

NZZ

Schweiz

Artikel 2 von 3 auf Seite 13

Kulinarik im Tarnanzug

Fortschreitende Modernisierung der Truppenverpflegung in den letzten Jahren

Ende Monat rücken über 8000 Rekruten in die Winter-RS ein. Auf dem Speiseplan steht längst mehr als nur Käseschnitten oder Fleisch aus der Dose.



An der Fassstrasse erhalten die Schweizer Soldaten heute anspruchsvollere und gesündere Mahlzeiten. (Gaetan Bally / Keystone)

Marc Tribelhorn

Der Zeitgeist isst mit, selbst in der traditionsbewussten Schweizer Armee. Das lässt sich etwa an politischen Vorstössen ablesen, die das leibliche Wohl der Soldaten zum Ziel haben. Auch Bundesparlamentarier wissen: «Ohne Mampf kein Kampf.» Noch vor 30 Jahren regte der Christlichdemokrat Paul Eisenring die Einführung eines «Bundesschoppens» in der Armee an, spricht: Wein als «Bereicherung der täglichen Verpflegung». Gut gemeint, aber zu teuer, befand der Bundesrat. Heute gehen die Vorschläge in eine andere Richtung. So forderte SVP-Landwirt Toni Brunner eine permanente Frischmilchversorgung für die Soldaten. Eine solche gäbe «gesundheitlich als auch geschmacklich den nötigen Kick für den strengen militärischen Alltag». Und von rot-grüner Seite ertönte der Ruf nach einem wöchentlichen «Vegi-Tag», weshalb die SVP unlängst vom Bundesrat wissen wollte, ob fleischlose Kost in der Armee nicht eine unzulässige behördliche Bevormundung darstelle. Eine seltsame Frage: Im Militär wird schliesslich gegessen, was in die Gamelle kommt. Oder etwa nicht?

Austernsauce und Zitronengras

Tatsächlich hat die Armee in den letzten Jahren ihren Speiseplan modernisiert. Waren früher fettige, fleischreiche und damit schwere Mahlzeiten der Normalfall, wird heute Wert auf Ausgewogenheit gelegt. «Wir bewegen uns in diesem Bereich mit der Zivilgesellschaft», bestätigt Armeesprecher Daniel Reist. Ausdruck davon ist das 265 Seiten starke Reglement 60.6 – das seit 2005 verbindliche Handbuch für Truppenköche, Fouriere und Quartiermeister. «Die Bedeutung des Essens und des Trinkens bezüglich

Motivation, Leistungsfähigkeit und Gesunderhaltung darf niemals unterschätzt werden», heisst es dort programmatisch. Und unter den Rezepten finden sich längst nicht mehr nur Klassiker wie die Militärkäseschnitte oder der «Spatz». In der Rekrutenschule und den Wiederholungskursen kommen nun immer häufiger Gerichte wie Mah-Mee, Paella, ein provenzalischer Auberginengratin oder die «Chinapfanne» auf den Tisch. Zur Verfeinerung der Speisen schlägt das Kochbuch gar 38 verschiedene Gewürze und Gewürzmittel vor – von der Austernsauce bis zum Zitronengras. Modernstes Küchengerät wie Kombidämpfer und Bratmodule ermöglicht zudem die Zubereitung selbst anspruchsvollerer Mahlzeiten. Die Militärküche ist damit internationaler und besser, aber auch gesünder geworden.

Nur noch Schweizer Qualität

Mit der Abschaffung des sogenannten Pflichtkonsums von lang konservierbarem Armeeproviant sind berühmt-berüchtigte Speisen wie das «Atombrot» oder das Dosengericht «John Wayne» fast gänzlich verschwunden. Ökologie und Nachhaltigkeit spielen in der heutigen Truppenverpflegung eine zentrale Rolle. So verfügte Armeechef André Blattmann, dass den Soldaten ab 2015 wenn möglich Lebensmittel aus der Schweiz serviert werden. Frischprodukte wie Brot, Käse, Eier, Joghurt und Milch müssen zwingend aus Schweizer Produktion stammen. Beim Fleisch wird das Label «Suisse Garantie» und beim Poulet die Bezeichnung «Schweizer Geflügel» verlangt. Der Fisch soll mit dem Label «MSC» oder «ASC» versehen sein. Beim Gemüse und bei den Früchten wird auf Saisonalität und lokale Produzenten geachtet.

Doch die Schweizer Qualität kostet: Wegen der neuen Auflagen ist der jährliche Verpflegungskredit um rund 1,5 Millionen Franken erhöht worden. Die Fouriere kalkulieren mittlerweile für Frühstück, Mittag- und Abendessen sowie Zwischenverpflegung mit 8 Franken 75 – pro Soldat und Tag, inklusive Getränken. Weitergehende Schritte, wie die von Tierschützern gewünschte Umstellung auf Bioprodukte, sind in der Armee derzeit aber kein Thema.

Vegetarisch, aber nicht vegan

Wer aus ethischen oder religiösen Gründen kein oder nur bestimmtes Fleisch isst, ernährt sich auch im Militär von mehr als nur Beilagen: «In der Regel wird bei vorgesehenen Fleischgerichten in stationären Verhältnissen ein ovolaktovegetables Gericht als Alternative abgegeben», heisst es in den entsprechenden Vorschriften. Dass ab und zu auch rein vegetarisch gekocht werde, sei überdies schon lange Tatsache. Dafür brauche es keinen fixen «Vegi-Tag», ist man bei der Armee überzeugt. Besondere religiöse Speisevorschriften wie Halal-Fleisch bei Muslimen könnten ebenfalls nicht berücksichtigt werden.

Wie viele Armeeangehörige davon betroffen sind, ist nicht bekannt, da bei der Rekrutierung die Essgewohnheiten nicht erfasst werden. Mit einer Ausnahme: Ist ein Stellungspflichtiger nachgewiesenermassen strikter Veganer, wird er erst gar nicht zum Militärdienst zugelassen. «Eine Zubereitung von rein veganen Gerichten ist aufgrund der Infrastruktur und der Ausbildung der Küchenequipe nicht realisierbar», teilt die Armee mit.

© Neue Zürcher Zeitung AG - Alle Rechte vorbehalten