könnte man wesentlich mehr für die Soldaten tun - und für die Motivation ist es das auch wert.»

Und weil der Mensch
ein Mensch ist, drum
will er was zu essen,
bitte sehr!

Bertold Brecht
Einheitsfrontlied