Zeitschrift: ASMZ : Sicherheit Schweiz : Allgemeine schweizerische Militärzeitschrift

Herausgeber: Schweizerische Offiziersgesellschaft

Band: 171 (2005)

Heft: 10

Artikel: Verpflegung in der Armee

Autor: Schanz, René

DOI: https://doi.org/10.5169/seals-69901

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften auf E-Periodica. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen sowie auf Social Media-Kanälen oder Webseiten ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Mehr erfahren

Conditions d'utilisation

L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. La reproduction d'images dans des publications imprimées ou en ligne ainsi que sur des canaux de médias sociaux ou des sites web n'est autorisée qu'avec l'accord préalable des détenteurs des droits. En savoir plus

Terms of use

The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. Publishing images in print and online publications, as well as on social media channels or websites, is only permitted with the prior consent of the rights holders. Find out more

Download PDF: 03.07.2025

ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, https://www.e-periodica.ch

Verpflegung in der Armee

Das neue Kochrezeptebuch der Schweizer Armee präsentiert sich moderner und farbiger, und das nicht nur optisch. Neue Rezepte machen das Buch zu einer spannenden Sammlung von traditionellen und trendigen Gerichten, wie sie auch in zivilen Küchen gerne gegessen werden. Die neue Verpflegung in der Schweizer Armee wird zudem an die zu erbringende Dienstleistung angepasst: Jeder Angehörige der Armee erhält der Lage, dem Auftrag und seinen Grundbedürfnissen entsprechende Kostform.

René Schanz

Das Reglement Kochrezepte ist in zwei Teile gegliedert

Ein informativer Einstiegsteil beschreibt Kostformen sowie Ernährungsgrundsätze und reglementiert die wichtigen hygienischen Normen, die es in der Truppenküche einzuhalten gilt. Auf den nachfolgenden 190 Seiten finden sich Kochrezepte aller Arten. Vegetarisch, mit Fleisch, gebeizt, gebraten, gedünstet und gebacken. Die Truppenküchen der Schweizer Armee sind erst vor kurzem mit Kombisteamer (Backofen mit Dampfeinspritzung) ausgestattet worden. Im Kochbuch sind darum unter anderem zum ersten Mal Rezepte für Pizza und Gratin zu finden.

Das neue Kochrezeptebuch der Schweizer Armee hat sich grundsätzlich an die heutigen zivilen Ernährungsgepflogenheiten angepasst. Neben traditionellen Rezepten wie der guten alten Militärkäseschnitte finden sich neu die Chinapfanne, das Mah-Mee, der provenzialische Auberginengratin oder die Paella.

Anpassungen an den Zeitgeist und an die Lebensmittelgesetzgebung: Die heutige Cuisine d'assemblage ist ein zusammengeführtes Küchensystem, das stationär und mobil eingesetzt werden kann. Der vermehrte Einsatz von Convenience Food (vorgefertigte Nahrungsmittel) in der Truppenküche, die neuen Küchengeräte und die Lebensmittelgesetzgebung machten eine Überarbeitung des seit 1993 gültigen Kochrezeptebuches notwendig. Aus dem Behelf 60.6d wurde das Reglement 60.6d. Damit ist klar, dass die Hygienevorschriften im Theorieteil verbindlich sind.

Positive Erfahrungen seit der Einführung

Das neue Armeekochbuch steht der Truppe seit Januar zur Verfügung. Gleichzeitig wurde das Sortiment des Armeeproviants neu zusammengestellt. Es finden sich darin nunmehr handelsübliche, populäre Produkte wieder, und auf Grund der neuen Bevorratung konnte auf den Pflichtkonsum verzichtet werden. Um die vordienstliche Arbeit der Verpflegungsfunktionäre zu reduzieren, bietet das Fachleitzentrum Verpflegung innerhalb der Logistikbasis der Armee neu unter *www.lba.vbs.admin.ch/internet/lba/de/home/logistikf_hrung/operationsplanung/verpflegungsplanung/verpflegungsplan.html* saisongerechte Muster-Verpflegungspläne an, die nach Bedarf entsprechend adaptiert werden können. Die Rückmeldungen von Rekrutenschulen und Wiederholungskursen bestätigen das erreichte Ziel, dass die Truppe gut, genügend und gesund verpflegt wird.

Ein Flyer für alle Interessierten

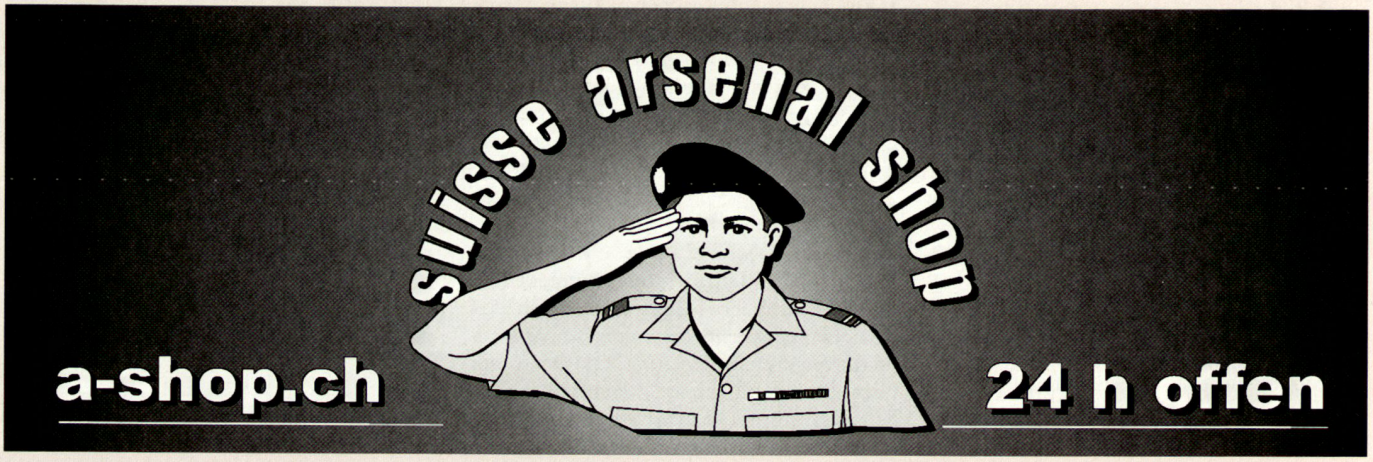
Mit dem Titel «Verpflegung von A–Z» ist eine Broschüre verfügbar, die zu den Themen rund um die Verpflegung kurzum Antwort gibt. Ein Blick auf die Internetseite lohnt sich: *http://www.lba.vbs.admin.ch/internet/lba/de/home/logistikf_hrung/operationsplanung/verpflegungsplanung.Par.0006.DownloadFile.tmp/flyer_pdf_d.pdf*

Das Reglement 60.6, Kochrezepte, kann zu CHF 40.– wie folgt bestellt werden:
Per Post: Bundesamt für Bauten und Logistik CH-3003 Bern.
Per Fax: 031 325 50 09.
Per E-Mail: verkauf.militaer@bbl.admin.ch

■

René Schanz, Projektleiter Verpflegung XXI, 3003 Bern.

Jahresevent 2005:

«Entwicklung von Sicherheit: Erfahrungen und künftige Herausforderungen»

Referat von Botschafter Walter Fust, Direktor DEZA. Anschliessend Apéro. Dienstag, 8. November 2005, 17.30 Uhr, Mannschaftskaserne der Berner Truppen, Papiermühlestrasse 15, Bern.