

25 Lob der Köche

Die österreichische Soldatenzeitung (*Der Soldat*) berichtet in ihrer Ausgabe vom 19. November 2008 unter der Überschrift »Österreichisches Brot in den Tschad«, die Firma Ströck, ein bekanntes heimisches Backwarenunternehmen, habe auf Ersuchen des Militärkommandos Wien »100 kg schmackhaftes Schwarzbrot« für Österreichs Soldaten zur Verfügung gestellt. In der tschadischen Truppenküche gebe es nur Baguette. (Die EUFOR-Mission im Tschad läuft bekanntlich unter französischem Oberbefehl.)

Es wäre mehr als leichtfertig zu verlangen, die Österreicher sollten mit dem Gebotenen vorlieb nehmen. Ist nicht schon von Frankreichs Königin Marie-Antoinette der Ausspruch überliefert: »Wenn sie kein Brot haben, dann sollen sie halt Kuchen essen«? Die Folgen des Satzes sind bekannt.

Die Zeitung weiters: »Die Freude über Brot aus der 4000 km entfernten Heimat war besonders groß. Mit dem wöchentlichen Versorgungsflug hob die schmackhafte Fracht am 21. Oktober in Linz-Hörsching ab, damit unsere Soldaten am Nationalfeiertag »heimatliche Kost« genießen konnten.« Vermutlich gelang es so, einer drohenden Revolte der Österreicher vorzubeugen.

Im Ernst: Die Verpflegung ist ganz und gar entscheidend für die Truppenmoral. Der wichtigste Mann auf einem Stützpunkt ist eigentlich der Koch, und es ist eine Schande, dass von den Köchen bisher nicht die Rede

war. So ist es leider in vielen Dingen: Die wahren Helden sind oft jene, von denen nie die Rede ist; jene, die ihre Arbeit mit der größten Zuverlässigkeit und Fürsorge für andere leisten, nie ein Aufhebens um ihre Anstrengung machen und sich nie in den Mittelpunkt drängen.

Stützpunktköche sind eine eigene Spezies von Soldat. In den militärischen Dienstbetrieb nur wenig eingebunden, führen sie ein weitgehend eigenständiges Dasein. Die Küche ist ausschließlich Reich des Kochs und für alle anderen Tabuzone, Sperrgebiet, »out of bound«. Der Koch hat sogar ein separates WC, das von niemandem sonst benutzt werden darf. Wenn er den ganzen Vormittag in der Küche verbringe, gesteht Wolfgang K. (Position 32), so sei vieles daran Show. Im Grunde brauche man nicht mehr als zwei bis zweieinhalb Stunden für das Mittagessen. Was allen Stützpunktköchen gemein ist: Sie halten sich eher im Hintergrund, pflegen Äquidistanz gegenüber den Kameraden und wissen aus der Beobachtung heraus um die besonderen Vorlieben und Macken eines jeden Einzelnen – woraus gewisse psychologische Qualitäten erwachsen. Der Koch ist oft genug ein Mediator, der mit allen kann und von allen geschätzt wird. Und da sie, anders als die Wachsoldaten, mit niemandem eng zusammen sind, werden sie auch nicht so rasch verbraucht (»abgefeuert«). Sie sehen Kontingente kommen und gehen, bleiben manchmal über Jahre durchgehend im Einsatzraum, denn gute Köche sind immer begehrt. Und werden sie eines Tages doch repatriert, gehen sie meist auf ausgedehnte Reisen (Fahrradtouren durch Australien, »long distance walks« durch die Prärie), ehe sie wieder auf den Golan zurückkehren. (K. ist bereits das 17. Halbjahr hier.) Stützpunktköche sind Weltbürger und Weltenbummler.

Selbst ein Gourmet, für den die Kochkunst zu den höchsten aller Künste zählt, muss bekennen, dass Wolfgang K. ein Spitzenkoch ist. In einem Restaurant in Österreich, wo ihm noch etwas bessere Zutaten zur Verfügung stünden, hätte er sich längst eine Haube von Gault Millau erkocht. Diese Raffinessen werden auf einem UN-Stützpunkt freilich nicht immer gebührend gewürdigt. Die jungen Burschen bevorzugen teilweise eher simple Kost wie Pizza, Spaghetti oder Fleischlaberl (Hamburger) – was so absurd ist wie ein Ferrari, den man nur im 1. Gang fährt. Soldaten sind eine genügsame Klientel. Vielleicht ist das mit ein Grund, warum so mancher exzellente Koch ein weitgehend stressfreies, gut bezahltes Leben im Militärverband doch vorzieht gegenüber den mannigfachen Zwängen der zivilen Welt.

Wo sonst als auf den Golan-Stützpunkten bekommt man zwei bis drei Mal täglich die größten Köstlichkeiten frisch aus der Pfanne serviert, ohne einen Cent dafür zu bezahlen? Robert R. (Position 37) kocht für seine Mannen auf Tausend. Jedes Gericht wird auf die feinste Nuance hin abgeschmeckt – was sich im Bauchumfang des Kochs niederschlägt –, die Ingredienzen sind immer überraschend und ausbalanciert. Hat man, von einer Patrouille zurückgekehrt, die Essensausgabe verpasst, stehen mehrere Töpfe und Pfannen bereit; man braucht sich nur zu nehmen. Und immer wieder zieht der süße Duft eines im Backrohr stehenden Kuchens durchs Gebäude, bis hinauf in den Turm der WaPo-Box. Mehlspeise gibt es täglich, mindestens eine.

Verzauberung ist eine Frage des Bewusstseins. Man sitzt an einem Tisch im Nahen Osten, irgendwo in der syrischen Pampa, 2000 km entfernt von daheim, und isst

Tafelspitz (Rindfleisch mit Semmelkren, das klassische österreichische Hochzeitsmahl), den Stabswachtmeister R. für die Mannschaft zubereitet hat. Es ist beglückend, ja bewegend. Danach eine Mandarine, die erste der Saison, und was war die erste Mandarine doch immer für ein Ereignis! Der Zauber ist nicht verflogen. Aber man bewahrt natürlich Contenance und sagt einfach nur: »Super war's! Wie immer. Danke!«

(30. November 2008)