Zeitschrift: Schweizer Soldat : die führende Militärzeitschrift der Schweiz
Herausgeber: Verlagsgenossenschaft Schweizer Soldat
Band: 80 (2005)
Heft: 11

Artikel: Cuisine d'assemblage
Autor: Egli, Eugen
DOI: https://doi.org/10.5169/seals-716956

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: 02.01.2026

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

Cuisine d'assemblage

Effizienzsteigerung in der Verpflegung der Armee – das neue Kochrezeptbuch professionalisiert die Militärküche

Das vom Behelf zum Reglement aufgestiegene Kochrezeptbuch, welches mit einer Reihe für das Militär eher ungewöhnlicher Rezepte aufwartet, zeichnet ein neues Bild der Verpflegung in der Armee.

Die Truppe soll inskünftig noch optimaler verpflegt werden. Die so genannte Bedarfsverpflegung sieht eine der jeweiligen Lage, dem Auftrag und den Grundbedürfnissen angepasste Kostform vor.

Eugen Egli, Langnau i. E.

Auch Berufsköche sehen sich beim Kochen im Felde neuen, unbekannten Problemstellungen gegenüber und nehmen die ganz speziellen Erfahrungen mit in den Berufsalltag.

Die Zubereitung der Mahlzeiten erfolgt unter dem Begriff Cuisine d'assemblage in einem Küchensystem, welches stationär oder mobil eingesetzt werden kann. Aus Effizienzgründen hält der Convenience Food in der Truppenküche Einzug.

Übung beginnt!

Irgendwo in der Nähe von Uttigen bei Thun, inmitten eines Wäldchens, hat sich eine Klasse von Absolventen des Küchencheflehrgangs zu einer Übung eingefunden. Die zukünftigen Militärküchenchefs haben den Auftrag erhalten, weit weg von den perfekten Kocheinrichtungen der Kaserne Thun, in einfachsten Verhältnissen, eine Küche aufzubauen und zu betreiben. Auf einem Anhänger wurde ihnen alles, was dazu benötigt wird, an den Ort geliefert, wo sie sich dann mit viel Fantasie und gutem Willen äusserst zweckmässig einzurichten versuchen. Innerhalb kurzer Zeit kennt man die Leute nicht wieder, denn über ihrem Kampfanzug tragen sie jetzt eine weisse Schürze, die sie als Küchenfunktionäre erkennen lässt. Die Soldaten haben unter den prüfenden Blicken von Adjutant Reto Walther die altbewährten Benzinvergaserbrenner in Betrieb gesetzt, und schon züngeln unter den Kochkesseln die blauen Flämmchen und erhitzen deren Inhalt in kürzester Zeit. Das Kochsystem ist ebenso bewährt wie genial, erlaubt es doch ein schonendes Kochen, sodass in den Lebensmitteln die wertvollen Vitamine und Mineralien erhalten bleiben.

Eine auf das jeweilige Essen abgestimmte Gewürzmischung verfeinert die Speisen und ist auch in einfachen Lagen möglich.

Heissluft-Dampf-Gemisch

Das Rüstungsprogramm 2005 sieht die Beschaffung von 36 mobilen Truppenküchen vor, welche mit einer zeitgemässen Küchenausrüstung (je zwei Kombisteamer) ausgestattet sind, die es erlaubt, das Kochgut mit Heissluft, Dampf oder einem Heissluft-Dampf-Gemisch zu garen.

Kühlkette

Geschickt einhalten lässt sich über den ganzen Weg bis zur Endverarbeitung der Lebensmittel dank den mobilen elektrischen Kühl-/Tiefkühlboxen neuerdings auch die Kühlkette, welche bis anhin ein Sorgenkind war. Damit kann auch den Anforderungen der Lebensmittelverordnung voll und ganz entsprochen werden. Gekocht wird mit dem modularartig zusam-

mensetzbaren System, welches unter dem Begriff Cuisine d'assemblage zusammengefasst wird, dereinst auf Stufe Bataillon oder Kompanie, aber nur dann, wenn der Einsatz der Formation keine andere Möglichkeit zulässt. Ganz grundsätzlich soll sich die Truppe nach neuer Doktrin vornehmlich der Infrastruktur eines Waffenplatzes bedienen, sodass gar keine eigene Küche geführt werden muss, und dies hat Gültigkeit für den Ausbildungsdienst wie auch für besondere Lagen.

