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 10

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

Armeeköche auf bestem Weg nach Luxemburg

Das Swiss Armed Forces Culinary Team (SACT) holte in Luzern Goldmedaille und Tagessieg.

Von Meinrad A. Schuler

Zweitletzter Ernsttest vor der Weltmeisterschaft der erfolgreichen Nationalmannschaft der Schweizer Armeeköche. Im November gilts dann, den souverän eroberten Weltmeistertitel in Luxemburg zu verteidigen. Dazu der Kommandant SCAT Oberstlt Marcel Derungs: «Es wird kein leichter Weg sein, sich mit anerkannten Spitzenköchen aus zehn Nationen zu messen, jedoch überzeugt mich das professionelle und motivierte Auftreten meiner Leute. Darauf bin ich sehr stolz».

In der Tat: Auch am Wettkampf an der 14. Ausstellung für Gastgewerbe, Hotellerie und Gemeinschaftsgastronomie Luzern (ZAGG) und dem Schweizer Kochverband ernteten die Militärköche nur anerkennende Worte. Als «tolle Leute» rühmte sie der legendäre Berner Gastgewerbelehrer Pierre Sager. «Hoi, dann bis Luxemburg!», rief ihnen freudig an der Preisverleihung kein Geringerer als der Präsident der Jury an der Weltmeisterschaft Alexandro Haab zu. «Gut gelungen», attestierte der Geschäftsführer Schweizer Kochverband Norbert Schmidiger diese (Gold-)Arbeit und ZAGG-Jury-Präsident Franz Jonke den Schweizer Armeekoch-Künstlern: «... und was dann da noch in Luxemburg alles abläuft!».

Zweifellos war für die SACT-Mitglieder die Teilnahme an der ZAGG-Ausmarchung kein Spaziergang. Vielmehr galt es, sich einer erneuten Jury-Bewertung zu stellen, zumal auch Mitglieder von Luzern als Jury-Mitglieder an der Weltmeisterschaft amtieren werden.

Einig sind sich alle jungen aktiven Angehörigen der Schweizer Nationalmannschaft der Armeeköche: «Es gibt noch viel zu tun, um die richtige Abstimmung zu finden», nehmen in Luzern freudig die Goldmedaille, die Auszeichnung für den Tagessieg in Empfang und geniessen während der Preisverleihung den überaus grossen Applaus in der Festhalle.

Das SACT wird nun am 24. Oktober in Thun den letzten praktischen Probelauf für die Kochweltmeisterschaften 2006 bestreiten – mit dem weltmeisterlichen Menü bestehend aus Vorspeise, Hauptgang und Süssspeise. Luxemburg lässt grüssen!

Küchenchefs luden ein, sie kamen in Scharen ...

Einen Tag staunen und dann gut essen. Eine willkommene Abwechslung für viele «Hellgrüne», teilweise verbunden mit einem Familienausflug nach Thun.

Von Meinrad A. Schuler

Vorgesehen war eigentlich der Gedenktag «70 Jahre Küchenchefausbildung in der Schweizer Armee» als interner Anlass für den Gradverband (Verband Schweizer Militärküchenchefs, VSMK). Als sich aber auch weitere hellgrüne Verbände interessierten, wurde der Informationstag vom Samstag 16. September zu einem regelrechten Renner für Jung und Alt. Gut so! Denn was das Kommando Lehrgang für Militärküchenchefs präsentierte, war für Jedermann eine wahre Bereicherung. Über 250 Personen wollten einen Einblick in die Ausbildung bei den Militärküchenchefs erheischen. Grosse Beachtung fand das Mobile Verpflegungs-System (Mob Vpf System). Ebenso der locker gestaltete Rundgang mit seinen vor Vielfalt und Abwechslung begleiteten Vorführungen, die Arbeit der Militärköche beim Zubereiten des Mittagessens oder als «Zwischendurch» mit einer Militär-Käseschnitte oder Armeeproviant (immer noch ein Renner bei jungen Geniessern und Junggebliebenen) erfüllten, was das Herz der Besucher begehrte.

Zählte auch zu den 900 Veranstaltungen «Genüsse»

Übrigens: Dieser Informationstag fand zudem im Rahmen der 6. «Woche der Genüsse» statt. Der Blick hinter die Kulissen der Militärküche war an dieser grossangelegten Aktion einzigartig und krönender Abschluss. Immerhin gab es dazu insgesamt 900 Veranstaltungen in der ganzen Schweiz von Genf bis zum Bodensee. Diese Besucher erlebten einen Gaumenspektakel besonderer Art. So war es nicht verwunderlich, dass zum Mittagessen in der Halle N über 400 Personen verpflegt werden mussten.

