Letzte Meldungen

Objekttyp: **Group**

Zeitschrift: **Armee-Logistik : unabhängige Fachzeitschrift für Logistiker = Organo indipendente per logistica = Organ independenta per logistichers = Organ indépendent pour les logisticiens**

Band (Jahr): **77 (2004)**

Heft 11

PDF erstellt am: **24.05.2024**

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.

Ein Dienst der *ETH-Bibliothek*
ETH Zürich, Rämistrasse 101, 8092 Zürich, Schweiz, www.library.ethz.ch

http://www.e-periodica.ch

Letzte Meldung

Das erfolgreiche Schweizer Bronze-Team. Foto: zvg

Erfurt: Schweizer Militärköche schafften 3. Platz

Internationale Kochkunstschau IKA / Olympiade der Köche Schweizer Armeeköche an der Olympiade in Erfurt. Schweizer Militärköche gewinnen Bronzemedaille in der Gesamtwertung.

Das Swiss Armed Forces Culinary Team (SACT) gewann an der Olympiade der Köche in Erfurt in der Schlusswertung die Bronzemedaille in der Kategorie der Streitkräfte. Damit erreichte die Mannschaft das gesteckte Mindestziel. Gold gewinnt Deutschland vor den USA.

Nachdem das SACT in der Kochkunstausstellung Silber und im praktischen Kochen Gold gewonnen hatte, zeichnete sich ein Platz auf dem Podest ab. Die Mannschaft stieg als Mitfavorit in den Wettkampf, gewann sie doch vor zwei Jahren in Luxemburg die Weltmeisterschaft.

«Leider hat es uns nicht zuoberst auf das Treppchen gereicht», meinte der Kommandant des SACT, Oberst Urs Bessler, «aber wir dürfen zufrieden sein. Die Menüs können zum grössten Teil nur subjektiv beurteilt werden, das ist im wahrsten Sinne des Wortes reine Geschmackssache. Entweder man trifft den Geschmack der Jury, dann hat man Glück, oder man liegt vollkommen daneben, und dann hat man eben Pech.»

Für Bessler ist und bleibt das Team jedoch immer die Nummer 1: «Ich weiss, dass das, was meine Leute produzieren, absolute Spitzenklasse ist. Schliesslich hat es auch der beste Tennisspieler der Welt an der Olympiade nicht aufs Podest geschafft – in dieser Beziehung hatten wir etwas mehr Glück.»

Warm gedacht – kalt ausgestellt

In der so genannten Kochkunstausstellung stellte das SACT sieben 3-Gang-Menüs für ein Wochenprogramm «kalt» aus, dabei wurden «1:1-Modelle» der Menüs auf den Tellern präsentiert. Bewertet wurden Präsentation und Innovation, Zusammenstellung, korrekte fachliche Zubereitung sowie Anrichteart und Dekor.

Tagesmenü 1

Vorspeise
Kraftbrühe und Rückenfilet vom Kaninchen mit Rosenkohl; Frittierte Teigtasche mit Kaninchenfrikassee

Hauptgericht
Sautiertes Truthahnmedaillon mit Pistazienpanade und Curry-Mascarpone-Füllung; Zitronengras-Sauce; Kartoffelstock mit Kreuzkümmel und Orangen; Geschmorter Pak-Choi

Süssspeise
Baumnuss-Schaumgefrorenes; Hefeteigschnecke mit Datteln; Herbstlicher Fruchtsalat

Tagesmenü 2

Vorspeise
In Einmachglas gegarte Komposition von Knurrhahn, Kabeljau und Meeresfrüchteklösschen

Hauptgericht
Glasierte Schweinsbrust mit Grünerbsen und Azuki-Bohnen; Champignon-Fleisch-Kreation; Zweifarbige Griessschnitten; Gedämpftes Gemüsebündel

Süssspeise
Bayerische Pistazien- und Vanillecreme mit Griotten; Orangen-Bittermandel-Cake

Tagesmenü 3

Vorspeise
Masthuhngalantine; Bananen-Dip und Korianderwaffel; Sellerie-Kürbis-Salat

Hauptgericht
Damhirschbraten mit Mango; Gersten-Heidelbeer-Kuchen; Gedünsteter Krautstiel mit Ingwer; Silberdistelboden mit Alpkräutern

Süssspeise
Heisser Mokkapudding; Weisse Schokoladensauce mit Rum; Leicht gefrohrener Passionsfruchtschaum mit Nelken

Tagesmenü 4

Vorspeise
Mariniertes Heringsfilet; Apfel-Zwiebel-Salat; Salmknackerli mit Dillsenf und geröstetem Roggenbrot

Hauptgericht
Geflügel-Rotwein-Eintopf mit Reistaschen; Gedämpftes Pouletschenkelstück mit Herbsttrompetten

Süssspeise
Himbeer-Quark-Roulade; Pfirsich-Rahmgefrorenes

Tagesmenü 5

Vorspeise
Geräucherte Lammhuft mit Gewürzöl; Artischockenkuchen; Peperoni-Advocado-Schaum

Hauptgericht
In Lauchhülle gedämpfter Heilbutt mit Amaranth; Buchweizennudelteig-Dreiecke; Gemüse-Potpourri mit Tomaten-Sabayon

Süssspeise
Gebackene Filoteig-Spitze mit eingelegten Dörrpflaumen; Kokosnuss-Joghurt-Sorbet; Dörraprikosensauce

Tagesmenü 6

Vorspeise
Terrine von Salm, Thunfisch und Meerhecht; Komposition von gelben und roten Tomaten; Meerrettichsauce

Hauptgericht
Kaninchenbraten;Im Ofen mitgebratene Kartoffeln und Gemüse; Hafer- und Speckknusperli mit gewürztem Küchensträusschen

Süssspeise
Süsse Sonntagsköstlichkeiten; Othello-Kapseln mit Brombeerpulpe; Limetten-Quark-Schnittchen; Frittierte Zwetschge mit Marzipan; Brandteiggebäck mit Mirabellen und Johannisbeeren

Tagesmenü 7

Vorspeise
Gelbe Randenpüreesuppe mit gegrilltem Wildburger und Schwarzwurzelflan

Hauptgericht
Poelierte Kalbsrolle mit Kalbsnierchen; Gebackene Süsskartoffeln; Bohnen-Allerlei; Tarnsalat

Süssspeise
Dörrfrüchtekuchen mit Apfelglace ; Vanillesauce

Ich mache mir die gute Information zur Gewohnheit und wünsche ARMEE-LOGISTIK jeden Monat in meinem Briefkasten. Zuerst zwei Monate gratis. Dann im preiswerten Abonnement:

Für ein Jahr nur Fr. 32.–

Name
Vorname
Adresse
PLZ/Ort

Bitte ausfüllen und in frankiertem Kuvert senden an: ARMEE-LOGISTIK, Abonnementsdienst, Postfach 2840, 6002 Luzern – Fax: 041 240 38 69

Adress- und Gradänderungen

an **Zentrale Mutationsstelle SFV**
Postfach
5036 Oberentfelden

Telefon **062 723 80 53**
E-Mail **mut@fourier.ch**

PS: ***Adressänderungen, die durch die Poststellen vorgenommen werden müssen, kosten ab diesem Jahr neu Fr. 1.50. Hier können Sie beim Sparen mithelfen!***