Viele Dispensationsgesuche

Mehr und mehr bereitet es der Armee ausserordentlich viel Mühe, die entsprechenden Verpflegungsfunktionäre zur gewünschten Zeit bereitzustellen. «Leider melden sich viele Leute kurzfristig vom Wiederholungskurs ab, sodass es oft beinahe unmöglich wird, die Kücheneinrichtungen überhaupt in Funktion zu nehmen», erklärt Stabsadjutant Jean-Michel Martin, ursprünglich eidg. dipl. Küchenchef, und fährt fort: «Die Zeiten, in denen die Einheiten irgendwo draussen in einem Wäldchen eine Küche betrieben haben, gehören sowieso bald einmal der Vergangenheit an.» Und wenn es sich trotzdem einmal ergeben sollte, dass eine Kompanie vorübergehend für eine gewisse Zeit in eine solche Lage gerät, dann tritt in nächster Zukunft das neue Kochsystem KNG (Kochkiste Neue Generation) in Funktion, dank welchem die Truppe im aufgekochten Wasser irgendwelche Fertigprodukte herrichten kann. Nicht zuletzt sind es fehlende Personalressourcen, welche die Armee zu diesem System gebracht haben, denn man findet die entsprechenden Fachspezialisten nicht mehr in genügender Anzahl.

Convenience Food

Im gesamten Verpflegungsbereich der Armee hat ein grundsätzlicher Wechsel der Philosophie stattgefunden, was die zu verwendenden Lebensmittel anbelangt. War es früher unter Androhung von Sanktionen verboten, auch nur die vorgesehenen Fleischstücke in der Metzgerei portionieren, schnetzeln oder hacken zu lassen, so ist dies heute gefordert. Wer heute in einer Militärküche noch Kartoffeln schält, der wird schon beinahe angeschaut, als käme er aus einer anderen Welt. Es gehört zum Alltag des Fouriers, bearbeitete Produkte einzukaufen, also beispielsweise bereits geschälte Kartoffeln. Die Armee sieht den Vorteil dieses für den Küchenbetrieb finanziell eher uninteressanteren Systems darin, dass dadurch die Küchenequipen von zeitlich aufwändiger Arbeit entlastet und ihnen dadurch Freiräume für eine hygienische und kreative Arbeitsweise geschaffen werden.

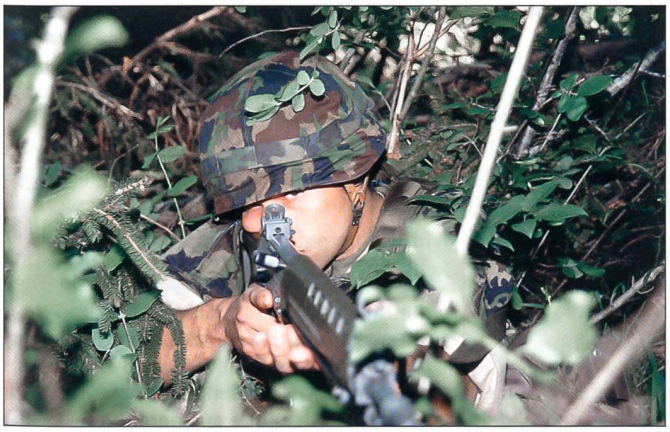
An einer Zwischenverpflegungsstation können sich die Dienstleistenden in den Pausen mit etwas Essbarem, aber vor allem mit verschiedenen Tees oder Mineralwasser versorgen.

Bedarfsverpflegung

Die Idee der militärischen Verpflegung basiert auf der so genannten Bedarfsverpflegung, dass die Truppe eine der Lage, dem Auftrag und den Grundbedürfnissen angepasste Kostform (Zivilkost, Truppenkost, Kampfkost, Notkost) erhalten soll. Was der Truppe vorgesetzt wird, soll nach der Philosophie der drei «G» hergestellt worden sein, also gut, genügend, gesund.

Kampfration

Für den Fall, dass sich kleinere Teile der Truppe oder einzelne Leute zur Erfüllung eines Auftrags bis zu 24 Stunden von der Infrastruktur ihrer Formation abkoppeln müssen, steht eine sogenannte Kampfration zur Verfügung. Gemeint ist damit ein Paket, dank dessen Inhalt sich ein Früh-



Küchenfunktionäre sind auch Soldaten und müssen deshalb dieses Handwerk ebenso beherrschen.

