

Norweger flogen Chefkoch ein, GIs kochen auf Jeep-Motor

Autor(en): **Glauber, Bill**

Objektyp: **Article**

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

Band (Jahr): **69 (1996)**

Heft 2

PDF erstellt am: **11.07.2024**

Persistenter Link: <https://doi.org/10.5169/seals-519936>

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.

Norweger flogen Chefkoch ein, GIs kochen auf Jeep-Motor

-r. Der Bericht von BILL GLAUBER in Kalesija wurde der Ausgabe «Welt am Sonntag» vom 31. Dezember 1995 entnommen. Er zeigt eindrücklich auf, wie verschiedenartig die Verpflegung in den einzelnen Armeen fast «unter einem Dach» sein kann.

Ihr Lager haben die acht schwedischen Soldaten in einer Landschaft wie aus dem ersten Weltkrieg aufgeschlagen: zwischen Schützengräben, ausgebrannten und zerschossenen Häusern und Landminen. Sie haben Einsatzpause und verzehren gerade marinierten Hering, eine Minestrone, Thunfisch-Salat mit gekochten Kartoffeln und einem Dressing aus Creme fraiche.

«Es ist nicht so schlecht», meint Soldat Lars Lundberg. «Sie brauchen nur noch ein wenig Phantasie.»

Wenn Armeen bei ihren Einsätzen an der Verpflegung gemessen würden, dann könnte man meinen, Schweden und andere skandinavischen Truppen der Natogeführten Friedenstritmacht in Bosnien würden eine 1.-Klasse-Reise unternehmen. Die Amerikaner hingegen machen eher den Eindruck, als habe man sie in der 3. Klasse auf Reisen geschickt.

Die Norweger genießen eine Verpflegung, die ganz frisch aus Europa eingeflogen wird. Die US-Soldaten erhalten abgepackte Mahlzeiten, die so fest zubereitet sind, dass sie aus einem Flugzeug abgeworfen

werden können, ohne Schaden zu nehmen. Während sich die Norweger vielleicht über die Zubereitung einer Bechamel-Sauce ärgern, können die Amerikaner über Panzer und Taktik nachdenken - ihr Essen ist unzerstörbar.

Nach Tuzla - dem Stationierungsort des amerikanischen Hauptkontingents für Bosnien, aber auch eines skandinavischen Verbandes - hat die norwegische Armee eigens ihren Chef-Koch, Janerik Salberg, eingeflogen. Im Hauptquartier hat er eine Küche eingerichtet. Die Amerikaner dürfen hingegen ihre «Mahlzeiten-direkt-zum-Verzehr-geeignet» («Meals Ready to Eat», MRE) auf dem laufenden Motor ihres Jeeps erhitzen. Diese Essens-Packungen sind so zubereitet und verpackt, dass sie chemische Kriegsführung und Abwürfe aus Frachtflugzeugen übersteht.

MRE-Packungen sind hart, aber nicht herzlich. Sie versorgen zunächst die Soldaten mit den Kalorien, die sie brauchen, um auf dem Gefechtsfeld überleben zu können. MREs speisen die amerikanischen Kampfmaschine.

Während die Amerikaner mühsam mit einem Kampfmesser die harten Kunststoff-Packungen aufschneiden, reizen die Schweden ihre Gaumen mit Mahlzeiten der Saison aus Rentier-Herzen, gefolgt von luftgetrocknetem Rentierschinken. Die Briten verzehren Curry-Huhn und Pudding.

«Mir tun die Amerikaner leid», sagt der norwegische Chef-Koch Salberg. «Ich habe eine ihrer Packungen probiert. Es war irgendwas mit Fleisch. Ich könnte aber nicht sagen, welche Art Fleisch.» Der Koch ergänzt: «Sie können das natürlich essen. Aber ich würde nicht damit leben wollen.» Salberg erhält ein Gehalt von 4500 Dollar im Monat, um für die Norweger zu kochen. Er verwendet frische, tiefgefrorene oder in Dosen eingelegte Zutaten, die aus ganz Europa eingeflogen werden, damit die Gerichte für 1000 Norweger täglich zubereitet werden können.

Salberg beschreibt, wie er kürzlich mit seinen Köchen in der Küche des Flughafens Tuzla ein Abendessen aus Fisch in Sahnesauce, Karotten und gekochten Kartoffeln zubereitet hat. Als er vor die Tür ging, sah er, wie auf einem matschigen Teil des Geländes US-Soldaten in beweglichen Feldküchen vorgekochte Rationen und Dosen Gemüse in kochendem Wasser aufwärmten. «Mit ein wenig mehr Geld», so Salberg, «könnte man wesentlich mehr für die Soldaten tun - und für die Motivation ist es das auch wert.»

Und weil der Mensch
ein Mensch ist, drum
will er was zu essen,
bitte sehr!

Bertold Brecht
Einheitsfrontlied