

Nach beinahe 20 Jahren erhielt die Armee ein neues Kochrezept-Buch : Schweizer Wehrmänner essen (auch) nach Grossmutter's Art

Autor(en): [s.n.]

Objekttyp: Article

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

Band (Jahr): **66 (1993)**

Heft 1

PDF erstellt am: **16.05.2024**

Persistenter Link: <https://doi.org/10.5169/seals-519767>

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.

Nach beinahe 20 Jahren erhielt die Armee ein neues Kochrezept-Buch:

Schweizer Wehrmänner essen (auch) nach Grossmutter's Art

Vorweg eine unbelegte Anmerkung: Vielen Schweizerinnen und Schweizern ist es gar nicht mehr so geläufig, wie einst der Küchenhaushalt der Grossmutter aussah! Mindestens ab Neujahr essen aber unsere Wehrmänner teilweise ebenfalls nach Grossmutter's Art. Nach 20 Jahren wird das bisherige Reglement 60.6 «Kochrezepte für die Militärküche» durch «Kochrezepte» abgelöst. Auf den ersten Blick: Die Schweizer Militärköchinnen kochen künftig vermehrt traditionelle Gerichte aus allen Landeskantonen!

-r. Das neue Buch «Kochrezepte» (gültig ab 1. Januar 1993) hat nun das Format des Verwaltungsreglementes, ist locker gestaltet, enthält 18 farbige Bildtafeln sowie zahlreiche Zeichnungen. «Der heutige Wehrmann isst nicht nur mit dem Gaumen, sondern auch mit dem Auge», meinte Oberst Charles Pillevuit, Kommandant der Unteroffiziersschulen für Köchinnen in Thun. So sind die farbigen Darstellungen geeignete Hilfsmittel, künftig ebenfalls der Präsentation der Speisen ein zusätzliches Augenmerk zu verleihen. «Der Fourier»-Sachbearbeiterin «Blick in den Kochtopf», Elsbeth Klunker-Aeschbach, windet den Machern ein Kränzchen: «Dieses Kochrezeptbuch ist gut aufgebaut, übersichtlich und handlich.» Zur Re-

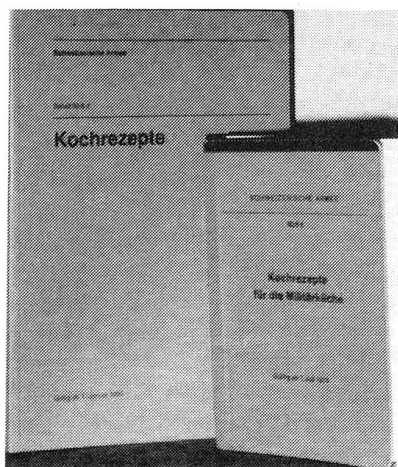
zeptwahl meinte sie spontan: «Es enthält eine gute, aber auch sehr leicht begreifliche Küche. Alle Fleischsorten wie Rinds-, Schweine-, Geflügel-, Kalbs- und Innereien sind darin enthalten. Künftig kommen Fischliebhaber auch im Militär vermehrt auf ihre Rechnung. Die Kartoffel- und Käsespeisen drücken sich durch Einfachheit und Bodenständigkeit aus. Besonders lobenswert ist, dass die Militärküche nebst den feinen Desserts vermehrt grossen Wert auf die vielseitige Abgabe von Früchten, Gemüse und Salate legt.»

Nicht mehr fünf verschiedene Milchkaffees

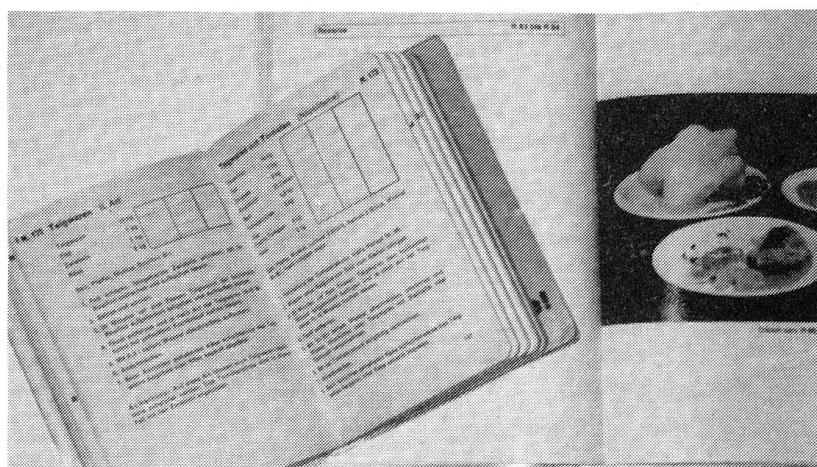
Mancher Fourier hatte bei der Menüplangestaltung mit den fünf verschiedenen Arten der Zuberei-

tung von Milchkaffee zu kämpfen. Neu gibt es «nur noch» Milchkaffee oder Sofortkaffee (einzig im Teil «Kochkisten» ist Milchkaffee mit Vollmilchpulver aufgeführt). Noch nicht verschwunden ist der vielfach «versüsste» Kakao. Aber der «neue» Kakao unterscheidet sich wesentlich vom alten: Es wird ein Kilogramm weniger Kakaopulver verlangt, anstelle der 30 l (jeweils auf 100 Mann berechnet) Frischmilch und 25 Liter Wasser werden im neuen Kochbuch den 10 Litern Rohmilch noch 20 Liter Wasser beigegeben. Auch die 1,5 kg Zucker werden künftig nur noch ein Kilogramm betragen.