Kochrezept als Beispiel

Das neue Reglement Kochrezepte schlägt unter der Nummer RO452 die Zubereitung von Felchenfilets Luzerner Art vor:
Die Mengen sind für 100 Personen berechnet.

Zutaten:

Felchenfilets	18 kg, frisch oder, falls tiefgefroren, aufgetaut
Speiseöl	1 Liter
Weissmehl	2 kg
Zwiebeln	2 kg, fein geschnitten
Tomaten, gehackt	6 kg
Kapern	0,5 kg, aus Konserven, abgetropft
Schnittlauch	0,2 kg, fein geschnitten
Petersilie	0,2 kg, gehackt

Salz, Pfeffer, Zitronensaft, abschmecken

Zubereitung:

1. Felchenfilets marinieren, salzen, in Mehl wenden und abklopfen.
2. Speiseöl erhitzen, die Filets partienweise braten (sautieren).
3. Herausnehmen und warm halten.
4. Zwiebeln dünsten, Kapern und Tomaten beifügen, mit den Kräutern verfeinern und auf die angerichteten Filets verteilen.

Stabsadjutant Martin will mit dieser Schachtel des Brotaufstrichs «nutella» verdeutlichen, dass sich in der heutigen Truppenküche Verpflegungsmittel finden, wie sie auch im zivilen Handel üblich sind. Den Pflichtkonsum kennt man nicht mehr!

stück, je ein Mittag- und Nachtessen sowie drei Zwischenverpflegungen zusammenstellen lassen. Die Artikel werden dabei der jeweiligen Jahreszeit angepasst.

Hygienevorschriften wie in der zivilen Küche

Die Lebensmittelgesetzgebung und die Hygienevorschriften gelten auch in der Armee uneingeschränkt. Es gibt für die Militärküche keine besonderen Gesetze oder Vorschriften in diesen Bereichen, aber auch keine Ausnahmen von der zivilen Gesetzgebung.
Selbstverständlich ist die Hygiene in der Militärküche ständiger Begleiter der Soldaten, denn in dieser Beziehung werden keine Konzessionen gemacht. Ein Versagen durch undiszipliniertes Verhalten in der Küche hätte unweigerlich verhängnisvolle Folgen, beispielsweise durch den Ausfall der ganzen Kompanie wegen Brechdurchfall. Es versteht sich von selbst, dass gerade unter erschwerten, vor allem einfachen Bedingungen, grösste Vorsichtmassnahmen angewendet werden müssen. Gerade wenn – wie heute noch praktiziert – mit den Benzinvergaserbrennern im Felde gekocht werden muss, ist es nicht immer einfach, die geltenden Vorschriften im Hygienebereich zu adaptieren. Denn die äusseren Einflüsse sind doch im Felde ganz anderer Art, als dies in einer beinahe sterilen Küche im zivilen Bereich der Fall ist. Doch kennen sich die Militärköche von ihrer Berufslehre sowie auch aus Weiterbildungskursen und vor allem aus der Praxis in ihrem Beruf bestens aus in der Materie.

Küchencheflehrgang für Profis

Nach sieben Wochen Rekrutenschule treten die Interessenten für eine Weiterbildung zum Militärküchenchef bereits in den Lehrgang für Küchenchefs ein, der sieben Wochen dauert und unter anderem Themen wie Führungstechnik, Hygiene, Ernährungslehre, praktischer Küchendienst, Gefechtsausbildung, Einsatz ohne Infrastruktur, Einsatz in einer Gemeindeküche mit guter Infrastruktur beinhaltet. In drei solchen Lehrgängen werden jährlich etwa 150 Rekruten zu Militärküchenchefs ausgebildet. Nach diesem Kurs und einem anschliessenden sieben Wochen dauernden praktischen Einsatz werden die Absolventen zum Obergefreiten befördert. Dann folgt in der nächsten Rekrutenschule eine Phase von 14 Wochen Praktikum in einer Truppenküche, worauf die Obergefreiten zum Wachtmeister befördert werden.

Berufsköche?

Die Armee möchte eigentlich ausschliesslich Berufsköche zum militärischen Küchenchef ausbilden, weil ganz einfach die Zeit fehlt, die Leute von Grund auf auszubilden. Mindestens aber wird ein Beruf der Lebensmittelbranche vorausgesetzt. Wer diese Voraussetzung nicht erfüllt, hat eine praktische Eignungsprüfung zu bestehen.

