

Militärküche : gewünscht wird mehr Gemüse, Salat und Früchte

Autor(en): [s.n.]

Objektyp: **Article**

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

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

Heft 3

PDF erstellt am: **11.07.2024**

Persistenter Link: <https://doi.org/10.5169/seals-519941>

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.

Militärküche: Gewünscht wird mehr Gemüse, Salat und Früchte

«Die Rekruten vermissen bei der Militärverpflegung Früchte und Gemüse. Im grossen und ganzen spüren sie jedoch keinen grossen Unterschied zwischen dem Essen in der Kaserne und im Zivilleben, wie das EMD aufgrund einer Umfrage bei 1200 Armeeangehörigen in verschiedenen Kasernen mitteilte. Während die Rekruten zu Beginn der Rekrutenschule (RS) das Essen mehrheitlich als abwechslungsreich bezeichneten, teilte in der letzten Woche der RS nur noch jeder dritte Befragte diese Ansicht», meldeten anfangs Februar die Tageszeitungen. Der Verfasser dieser Studie, Major i Gst Hansueli Haldimann, BALOG, AVSG, stellte dem «Der Fourier» verdankenswerter Weise einen Vorabzug zur Verfügung.

-r. «Mein Bruder etwa berichtete während seiner Rekrutenschule an jedem Wochenende, wie oft ihm Ravioli vorgesetzt worden seien. Dies hat ihn dermassen beeinflusst, dass er seither keine Ravioli mehr angerührt hat, und zwar seit mehr als zehn Jahren. Vor diesem Hintergrund befürchte ich, dass eine ganze Kompanie von uns befragter junger Soldaten, wenn ihre Aussagen am Ende der RS glaubwürdig sind, ihr Leben lang keine Kartoffeln mehr essen werden, weil sie damit während ihrer Rekrutenzeit buchstäblich überfüttert wurden», hält Major i Gst Hansueli Haldimann, BALOG, AVSG, in seiner Studie über die Essgewohnheiten in Rekrutenschulen eingangs fest. Mit dieser Projektstudie, die an der Militärischen Führungsschule (Militärschule II) unter der wissenschaftlichen Betreuung von Dr. Karl Haltiner, Militärsoziologe, und mit Unterstützung des ehemaligen Oberkriegskommissariats geschaffen wurde, verfügt der Hellgrüne Dienst unserer Armee über ein wichtiges Arbeitsinstrument. Im ver-

gangenen Sommer befragten die Revisoren des OKKs und Instruktoren der Küchenchefschule nach Anweisungen des Autors bei rund 1200 Angehörigen der Armee (AdA); 70 Prozent deutscher, 20 Prozent französischer und 10 Prozent italienischer Muttersprache. Sie wurde in der letzten Dienstwoche mit den gleichen Fragestellungen wiederholt. Ausgewählt wurden Rekrutenschulen der Infanterie (Inf), Mechanisierten- und Leichten Truppe (MLT), Artillerie (Art) und der Übermittlungstruppen (Uem).

Die Zusammenfassung

Der Fragenkatalog reichte vom Verpflegungskredit, über die qualitative Zubereitung und Präsentation der Truppenverpflegung, der Verpflegungsverteilung, Essgewohnheiten bis zur Lebensmittelverwertung. Dazu Maj i Gst Haldimann: «Bei der Bearbeitung des Themas zeigte sich, dass die Essgewohnheiten der Probanden hauptsächlich durch drei Faktoren beeinflusst werden: erstens durch die betreffende Rekru-

tenschule und damit die Gegebenheit vor Ort; zweitens durch die persönlichen Verhältnisse des Probanden und damit durch seine soziale Herkunft, sowie schliesslich drittens durch seine Sprach- und damit Kulturzugehörigkeit. Diese Faktoren haben die gesamte Untersuchung und auch die nachfolgende Darstellung der Ergebnisse geprägt.»

Mehr Gemüse, Salat und Früchten

In elf Punkten fasste Maj i Gst Haldimann die Feststellungen und Ergebnisse zusammen. So würden sich die militärischen und zivilen Essgewohnheiten nur unwesentlich unterscheiden. Einzig gäben die Probanden an, im Zivilleben mehr Gemüse, Salat und Früchte zu verpflegen als im Militär. Die Zwischenmahlzeit bilde für jeden dritten AdA einen festen Ernährungsbestandteil: «Die meisten Probanden hatten während den Pausen nur Getränke zur Verfügung», stellte er fest und fügte hinzu, dass eine Bereicherung (z.B. Früchte) begrüsst würde.

