

Extrawurst für Vegetarier?

Autor(en): **[s.n.]**

Objektyp: **Article**

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

Band (Jahr): **68 (1995)**

Heft 5

PDF erstellt am: **05.08.2024**

Persistenter Link: <https://doi.org/10.5169/seals-519905>

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.

auf die Füllmasse aufgepasst werden. Man befestigt es durch zwei seitlich angeschraubte Holzklötzchen.

Wenn sich die Füllung nach einiger Zeit durch den Gebrauch gesetzt hat, hebt man den Rahmen mit-samt dem Futter heraus und füllt

die Holzwolle nach. Ein viereckiges, hartgestopftes Kissen (bei zwei Kochgeschirren teile man es) mit 10 cm hohen Seitenwänden dient als Abschluss.

Die Kochkiste eignet sich vorzüglich zum Garkochen von Reis, Teigwaren, Gries, Hafergerichten

(Porridge). Die Morgensuppe aus der Kochkiste genommen, noch kurz erwärmt, ist in ein paar Minuten fertig.»

Das also etwas über die Vorgängerin unserer heutigen, bequemeren Kochkisten (vgl. Behelf 60.6d «Kochrezepte», Kapitel 7 ab Seite 211). ■

Hellgrüne Reportage

Extrawurst für Vegetarier?

Einzelinteressen können im Militär nicht berücksichtigt werden. Was bedeutet das für Soldaten, die kein Fleisch essen?

»Seit über 20 Jahren bin ich beim Militär und seit acht Jahren Vegetarier. Sehen Sie irgendwelche Mangelerscheinungen?« Oberstleutnant Urs Bessler, ein grosser, stattlicher Mann, ist Kommandant in Fachkursen für Truppenköche. Und der Schweizer Armee höchster Küchenchef ist der beste Beweis dafür, dass sich besondere Ernährungsgewohnheiten und Militärdienst nicht ausschliessen müssen.

Fresspäckli

Doch wie sieht es an der Basis, bei den Soldaten und Rekruten aus? Vor einigen Wochen rückten 11 500 junge Männer in die Rekrutenschule ein. Einer von ihnen ist der 22jährige Rolf. Seine erste Erfahrung «Vegetarier können nicht mit Extras rechnen. Immerhin gibt es viel Salat und als Alternativen zum üblichen Menü stehen Schoggi, Biskuits und gelegentlich auch Früchte bereit.»

Roman, 25 Jahre alt, machte während seiner RS schockierende Erfahrungen: «Einerseits war die Qualität des Essens miserabel, andererseits wurde in der Küche nicht gerade hygienisch gearbeitet.» Als Folge davon entschied

sich Roman, ab sofort kein Fleisch mehr zu essen. Da aber das angebotene Gemüse und der Salat nicht besonders frisch waren, gepflegte er sich vorwiegend von «Fresspäckli», die ihm seine Eltern und Kollegen schickten. «Wer konsequent Nahrungsmittel von toten Tieren meidet, muss generell mit Problemen rechnen», glaubt Roman, der heute keinen Militärdienst mehr leistet. «Das ist in vielen Restaurants noch nicht anders.»

Klare Grenzen

Wie gut es im Militär mit den Alternativen zu Steak und Savelat klappt, hängt vor allem vom zuständigen Fourier und vom Küchenchef ab. «Das funktioniert noch nicht überall wünschgemäß», räumt Oberstleutnant Bessler ein. Schliesslich müsse so mancher Küchenchef erst Erfahrungen sammeln; nicht jeder sei gelernter Koch. «Wir können nur Tips geben und motivieren.» So sollten, findet Bessler, für Vegetarier Käse, Spiegeleier und Omeletten sowie Früchte und Getreidestengel zur Verfügung stehen.

Nicht nur am Ausbildungsstand und Erfahrungsschatz der Koch-

mannschaft stossen die Sonderwünsche von Vegetariern an Grenzen, in der Verlegung kommen noch Probleme der Infrastruktur hinzu. Es gibt auch finanzielle Schranken: In der Rekrutenschule stehen für die Verpflegung pro Tag und Person 6.30 Franken zur Verfügung. Immerhin «Zudem sind Sojaprodukte oft teurer als Fleisch», sagt Bessler, «immerhin verhandeln wir schon mit Soja-Produzenten.»

Bei allen Bemühungen müsse man allerdings bedenken, dass die Zahl der konsequenten Vegetarier im Militär nicht sehr gross sei, relativiert Bessler. Und: «Wenn der Körper mehr leisten muss, tritt ein anderes Hungergefühl auf. Dann greifen auch junge Männer zum Schnitzel, die sonst wenig oder kein Fleisch essen.» Doch wer aus ethischen, religiösen, gesundheitlichen oder anderen Gründen auf Fleisch oder andere Nahrungsmittel verzichtet, werde ernstgenommen, versichert Bessler. Angehenden Rekruten wird deshalb vor Beginn der RS mitgeteilt, dass sie spezielle Ernährungsgewohnheiten melden können.

Aus «Coopzeitung»

Anmerkung der Redaktion:

-r. Was meinen unsere Leserinnen und Leser zu solchen neuen Trends in der Militärküche? ■