Menü

Dabei wurde nicht etwa ein typisch militärischer Eintopf serviert, sondern (getreu nach Behelf 60.6) folgendes Menü zubereitet:

Harmonischer Herbst-Salat mit gedünsteten Pilzen

Butterzarter Kalbsbraten napiert mit Kräuterjus, Mischgemüse und Kartoffelstock

Apfelquark-Crème mit Rahm-Hüppe.

Applaus für die ganze Crew. Denn die Gaumenfreude aller wurde gestillt. Es geht halt nichts über eine flexible, anpassungsfähige und motivierte Militärküchenmannschaft. Gleichzeitig konnten sich viele Mütter (vielleicht auch Väter, die noch andere Zeiten erlebten) ein Bild machen über die heutige moderne und zeitgemässe Verpflegung in der Schweizer Armee.

Und so konnten um 15 Uhr auch die künftigen Küchenchefs etwas gestresst aber in voller Zufriedenheit über das Geleistete den verdienten Wochenend-Urlaub antreten. Dazu der Kommandant Lehrgang für Küchenchefs Oberstlt i Gst Alois Schwarzenberger zu seinem Kader und den Anwärtern: «Es war ein eindrücklicher Tag. Ich danke jedem Einzelnen für den grossartigen Einsatz und das Gelingen im Dienste unserer Schule und der Armee!».

Gedanken zum Monat

«Die meiste Zeit meines Arbeitslebens war ich die jüngste Person, die etwas getan hat. Dann, eines Tages, wachte ich auf und war der Älteste im Raum.»

Bill Clinton, ehemaliger US-Präsident

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

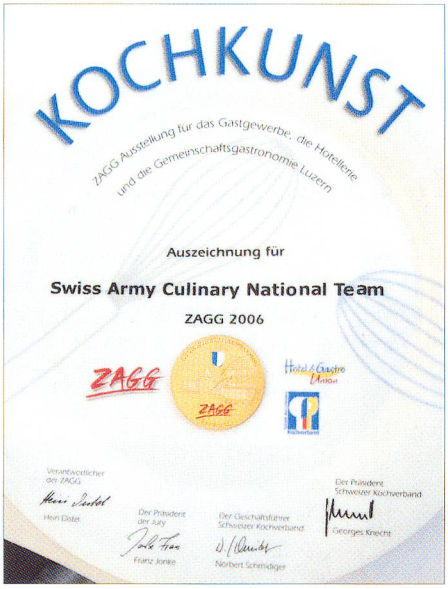
Adress- und Gradänderungen

für SFV-Mitglieder:

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

für Mitglieder der SOLOG:

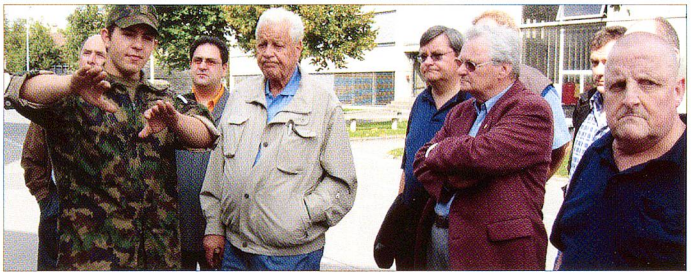
Zentrale Mutationsstelle
SOLOG
Opfikonerstrasse 3,
8304 Wallisellen
Telefon 044 877 47 17,
Fax 044 877 47 48
E-Mail: mut@solog.ch



In Zusammenarbeit mit dem Schweizer Kochverband organisierte am 24. September die ZAGG (Ausstellung für Gastgewerbe, Hotellerie und Gemeinschaftsgastronomie Luzern) unter anderem auch den Wettkampf «Kochkunst». Mit Goldmedaille und Tagessieg verliess das Swiss Armed Forces Culinary Team (SACT) die Arena. Jedoch kann sich die Nationalmannschaft der Schweizer Armeeköche nur kurze Zeit auf Lorbeeren ausruhen. Auf sie wartet noch viel Arbeit. Denn im November will sich das Team in Luxemburg mit den weltbesten Köchen messen. Schliesslich gilt es, den begehrten Weltmeistertitel zu verteidigen und wieder in die Schweiz zurückzubringen. Fotos: Meinrad A. Schuler

... und Jung und Alt waren begeistert!

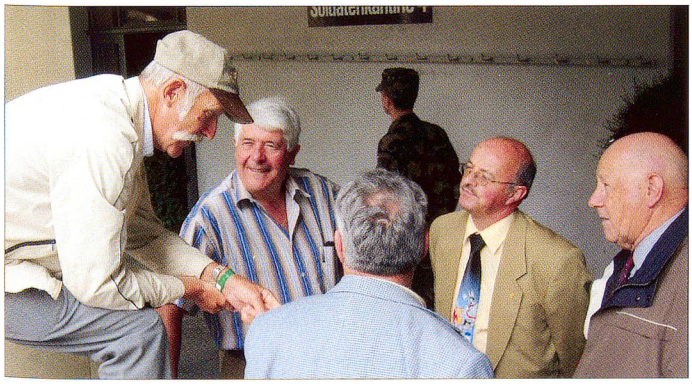
Ein grosser Tag nicht nur für VSMK-Vorstandsmitglieder ...