Ein Kränzchen kann der Küchenmannschaft gewunden werden bei der optischen Präsentation und Verteilung der Speisen. Die Mehrheit der Befragten erachteten dies als genügend, während die Einschränkung gemacht werden musste, dass eine Fassmannschaft diese Aufgabe nur bei eingehender Instruktion und klarer Kontrolle zweckmässig erfülle. Bei Verteilung durch die Küchenmannschaft war das Ergebnis in jedem Fall besser.

Was jedoch die Menge betrifft, beurteilte ein beachtlicher Anteil der Befragten als knapp. Dazu Maj i Gst Haldimann: «Wo sich die Quantität im Verlaufe der RS nicht einzupendeln vermochte, haben die zuständigen Funktionäre versagt.» Ins gleiche Kapitel gehen «Quantität, Nachfassen und Resten», die in engem Zusammenhang stehen. «Eine klare Kausalität ist trotzdem nicht auszumachen. Offenbar wird oft aus Bequemlichkeit auf das Nachfassen verzichtet», meinte der Autor dieser Studie.

Personelle Engpässe

Zwischen den Datenerhebungen (erstmalig in der dritten RS-Woche und der 15.) hat sich das Urteil allgemein verschlechtert. Personelle Engpässe in den Bereichen Küchenchef und Fourier schienen dafür in hohem Masse verantwortlich zu sein. «Während zu Beginn jede zweite befragte Person fand, das Essen sei gut gewürzt, hatte diese Meinung Ende RS nur noch jeder vierte Proband. Die Qualität dürfte mindestens teilweise auch aus mangelnder Sorgfalt gelitten haben», schreibt Maj i Gst Haldimann dazu.

Kritik zum Getränkeangebot und Kiosk- und Kantinenpreise

Einmal mehr bringt's die Studie an den Tag: Das militärische Getränkeangebot wurde verschiedentlich vernachlässigt. Diesen Vorwurf mussten sich aber in erster Linie die Küchenverantwortlichen gefallen lassen, weil sie die bestehenden Möglichkeiten nicht genützt hätten. Und schliesslich, was auch im «Der Fourier» verschiedentlich zu den Hauptkritikpunkten gehörte, sind die Kiosk- und Kantinenpreise. Auch die Probanden beurteilen diese mehrheitlich als überraschen.

Kein reduzierter Fleischkonsum

Die privaten Ausgaben während des Dienstes seien zu Beginn erstaunlich ausgeglichen, nähmen aber im Verlaufe der Dienstzeit - bis auf eine Ausnahme - deutlich zu. Und schliesslich kann dem Bericht zur «Essgewohnheiten in RS» noch entnommen werden: «Unsere Probanden entsprechen, wie das Ergebnis der zivilen Umfrage im Vergleich mit bestehenden Untersuchungen zeigt, dem schweizerischen Durchschnitt. Einzig den gängigen Trend zu reduziertem Fleischkonsum vermochte sie nicht zu bestätigen.»

Die Details

Militärisches Umfeld

Zur Beginn der RS verpflegte man sich fast ausnahmslos in der Kantine des jeweiligen Waffenplatzes. Die Frage nach der persönlichen Einschätzung und damit der Ambiance dieser Kantinen wurde unterschiedlich beantwortet. Dabei schnitten die Essräume der Kaserne Frauenfeld eindeutig am besten ab, gefolgt von Aarau. Die Bestnote «sehr angenehm» wurde einzeln erteilt, ebenso das vernichtende Urteil «unwürdig». Das Gros der Befragten konnte sich mit dem Urteil «akzeptabel» am ehesten identifizieren.

Bei der zweiten Befragung war der Ort weniger eindeutig auszumachen. Gut die Hälfte (d 50 %, f 64 %, i 68 %) gab an, mehrheitlich auf dem Ausbildungsplatz bzw. im Gelände zu verpflegen.

