

**Zeitschrift:** Schweizer Soldat : die führende Militärzeitschrift der Schweiz  
**Herausgeber:** Verlagsgenossenschaft Schweizer Soldat  
**Band:** 94 (2019)  
**Heft:** 11

**Artikel:** Kochen im Kosovo  
**Autor:** Wyss, Kathrin  
**DOI:** <https://doi.org/10.5169/seals-868544>

### **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:** 25.02.2026

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

# Kochen im Kosovo

Oberwachtmeister Marino Ricciardi leistet seinen dritten Einsatz für die SWISSCOY im Kosovo. Als Küchenchef des «SWISS HOUSE» im Camp Film City sorgt er für das leibliche Wohl der Soldatinnen und Soldaten. Das Kochen im Küchencontainer ist komplett anders als in der Kaserne.

Fachoffizier Hptm Kathrin Wyss, Presse- und Informationsoffizier Swisscoy Kontingent 41



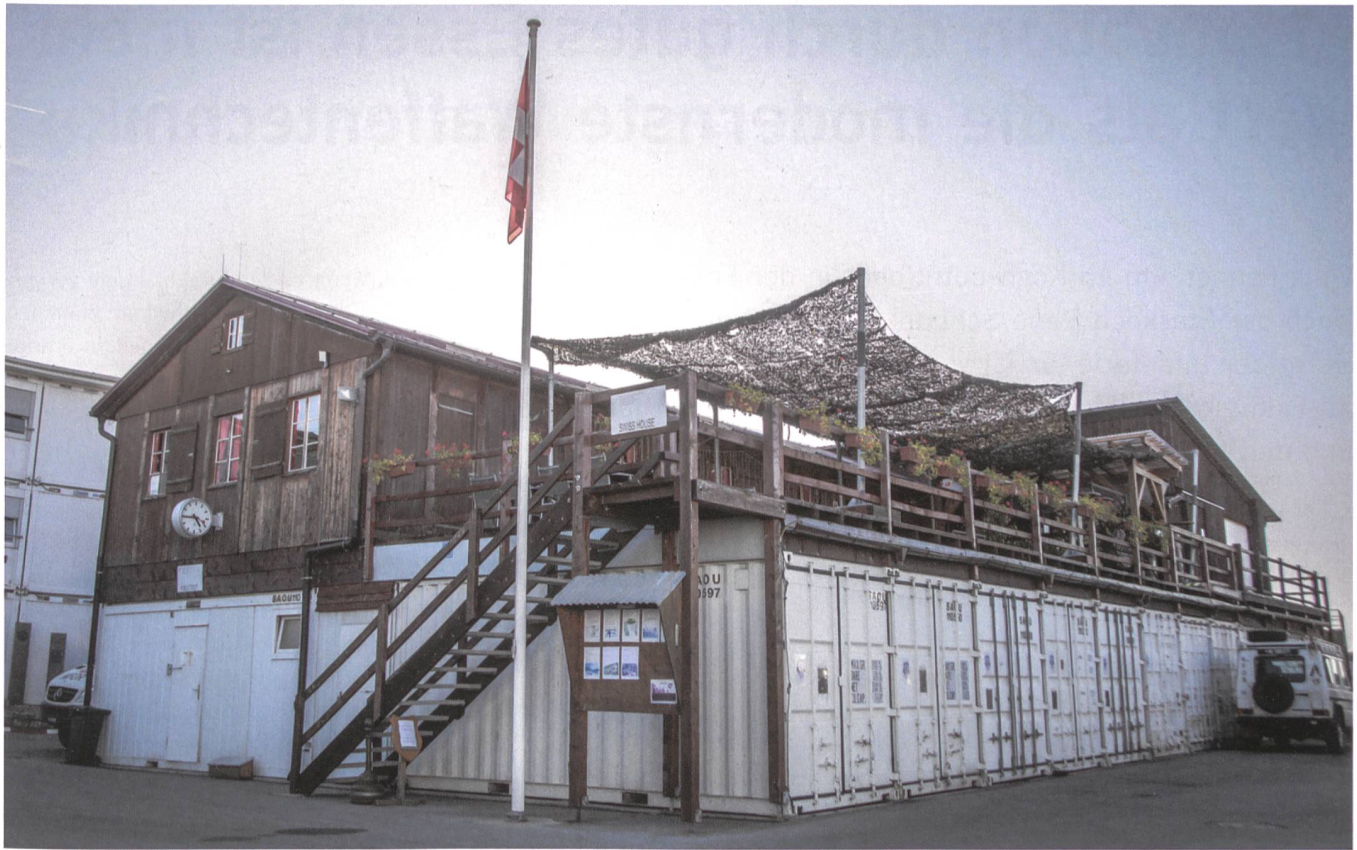
Oberwachtmeister Marino Ricciardi lädt die frischen Zutaten ein.

