

Kochen im Kosovo

Autor(en): **Wyss, Kathrin**

Objektyp: **Article**

Zeitschrift: **Schweizer Soldat : die führende Militärzeitschrift der Schweiz**

Band (Jahr): **94 (2019)**

Heft 11

PDF erstellt am: **16.05.2024**

Persistenter Link: <https://doi.org/10.5169/seals-868544>

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.

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

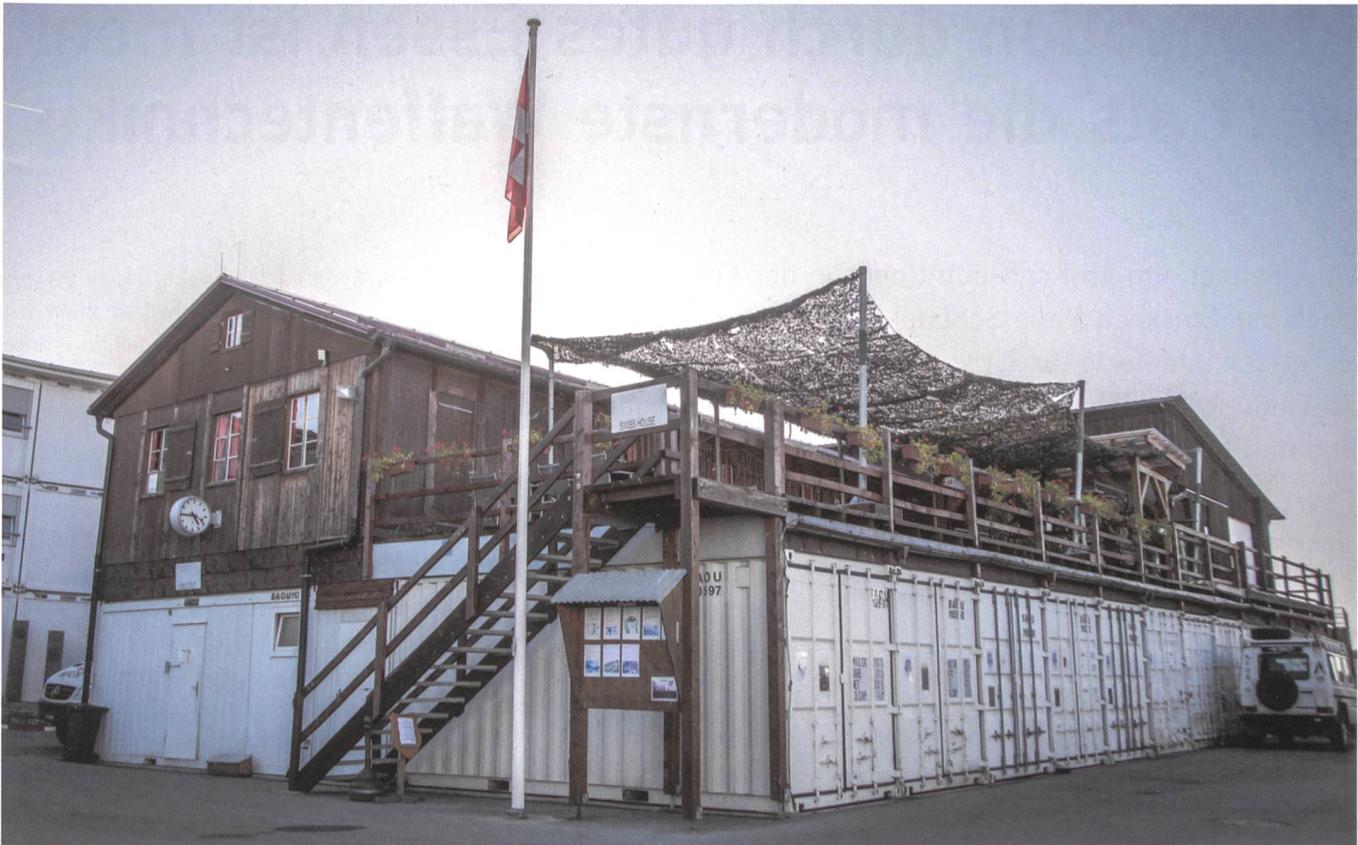


Oberwachtmeister Marino Ricciardi lädt die frischen Zutaten ein.

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 Armeeinghörigen 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.