Zum Thema «wie die Verteilung des Essens erfolgt», standen vier Möglichkeiten zur Auswahl: Das Selbstbedienungsbuffet - wie es zur Standartausrüstung neuerer Kasernenküchen gehört -, die improvisierte Selbstbedienung, die Selbstbedienung aus Kochkisten und der

Selbstservice aus Fassgeschirr auf den Tischen. Bei der ersten Erhebung herrschte die Selbstbedienung mit Buffet vor (d 50 %, f 83 %, i 0 %); bei der zweiten entsprechend dem geänderten Verpflegungsort die Selbstbedienung aus Kochkisten im Vordergrund (d 46 %, f 38 %, i 79 %). Dazu Maj i Gst Haldimann u.a.: «Bei dieser Frage zeigte sich, wie stark die Gegebenheiten einer Schule oder noch mehr die aktuelle lokale Situation das Gesamtbild beeinflussen können. Wenn nämlich die vorhandene Einrichtung ein Buffet beinhaltet, dieses aber aus Bestandesgründen mit einer Kochkisten-Fassstrasse ergänzt wird, verändert sich das Ergebnis wesentlich.»

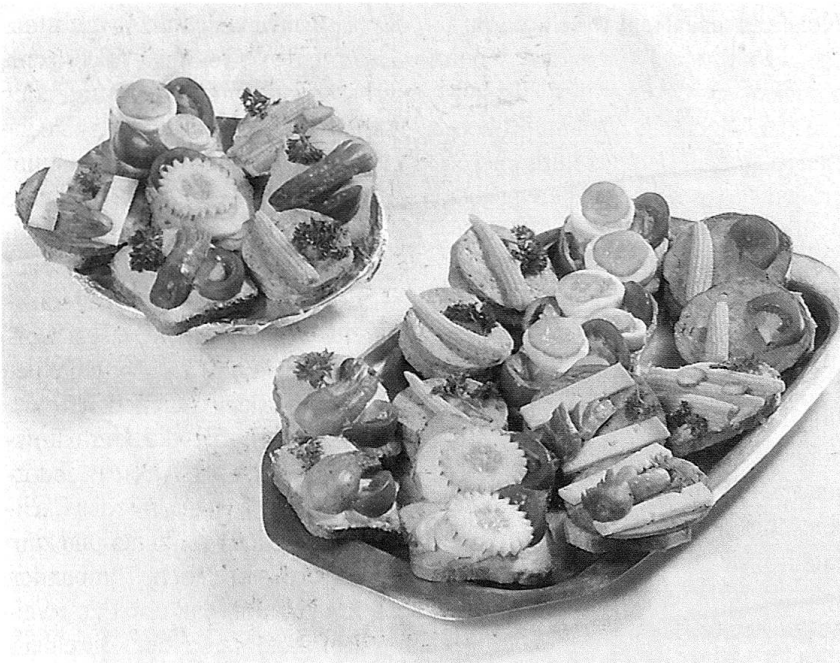
Die Essenspause

Der «Truppenhaushalt» sieht rund 20 Minuten für das Frühstück und rund 30 Minuten für das Mittag- und Nachtessen vor. Das Gros der Befragten bezifferte die verfügbare Zeit für das Frühstück mit 15 und mehr, für das Mittag- und Nachtessen mit je 20 und mehr Minuten.

«Das Auge isst mit»

Das gilt gerade im Militär nicht nur für die Köche, sondern schlägt sich in der Verteilung der Speisen nieder. Mehrheitlich betrachteten die Befragten die Präsentation des Essens als «genügend». Jedoch stellte sich im Verlaufe der RS eine Verschlechterung ab. Dazu der Autor: «Möglicherweise bereitet der ungewohnte Kontakt mit dem grossen Fassgeschirr und der Eindruck der Massenabfertigung einigen Leuten Mühe.»

Was die Frage der Verteilung selber betrifft, bestätigten die Deutschsprachigen den ersten Eindruck



Mehrheitlich wird die Präsentation des Essens als «genügend» beurteilt.

(«zweckmässig»). Hingegen sind bei der zweiten Befragung die Antworten der Romands und Tessiner zu über 50 Prozent in den Bereichen «lieblos, unzuweckmässig» oder sogar «unwürdig, abweisend» angesiedelt. Dazu Hansueli Haldermann: «Dieses ernüchternde Ergebnis lässt sich nur als Folge mangelnder Sorgfaltspflicht der zuständigen Funktionäre und durch fehlende Einflussnahme der Kader erklären!» Wenn die Grundmenge von der Produktion her stimmt, sei es eine Frage der Verteilung, ob diese schliesslich ausreiche oder nicht. Zudem stehe die gefragte Menge wiederum in direktem Zusammenhang mit der Qualität.