Montagsmorgen pünktlich um acht Uhr steigt Küchenchef Ricciardi in seinen Puch 290. Ziel: Ein Grosshändler in der kosovarischen Hauptstadt Pristina. Hier kauft der 32-Jährige zweimal pro Woche Frischprodukte für die schweizerische Betreuungseinrichtung im Camp Film City ein. «Der Montag ist im Kosovo eigentlich ein schlechter Tag zum Einkaufen. Gewisse Regale sind leer, Mascarpone gibt es beispielsweise erst wieder gegen Ende Woche», macht der gebürtige Solothurner klar. Auf der Einkaufsliste stehen Lebensmittel wie Salat, Gurken, Peperoni oder Tomaten. «Die brauche ich für unseren Haussalat.» Normalerweise verpflegen sich die Soldatinnen und Soldaten der Kosovo Force (KFOR) in den Kantinen der jeweiligen Camps. Das «SWISS HOUSE» hingegen ist ein Restaurant im Hauptquartier der KFOR, in welchem sich die Schweizer Armeeangehörigen abends kostenpflichtig verpflegen können, wenn sie einmal etwas Abwechslung vom Kantinenessen wünschen.

Die aufeinandergestapelten Container erinnern an ein Schweizer Chalet, das Ambiente im Innern ist urchig – mit roten Vorhängen und rotweiss-karierten Tischdecken. Knapp zehn verschiedene Gerichte bereitet die dreiköpfige Küchencrew täglich zu. Nebst den Schweizern besuchen auch viele andere Nationen der KFOR das «SWISS HOUSE». Vor allem die Österreicher, Deutschen und Italiener sitzen gerne auf der hölzernen Terrasse der Schweizer. Begehrt sei bei fremden Nationen vor allem der heisse Stein – 300 Gramm oder 500 Gramm Fleisch.

Insgesamt rund 250 Kilogramm Rindfleisch verwertet Ricciardi und sein Team in einem Monat. Alle zwei Wochen trifft sich der Oberwachtmeister mit dem Fleischlieferanten auf einem Parkplatz ausserhalb des Camps und lädt das Fleisch in eine Frischhaltebox. «Viele Lebensmittel kommen auch direkt aus der Schweiz, beispielsweise Bündnerfleisch, Rohschinken oder Käse-Fondue.» Der Transport der Nahrungsmittel sei komplex: «Gewisse Lebensmittel werden mit einem Transportflieger geliefert. Andere Nahrungsmittel, wie beispielsweise der Käse für die «kalten Plättli», kommen mit dem Lastwagen. Diese werden mit einem Kühlanhänger in Griechenland abgeholt. Meine Arbeit als






Ein Stück Schweiz in der Ferne: Das Swisshouse.

Küchenchef für den SWISSCOY-Einsatz ist komplett anders als die tägliche Arbeit als Küchenchef in der Miliz. Die Mengen sind kleiner, dafür stehe ich sechs Tage pro Woche in der Küche, anders als während einer Rekrutenschule. Der Platz im Küchencontainer ist beschränkt, ich habe nur

zwei kleine Kochplatten zur Verfügung, kann wegen der Stromversorgung nicht alle Geräte gleichzeitig nutzen.» Ausserdem gehe es hier nicht nur um die Verpflegung. «Das «SWISS HOUSE» ist ein Rückzugsort für die Soldaten. Mir ist es wichtig, dass ich den Angehörigen dieses

Friedensförderungseinsatzes einen Treffpunkt schaffen kann, gleichzeitig biete ich ein wenig Heimat, wenn während der sechs Monate im Einsatz die Familie fehlt. Hier bin ich mehr als nur Truppenkoch. Ich bewirte täglich nicht nur Gäste, sondern Freunde.» 



Qualitätsprüfung vor Ort.



Salat: Die Zubereitung beginnt.