Bleiben wir bei den Getränken. Welcher Fourier hat seinen Wehrmännern schon Apfelfee aufgetischt? Diese Rarität entfällt gänzlich. Vielmehr gibt's in der Schweizer Armee neuerdings ebenfalls Eistee und Zitronenwasser. Porridge (Haferbrei) oder Frühstücksflocken wären eigentlich für ein Frühstücksbuffet gedacht. Aber dieser Vorschlag einer neuzeitlichen Speiseabgabe hat im Militärkochbuch noch nicht Fuss gefasst.



Ab Neujahr löst «Kochrezepte» (links) das bisherige «Kochrezepte für die Militärküche» ab.



Nicht nur zum Teil inhaltlich, sondern auch gestalterisch unterscheiden sich das frühere und neue Kochbuch gewaltig.

Fotos: Heidy Wagner-Sigrist

17 verschiedene Saucen

Auch bei den Saucen hat der Küchenchef künftig mehr Spielraum. Was früher eher unvorstellbar gewesen wäre, wurde Wirklichkeit: Neu eingeführt wird in der Militärküche eine Rotweinsauce. Daneben wird die Rahmsauce in zwei verschiedenen Arten geführt, abgesehen von der Kapern- oder Senfsauce.

Ein wesentliches Merkmal der heutigen Militärküche: Es wird grossmehrheitlich auf eine gesunde Verpflegung geachtet. Die Mengen an Mehl-, Butter-, Fett-, und Ölanteilen wurde z.B. deutlich nach unten korrigiert.

Weg vom Kuhfleisch-Image

Vom Kaninchenragout bis zu Schweinshaxen: Wenn altgediente Fouriere und Küchenchefs solche Überschriften lesen, wird es ihnen wohl warm um die Ohren. Noch vor über zehn Jahren musste mit einer saftigen Revisionsbemerkung gerechnet werden, wenn auf einer Metzgerrechnung Schweinefleisch aufgeführt war - gar nicht auszumalen, was passiert wäre, wenn den Wehrmännern plötzlich ein feines Kaninchenragout serviert worden wäre! Allmählich ist auch die Armee vom «Kuhfleisch-Image» abgekommen. In der neuen Militärküche sorgen Rind-, Schweine-, Schaf-, Wild-, Pferdefleisch, Poulets, Fische oder Truthahnbrust für einen abwechslungsreichen Speisezettel. Natürlich darf das legendäre «Cordon bleu militaire» nicht fehlen.

Was auch in Spezialitätenrestaurants angeboten wird!

Im Zivilleben scheuen Feinschmecker weder Weg noch Kosten, um zu einem Zürcher Leberspiessli, Kutteln an Tomatensauce oder nach Thurgauer Art resp.

einer zarten Rindszunge zu kommen. Voilà. In der Militärküche gibt's diese Speisen, wobei gegenüber dem alten Reglement Brühwürste und Cervelats eher keinen oder weniger Platz eingeräumt werden. Bratwürste werden keine mehr empfohlen. Eigentlich kein Verlust, wenn man bedenkt, in «welchem Zustand» dieses Gericht abgegeben worden ist.

Auch Fischliebhaber kommen nicht zu kurz

Das bisherige Kochbuch sah Felchen gebraten, Fischfilets gebacken und paniert vor. Neu werden präsentiert: Eglifilets im Backteig, Schaffhauser Hechtsuppe, Felchenfilets Luzerner Art, Fischfilets Zuger Art sowie verschiedene Zubereitungsmöglichkeiten mit Thon.

Chicken curry

Bisher war es eigentlich unvorstellbar, dass ebenfalls Geflügelfleisch (ausser Poulets) in Militärküchen verarbeitet wird. Nach dem neuen Reglement sind u.a. Poulet an weisser Sauce oder Chicken curry (Pouletschenkel an feiner Curry-Sauce) der künftige Hit. Und noch weitere feine Nebenmahlzeiten: Champignonschnitten, Bolognese- oder Carbonara-Saucen.

Welches Fondue bitte?

Militär-Käseschnitten gibt's weiterhin, obwohl es leider immer mehr vorkommt, dass den Angehörigen der Armee diese Spezialität vorenthalten wird. Käseliebhaber werden aber künftig im Dienst nicht auf Raclette nach Walliser Art, Käsespiessli oder Fondue «Neuenburg», «militaire» oder «Ostschweiz» (anstelle von Weisswein mit saurem Most) verzichten müssen.