Die Definition der Kochmenge lasse sich mit dem Reglement nicht endgültig beantworten. Die Rezepturen im Behelf Kochrezepte lieferten zwar die Richtgrösse für die einzelnen Speisen. Je nach Sprachzugehörigkeit, Zusammensetzung der Mahlzeiten, der Tätigkeit der Truppe, der Witterung aber auch der

Qualität des Produktes müsse diese angepasst werden.

Ein beachtlicher prozentualer Anteil (1. Befragung: d 50 %, f 73 % und i 56 %; 2. Befragung: d 40 %, f 78 % und i 46 %) seien der Meinung, die Menge sei knapp oder sogar ungenügend. «Bei den französischsprachigen Radfahrern war der Anteil «knapp-ungenügend» höher als bei den Infanteristen gleicher Sprache. Müssen also viele Rekruten hungrig vom Tisch? Die Verantwortlichen meinen nicht und verweisen auf die Speiseresten, welche regelmässig in die Küche zurückfliessen», stellte der Autor fest.

Dies führte unweigerlich zur Frage: «Essen Sie Ihren Teller leer?», was das Gros der Befragten bejahete. Dies sagt aber noch nichts über die Quantität der Verpflegung aus. Denn einige essen ihren Teller leer, weil die Portion knapp oder gerade recht ist - andere, weil die Portion gross ist, aber das Essen gut schmeckt.

Resten bedeuten noch lange nicht, dass die Truppe genug zu essen hatte!

Jeder Fourier hat es während seines Militärdienstes mehrmals erfahren müssen. Da sind Angehörige der Armee die sich beklagen, zuwenig gegessen zu haben. Auf der andern Seite seufzt der Küchenchef: «Schau dir diesen Restenanfall an!» Somit liegt es eigentlich auf der Hand, dass wenn Resten in die Küche zurückfliessen, die Kochmenge ausreichend gewesen sein muss. Dazu Major i Gst Haldimann: «Diese Feststellung lässt sich nur halten, wenn gleichzeitig die Frage erörtert wird, welche Art die anfallenden Speiseresten sind. Es ist nämlich durchaus möglich, dass stets Brot und Kartoffeln übrig bleiben, während Gemüse und Fleisch regelmässig zu knapp bemessen sind.» Natürlich seien zu diesem Punkt auch Fourier und Küchenchef befragt worden. «Der Vergleich mit den Resultaten der quantitativen Befragung zeigt, dass der einzelne AdA die Situation recht gut einzuschätzen vermag und dies in der Regel auch sachlich tut. Interessanterweise hat der Restanfall zwischen den Befragungen überall eher zugenommen. Eigentlich müsste sich die Kochmenge mit zunehmender Erfahrung im Idealbereich einpendeln. Gleichzeitig nahm aber auch der Trend zur Entsorgung als Schweinefutter zu», führte er aus und meinte weiter: «Tendenziell zeichnet sich ab, dass der Restenanfall beim Fleisch am geringsten und bei Kartoffeln oder Brot am grössten ist.»

Wie schmeckt das Essen?

«Sag' mir, was du isst, und ich sag' dir, wer du bist». Mit diesem bekannten Sprichwort leitet Maj i

Gst Hansueli Haldimann das Kapitel «Abwechslung und Qualität» ein und meint dazu: «In der Tat liegen die Meinungen über die Qualität des Essens weit auseinander, weil sie sehr persönlich gefärbt sind.» Aus den verschiedenen Daten leitet er ab, dass tatsächlich 3 Prozent der Tessiner «besser als zu Hause» und 7 Prozent «wie zu Hause» essen. Allerdings geben 21 Prozent der Infanterieschule 205 an, «wie zu Hause» zu essen. Während zu Beginn der RS das Essen für gut 25 Prozent («besser als zu Hause»: d 0,6 %, f 1 %, i 0,0 %; «wie zu Hause»: d 29 %, f 25 %, i 17 %) mit «Mutters Küche» mithalten konnte, waren es Ende RS nur noch knapp 10 Prozent.»

Auch zur Frage des Abschmeckens der Speisen gehen die Meinungen weit auseinander und ist zwischen der ersten und zweiten Befragung nur bei den Romands praktisch unverändert. Bei den Deutschschweizern und Tessinern liegt eine klare Qualitätseinbusse vor. Zu den Qualitätsmerkmalen gehören Vielseitigkeit der Zubereitung und die Häufigkeit, beziehungsweise die Wiederholungen im Menüplan.

