Objekttyp: **BackMatter**

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

Band (Jahr): **79 (2006)**

Heft 6

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

Acht Spitzenköche inspizierten Militärküchenchefs

-r. Acht hoch dekorierte Schweizer Spitzenköche inspizierten den Lehrgang für Militärküchenchefs in Thun. Eingeladen wurden sie dazu vom Kommandanten Heer, Korpskommandant Luc Fellay. Ebenfalls vor Ort waren nahezu 30 Medienleute. Alle waren hell begeistert. Denn die Soldaten liessen nichts anbrennen. Der Küchenchef-Lehrgang servierte den Geladenen ein Siebengänger.

André Jaeger (19 Gault-Millau-Punkte) von der «Fischerzunft» in Schaffhausen war jedenfalls restlos begeistert. «Egal, ob Spitzen- oder Militärküche, gut kochen kann man nur mit guten Produkten. Das hat die Armee begriffen.» Frédy Girardet (zu Aktivzeiten drei Michelin-Sterne, 19,5 Punkte), Féchy VD, zeigte sich beeindruckt: «Es fehlt nicht an Ideen. Der im Einmachglas servierte Fischgang ist originell, und das in der Gamelle servierte Bärlauchsüppchen ist interessant.» Dann kam der Übervater aller Schweizer Spitzenköche auf seine Militärzeit zu sprechen. Damals seien die Küchenchefs keine Kochprofis gewesen. Und ihn hätten sie mit den Worten in die Küche gestellt: «Schauen wir mal, ob wir dich brauchen können.»

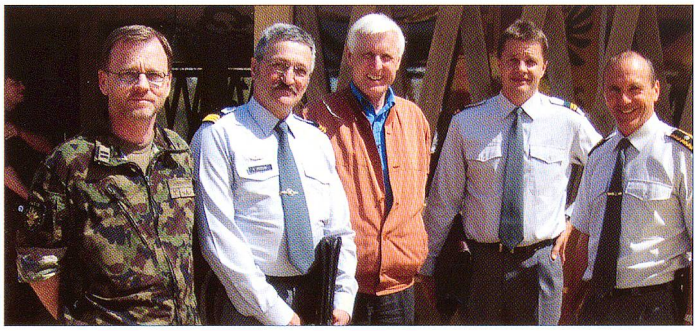
Auch die andern Küchenchefs, Carlo Crisci (zwei Sterne, 18 Punkte), Le Cerf, Cossonnay VD, Adolf Blokbergen (ein Stern, 18 Punkte), Le Raisin, Cully VD, Martial Braendle (ein Stern, 18 Punkte), Auberge de Vouvry, Vouvry VS, Philippe Chevrier (zwei Sterne, 19 Punkte), Châteauvieux, Satigny GE, Roland Pierroz (19 Punkte), Hôtel Rosalp, Verbier VS, und Gérard Rabaey (drei Sterne, 19 Punkte), le Pont de Brent, Brent VD, genossen diesen «wunderbaren Tag der Freundschaft.»

Und die jungen Köche? Sie freuten sich am Lob – und an den signierten Kochbüchern, die ihnen die Sterne am Gastrohimmel überreichten.

Kurzum: Ein gelungener Anlass, an dem es an Können und Motivation nicht fehlte. Fotos: Meinrad A. Schuler

Ein Gruppenbild mit Divisionär Jean-Jacques Chevalley, zwei Trainsoldaten und Pferd. Fotos: Meinrad A. Schuler

LUGA 2006: Der grosse Brückenschlag der Armee



Man muss weder Militärkopf noch Waffennarr sein: Die Armee zeigte an der Luga 2006 vor allem, wie modern und vielseitig sie ist – und wie in vielen Fällen unentbehrlich. Rund 125 000 Messegäste haben an den zehn Tagen die Zentralschweizer Erlebnismesse und die Sonderschau der Armee besucht. Einer der Höhepunkte war auch das «Bistro Militaire» wo an die 31 200 Artikel verkauft wurden. Der Hit war die Käseschnitte. Nahezu 12 900 Portionen wurden verabreicht. Beliebt waren auch das Pot-au-feu (1115 Stück), die Spätzlipfanne (767) und das Nasi Goreng (563). Beachten Sie dazu auch das Editorial in dieser Ausgabe.