Esskultur auch im Militär

Das Essen als reine Betätigung zur Aufnahme von Kalorien gehört auch im Militär längstens der Vergangenheit an. Die Zubereitung von oft zweitklassigen, zähen und fetten Fleischstücken, die niemand gerne ass, sowie sonst unbeliebten Lebensmitteln wie etwa Innereien, hat einer modernen Ernährung Platz gemacht, die sich sehen lassen kann, auch im Kreise von verwöhnten Gourmets. Wenn in längst verflossener Zeit das Essen oft erst mit Arbeit abverdient werden musste nach dem Wahlspruch «Zuerst die Arbeit und dann das Vergnügen», so ist doch heute wohl auch dem letzten Kommandanten klar, dass das Einnehmen der Mahlzeiten einem menschlichen Grundbedürfnis entspricht und im Zeitplan klare Prioritäten einnimmt. Denn Essen hat nicht nur sehr direkt mit Leistungsfähigkeit und Motivation zu tun, sondern nimmt im Ablauf eines militärischen Kurses eine soziale Funktion ein. Kaum ein Anlass innerhalb des Tagesbefehls ist in diesem Sinne besser geeignet, um sich in gelöster Atmosphäre zusammenzufinden, als gerade das Essen. Eine ähnliche Situation bietet sich nur noch gerade in den freien Stunden eines Ausgangs an.

Moderner Menüplan

Die Verpflegung allerdings hat sich völlig gewandelt. Beispielsweise hat der früher übliche, legendäre «Spatz» an Terrain recht ordentlich eingebüsst, er findet sich nicht einmal mehr in den einschlägigen Reglementen wieder. Was für ganze Soldatengenerationen als absoluter Hit des Speisezettels galt, vermag immer weniger zu begeistern. Der Grund dafür ist in den veränderten Essgewohnheiten der Gesellschaft zu suchen. Vor allem hat sich die leichte Ernährung auf recht breiter Front durchgesetzt, was sich auf die Bedürfnisse der Truppenküche nach und nach ausgewirkt hat.

Neues Kochrezeptbuch – gesund und abwechslungsreich

Wenn etwas der Armeeküche nicht vorgeworfen werden darf, so ist es die einseitige Ernährung. Immer und in jeder Militärküche ist es oberstes Gebot, die Truppe gesund und abwechslungsreich zu verpflegen. Exakt daraufhin zielt auch das neue Militärkochrezeptbuch ab, welches seit seinem Erscheinen vor etwas mehr als einem Jahr zum eigentlichen Renner in der Hitparade der Militärreglemente geworden ist.

Blick ins neue Reglement

Das Buch ist denn auch nach modernsten grafischen Erkenntnissen gestaltet, enthält gestylte Fotos und spricht auf Anhieb an. Seine Stärke liegt aber nicht nur in der einfachen und klar verständlichen Aufmachung, sondern vor allem in der Auswahl der vorgeschlagenen Menüs. Jeder Teil unseres Landes ist mit einer Spezialität vertreten.

Im Reglement gestrichen

Was im neuen Kochrezeptbuch kein Thema mehr ist, das ist das Kochen mit dem altbewährten Benzinvergaserbrennersystem und der Kochkiste. Das System, welches im aktuellen Zeitpunkt zwar noch im Gebrauch ist, wurde aus dem Buch im Hin-

Unser Bild zeigt einen Teil der vielfältig gestalteten Kampfration, welche in drei Typen erhältlich ist und mit einem Energiewert von 3000 bis 3500 Kcal eine autonome Verpflegung von 24 Stunden sicherstellt.

blick auf die Beschaffung der neuen Kochsysteme verbannt. So gibt man den heutigen Verpflegungsfunktionären das alte, nicht mehr gültige Kochrezeptbuch nach wie vor ab, damit sie sich mit der altbewährten Ausrüstung noch zurecht finden.

Es lebe die Pizza!

Weil mit den zu beschaffenden Kombisteamern neben dem Sieden, Schmoren, Dünsten und Frittieren nun auch Braten, Niedertemperaturgaren und Regenerieren möglich wird, sieht das neue Kochbuch die Herstellung eines Pizzateigs vor, eröffnet also das Pizzaessen im Felde. Dies zweifellos als eine Hommage an die modernen Ernährungsgewohnheiten.