Bei der ersten Befragung fiel das Urteil wiederum günstiger aus, als bei der zweiten Erhebung. Insbesondere die Deutschsprachigen erteilten für die Fleischzubereitung gute Noten (18 % «in verschiedenen Varianten», 69 % «abwechslungsreich»). Ende RS hat jede zweite Person ihre Meinung revidiert und kommt zu einer wesentlich tieferen Einstufung.

Hingegen ergibt die Analyse der Lebensmittel nach Häufigkeit ein recht ausgeglichenes Bild. Einzig im Fleischkonsum fallen die Deutschschweizer mit einem überdurchschnittlich hohen Verzehr aus

dem Rahmen. Dazu wörtlich Maj i Gst Haldimann: «Wenn man berücksichtigt, dass der Fleischkonsum allgemein eher im Abnehmen begriffen ist, erstaunt dieses Ergebnis. Aus den Angaben ist aber auch ersichtlich, dass mit Kartoffeln, Teigwaren und Reis in vernünftigem Rahmen abgewechselt und Gemüse oder Salat täglich abgegeben werden.»

Quer durch alle Sprachgruppen stellt bei allen zur Auswahl stehenden Lebensmittelkategorien der eine oder andere Proband fest, sie habe ihm mehr oder weniger gefehlt: 65 Prozent der Romands stellen einen akuten Mangel an Muesli und Getreideflocken fest. Insgesamt fällt auf, dass die Bereiche Milchprodukte (d 40 %, f 50 %, i 26 %) und Früchte (d 41 %, f 51 %, i 30 %) eher zu kurz kommen.

Hansueli Haldimann: «Das Bedürfnis nach mehr Früchten zeichnete sich bereits anlässlich der ersten Datenerhebung ab. Dieser Wunsch wurde nicht zuletzt auch im Zusammenhang mit der Frage zu den Zwischenverpflegungen ausgesprochen. Sämtliche Rekrutenschulen sind diese Feststellungen in einem Rundschreiben mitgeteilt worden. Die zweite Befragung zeigt jedoch kaum eine Verbesserung. Insbesondere den Zwischenverpflegungen wird wenig Beachtung geschenkt. Rund 50 Prozent der Deutschschweizer gibt an, mindestens täglich einen Pausentee zu erhalten. Beilagen werden aber nur gerade in einem von fünf Fällen, das heisst, einmal in der Woche, abgegeben. Bei den Sprachgruppen Französisch und Italienisch bewegt sich sogar die Getränkeabgabe im Bereich von bloss 20 Prozent.» Der Allgemeindruck hat im Verlauf

der Rekrutenschule gelitten. Gesamthaft stellen über 50 Prozent der Deutschsprachigen und der Französischsprachigen Verschlechterungen fest. Dazu Haldimann: «Zweifellos hat diese allgemeine Einbusse verschiedene Ursachen. In einer Einheit war der Küchenchef mit dem Vorschlag zur Weiterbildung frühzeitig entlassen worden, an einem andern Ort fehlte der Fourier aus dem gleichen Grunde. Generell sind aber die Verhältnisse an den meisten Aussenstandorten (Gefechts-, Schiess- oder Fachdienstverlegung) einfacher und zum Teil erschwert. Etliche Probanden kehrten unmittelbar vor der zweiten Befragung von der Durchhalteübung zurück, wo die Bedingungen bewusst und gewollt schwierig gestaltet wurden. Aussagen, die auf eine einseitige und eintönige Verpflegung hindeuten, haben aber mit diesen veränderten Rahmenbedingungen wenig zu tun, denn das Küchenpersonal wird ja in seiner Ausbildung gerade auf diese militäertypischen Sonderfälle vorbereitet. Offenbar üben aber die einzelnen Funktionäre ihre Aufgabe nicht mehr mit dem gleichen Eifer und der gleichen Sorgfalt aus wie zu Beginn des Dienstes. Mangelnde Ordnung in den Küchen, fehlende Arbeitsplanung und -organisation, unzureichende Pflege der Kücheneinrichtungen, unzweckmässige Vorräte an Lebensmitteln und mangelhafte Einlagerung waren Feststellungen, wie sie die Projektmitarbeiter in ihren Berichten über die zweiten Besuche recht zahlreich festhielten.»

Lesen Sie bitte im nächsten «Der Fourier»:

- Vordienstliche (zivile) Essgewohnheiten
- Konsum zugekaufter Verpflegungs- und Genussmittel