... sondern auch für die Mitglieder und ehemaligen Absolventen.

Wertvolle Begegnungen gabs ebenfalls neben den «Schauplätzen».

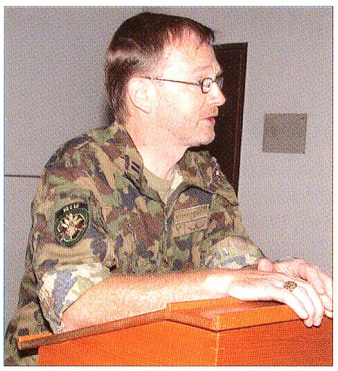
Nun erhält auch die Frau einen Blick in den «Tempel» der Militärköche.



Hier scheinen sich altgediente Militärküchenchefs neu zu orientieren.

Unter den Besuchern waren auch zahlreiche Fouriere und Qm's.

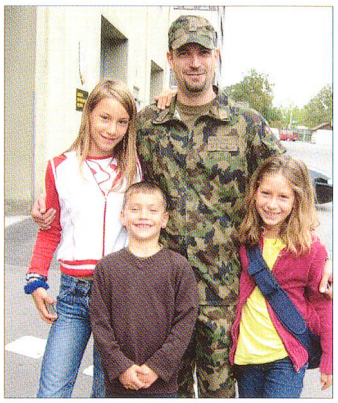
Sogar der «Chef» (Divisionär Jean-Jacques Chevalley) liess sich diesen Anlass nicht entgehen und stellte sich den Fragen der Besucher.



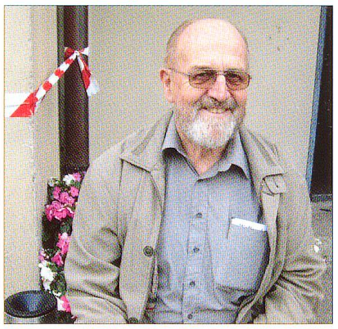
Der Gastgeber, Oberstlt i Gst Alois Schwarzenberger, freute sich über den Grossaufmarsch.

Vater und Sohn Riedwyl für einmal gemeinsam im Militärdienst.

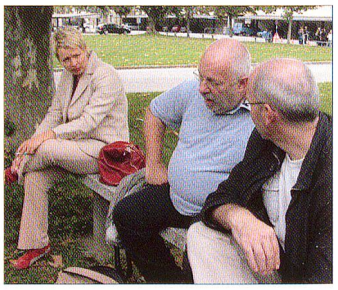
Stabsadj Jean-Michel Martin mit seinen Leuten und den Anwärtern liessen nichts anbrennen. Aber auch Petrus zeigte sich mit dem Kommando Lehrgang für Küchenchefs solidarisch und bescherte am Samstag 16. September auf dem Waffenplatz Thun herrlichen Sonnenschein. Möge sich dieses gute Omen übertragen auf die nächsten 70 Jahre Küchenchefausbildung in der Schweizer Armee. Fotos: Meinrad A. Schuler



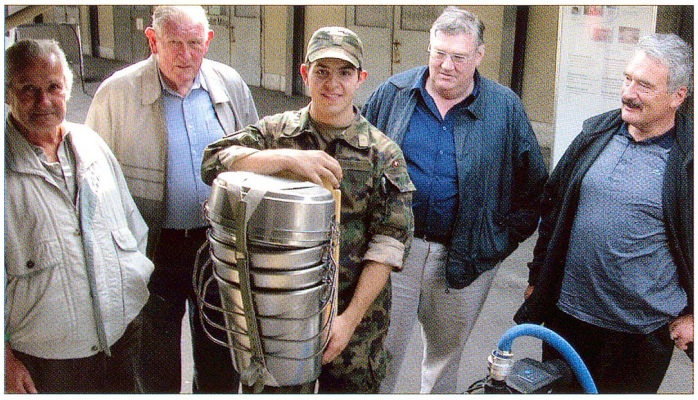
«Papi, wir sind stolz auf dich!»



Eine Verschnaufpause nicht nur für dieses bekannte (Fourier-)Gesicht aus dem Kanton Aargau ...



... sondern auch für diese erschienenen Presseleute.



«Diese Fasskessel kommen uns wirklich bekannt vor.»

Wie Profis standen die Küchenchef-Anwärter Red und Antwort.

Die Hauptakteure dieses eindrücklichen Informationstags gehen abgekämpft, aber mit sich selber zufrieden, in den verdienten Wochenendurlaub.