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): **79 (2006)**

Heft 9

PDF erstellt am: **23.05.2024**

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

Thun: Mit Behördenmitglieder zusammen die top-moderne Waffenplatz-Küche eingeweiht

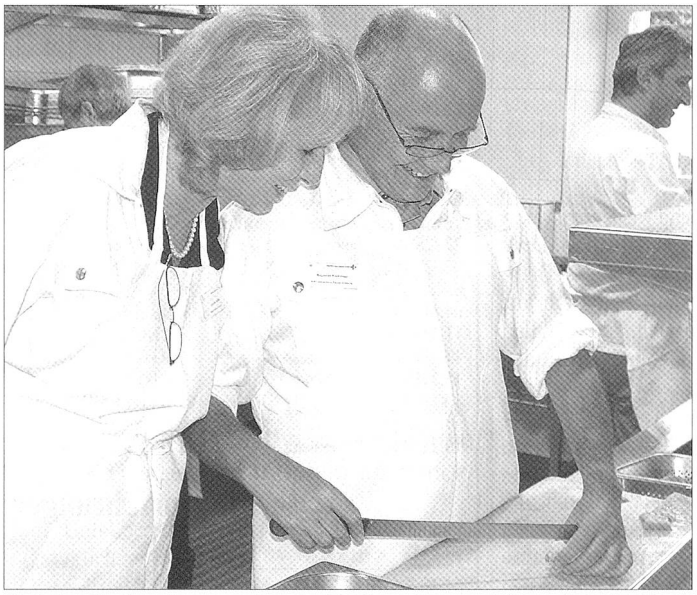
Kontakte zwischen Gemeindebehörden und der Armee sind vielerorts an der Tagesordnung. So auch auf dem Waffenplatz Thun. Dort trifft sich der Gemeinderat (Exekutive) seit einiger Zeit einmal im Jahr mit den Kommandanten der in Thun stationierten Schulen und Lehrgänge (LG).

Text und Fotos: Daniel Laroche, Kommunikation Heer

Diesmal fand der Anlass in einem ganz speziellen Rahmen statt: An den neuen und supermodernen Kochherden des Küchenchef-Lehrganges. Am Vortag waren noch Instruktoren, Fachlehrer und weiteres Personal fleissig daran, dieses Bijou von einer Militärküche einzurichten. Schliesslich werden auf dem grössten Waffenplatz der Schweiz nicht nur die Militärköche und die Mitglieder der SACT (Swiss Armed Forces Culinary Team) ausgebildet, sondern in Thun müssen durchschnittlich jeden Tag rund 3000 «hungerige Mäuler gestopft» werden.

Zuerst Theorie, dann Praxis

Der Waffenplatzkommandant von Thun, Oberst i Gst Hugo Räz, konnte eine beachtliche Schar in den Hallen des Küchenchef-Lehrganges begrüssen. Nach einer kurzen Präsentation des Lehrganges durch den Kommandanten, Oberstlt i Gst Alois Schwarzenberger, und der Besichtigung der neuen mobilen Küche, stand die Praxis im Vordergrund. Die Teilnehmerin – Gemeinde- und Nationalrätin Ursula Haller – sowie die Teilnehmer wurden in drei Gruppen eingeteilt. Unter der Leitung je eines Instruktors des Lehrganges galt es, zwei Komponenten des Menüs zuzubereiten.



Nach dem Studium des neuen Armeekochbuches gehts ans «Läbigi». Holt sich Ursula Haller bei Brigadier Fred Heer Tipps oder erteilt sie ihm welche?

Ein buntes Bild

So mussten Lehrverbands- und Schulkommandanten zusammen mit den Politikern ein Sechs-Gang-Menü nach den Richtlinien des neuen Kochreglementes zubereiten. Gemeinderat Heinz Leuenberger erlernte so beispielsweise die Vor- und Zubereitung von lauwarm sautierten Eierschwämmchen, die auf einem bunten Blattsalat kredenzt wurden.

Oder Oberstlt i Gst Serge Krasnobaieff und Oberst i Gst Beat Aellig sind seit diesem Abend die Spezialisten für Emmentaler Lammvoressen schlechthin, Brigadier Fred Heer kennt sich inzwischen mit Fisch und Meeresfrüchten (noch) besser aus und der oberste Hausherr, Log-2-LVb-Kommandant Divisionär Jean-Jacques Chevalley kennt alle Geheimnisse rund um die grünen Bohnen, die mit Speck umwickelt werden.

... und das Menü dieser illustren Gesellschaft

Bunter Blattsalat mit lauwarmen Eierschwämmen

Melonenkaltschale mit Porto

Einmachglas von Fischen mit frischem Thymian

Emmentaler Lammvoressen mit Kartoffelstock und Gemüsevariationen

Weil es so schön ist, einmal Prominenten über die Schulter zu blicken, lassen wir auf den beiden folgenden Seiten Bilder sprechen. Dazu wünschen wir unseren Leserinnen und Lesern viel Spass hie und da vielleicht sogar ein Schmunzeln.

Käseteller aus der Region

Fotzelschnitten an einer Zimtsauce mit Zwetschgenkompott

Kaffee mit Friandises

Wollen auch Sie einmal einen Blick in diese Küche werfen? ...

... dann wird es höchste Zeit, dass Sie sich für den Informationstag des Lehrganges für Küchenchefs in Thun anmelden. Mehr über diesen besonderen Anlass finden Sie im Innern dieser Ausgabe von Armee-Logistik.

Randnotiz

Die Schlacht nach der Schlacht

-r. Auch heute gibts noch in Kampfverbänden unserer Armee Kadis, die lieber eine Panzerfaust abfeuern sehen, als sich den Belangen der Logistik Aufmerksamkeit zu verschaffen. Ein Lied davon können israelische Soldaten singen. Noch sind nicht alle Wehrmänner aus Libanon heimgekehrt, aber in Israel tobt nicht nur eine Diskussion um Sinn und Zweck des Krieges, sondern es hagelt auch Kritik, dass zu wenig Essen oder zu wenig Wasser den Soldaten abgegeben wurde.

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

für SFV-Mitglieder:

Zentrale Mutationsstelle SFV
Postfach
5036 Oberentfelden
Telefon: 062 723 80 53
E-Mail: mut@fourier.ch

für Mitglieder der SOLOG:

Zentrale Mutationsstelle
SOLOG
Opfikonerstrasse 3,
8304 Wallisellen
Telefon 044 877 47 17,
Fax 044 877 47 48
E-Mail: mut@solog.ch