Risotto in fünf Möglichkeiten

Bei der Menüplanung kann der Fourier künftig zwischen gewöhnlichem Risotto, Safranrisotto, Risotto ai funghi, Tomatenrisotto oder Risotto al verde wählen. Auch eine reichhaltige Auswahl an Kartoffelgerichten stehen zur Verfügung: z. B. die beliebten Schäl- («Gschwelti»), Salz-, Petersilien-, Schnittlauch- oder Bratkartoffeln.

Götterspeise adeel!

Hier würde wohl die Grossmutter Einsprache erheben, aber bei den Wehrmännern fliesst keine Träne, dass die Götterspeise (Vanillecrème mit Brot oder Militärbiscuits), Milchreis oder der Griesspudding auf dem Menüplan fehlen. Hingegen hat die Fotzelschnitte im Militärkochbuch weiterhin Platz gefunden.

Neues Kapitel: Kochen in Dampfdruckapparaten

Während das bisherige «Kochrezepte für die Militärküche» einen Teil für stabile Küchen und Fahrküchen sowie für Kochkisten kannte, kann der Fachmann neu auch vom «Kochen in Dampfdruckapparaten» profitieren. Nicht verwunderlich, findet doch das Kochen mit Dampf und Druck in Kollektivküchen schon seit langem Verwendung. Einige typische Gerichte, die mit diesem Verfahren bestens zubereitet werden können: Bündner Gerstensuppe, Paprikagulasch (Szegediner-Gulasch ist von der Bildfläche verschwunden), Siedfleisch (Spatz), Freiburger Schafsvoressen, Pilaw-Reis usw. Es handelt sich hier weitgehend um Rezepte, die sich selbstverständlich ebenso in der Kochkiste zubereiten lassen.

Kurzum: Dieser Streifzug durch das alte und neue Kochrezepte-

Buch der Schweizer Armee ist unvollständig und bedürfte bestimmt noch einiger Erläuterungen. Erst die Praxis wird aufzeigen, inwieweit hier Neuland geschaffen wurde. Ohne Zweifel werden jedoch die interessanten

Rezepte aus den verschiedensten Landesgegenden Anklang finden. Schliesslich ist Mutters und Grossmutter's Küche nach wie vor die Nummer eins in der Gastronomie. Und mit diesen Neuerungen haben die Macher

bestimmt den Nagel auf den Kopf getroffen! Dazu herzliche Gratulation.

Lesen Sie dazu bitte ebenfalls: Blick in den Kochtopf Seite 30

Jeder Kanton mit einem Spezialgericht

klu. Auf den ersten Blick revolutionär ist wohl im neuen Militärkochbuch, dass nun von jedem Kanton eine eigentliche Spezialität angeboten wird. Es wurde dabei darauf geachtet, dass möglichst althergebrachte Rezepte – und zum Teil frühere Militärgerichte in abgeänderter Form – für eine Abwechslung im Truppenhaushalt der Schweizer Armee sorgen:

	Preis für 100 Mann		Preis für 100 Mann
Suppen		Süssspeisen	
Appenzeller Brotsuppe mit Kümmel	51.—	Thurgauer Süssmostcrème	78.—
Basler Mehlsuppe	45.—	Baselbieter Kirschenrissolen	85.—
Fleischgerichte			
Solothurner Suure Mocke	323.—		
Berner Geschnetzeltes	239.—	Kochen in Dampfdruckapparaten	
Genfer Schweinsfrikassee	331.—	Suppen	
Fleischvögel Herisauer Art	346.—	Bündner Gerstensuppe	88.—
Innereien		Berner Erbsuppe mit Gnagi	94.—
Zürcher Leberspiessli (Rind)	179.—	Busecca alla ticinese (Kuttelnsuppe)	99.—
Kutteln Thurgauer Art	142.—	Fleischgerichte	
Fischgerichte		Papet vaudois	362.—
Schaffhauser Hechtsuppe	266.—	Freiburger Schafsvoressen	341.—
Felchenfilets Luzerner Art	346.—	Schweinsfüsse jurassische Art	226.—
Fischfilets Zuger Art (Forelle)	321.—	Sättigungsbeilagen	
Käsespeisen		Polenta alla ticinese	14.—
Gebackener Tomme vaudoise	258.—		
Raclette (Wallis)	483.—	Kochen in Kochkisten	
St. Galler Käseklösse	162.—	Suppen	
Neuenburger Fondue	521.—	Lötschentaler Linsensuppe	56.—
Ostschweizer Fondue	510.—	Eintopfgerichte	
Sättigungsbeilagen		Obwaldner Eintopf	144.—
Rispor (Uri)	55.—	Schnitz und drunder (Aargau)	341.—
Glärner Hörnli	109.—		
Polenta alla ticinese	14.—		
Nidwaldner Ofetori	133.—		
Saucegummeli (Schwyz)	80.—		