Neben Schweizer Menüs aber auch Paëlla oder Mah-Mee

Sehr schnell fallen die den Rezepten beigefügten Kantonswappen auf, dank welchen sich sofort erkennen lässt, in welcher Gegend der Schweiz das jeweilige Menü Spezialität ist. Das Bündnerland ist beispielsweise mit «Plan in Pigna» vertreten, der Tessin unter anderem mit einem Risotto mit Pilzen und der Kanton Luzern mit Felchenfilets Luzerner Art. Traditionelle Gerichte wie die mit Weltruhm behafteten Militärkäseschnitten oder das Pot-au-feu sind dem Werk erhalten geblieben. Dem Trend der heutigen Essgewohnheiten folgend, haben die Kochbuchautoren in der ganzen Welt nach Rezepten Ausschau gehalten und Gerichte wie beispielsweise Nasi Goreng, Paëlla oder Mah-Mee in das grafisch gelungene und zum Schmökern verführende Buch aufgenommen. Aber auch der jeweiligen Jahreszeit entsprechende Mischsalate werden vorgeschlagen.

Bescheidene Kosten

Mit etwas Geschick ist es den Fourieren, welche für die Verpflegung auf Stufe Kompanie verantwortlich sind, absolut möglich, eine ausreichende, gute Verpflegung der Truppe sicherzustellen, auch wenn sich der dafür vorgesehene Kredit auf Anhieb eher bescheiden ausnimmt. 8 Franken 50 Rappen stehen pro Mann und Tag zur Verfügung, mit welchen seit einiger Zeit auch die Getränke finanziert werden müssen. Allerdings profitiert die Truppe von reduzierten Preisen bei der Beschaffung der Lebensmittel im Nachschubbetrieb der Armee. Diese Organisation des VBS kauft den sogenannten Armeeproviant für die gesamte Armee bei Zivillieferanten ein und kommt dadurch zu ausserordentlich günstigen Bedingungen.

ASMZ

Aus dem Inhaltsverzeichnis der November-Nummer

- Strategische Lagebeurteilung
- Sicherheitspolitischer Bericht
- Neutralität

Neugründung eines Vereins

Feuer frei für Leo zwei!

Anlässlich der Swiss Tank Challenge (Schweizer Panzermeisterschaften mit internationaler Beteiligung) in Thun gründeten am 5. November 2004 ein knappes Dutzend begeisterte Angehörige der Panzertruppen der Schweizer Armee den «Leo 2 Club» kurz «L2C».

Der L2C bezweckt nach Art. 2 der Statuten die Kameradschaft unter überzeugten Panzerleuten unabhängig ihrer militärischen Funktion und ihres militärischen Grades zu pflegen, Fachwissen auszutauschen, ausserdienstliche Aus- und Weiterbildung zu betreiben und das historische Gut der Panzertruppen zu wahren.

Im Weiteren will der L2C mit der Schaffung nachhaltiger Erlebnisse seinen Mitgliedern auch nach der Absolvierung der Dienstpflicht eine aktive Beziehung zur Armee, zur Panzerschule (Lehrverband) und zum Panzer 87 Leopard ermöglichen.

Mitglied im L2C können alle natürlichen Personen werden, die entweder die militärische Grundausbildung auf dem Panzer 87 Leopard absolviert haben oder eine militärische Funktion im direkten Zusammenhang mit dem Pz 87 Leopard haben oder inne hatten und die sich zu den in Art. 2 ausgesprochenen Grundsätzen bekennen.

Der Mitgliederbeitrag beträgt Fr. 22.20. Über die Aufnahme entscheidet der Vorstand. Wer die Aufnahmekriterien erfüllt, ist im L2C herzlich willkommen!

Am 11. November 2005 findet in Thun, wiederum im Rahmen der Swiss Tank Challenge, die erste Generalversammlung des L2C statt. Das Programm sieht einen Besuch bei der RUAG in Thun vor, einen Apéro beim Kavallerieverein 72 aus Aarau und anschliessend die Generalversammlung im Schulungsgebäude der Kaserne Thun. Interessierte Neumitglieder sind willkommen!

Anmeldeformulare, weitere Auskünfte und Informationen sind erhältlich bei:
Joachim Merz
Lothringerstrasse 167
4056 Basel
webmaster@leo2.ch oder unter www.leo.ch
Der Vorstand und die Mitglieder des L2C freuen sich auf viele Interessenten!