Schweizer Goldköche

Autor(en): **Bonetti, Ursula**

Objekttyp: **Article**

Zeitschrift: **Schweizer Soldat : die führende Militärzeitschrift der Schweiz**

Band (Jahr): **83 (2008)**

Heft 12

PDF erstellt am: **25.05.2024**

Persistenter Link: https://doi.org/10.5169/seals-717954

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

Schweizer Goldköche

Mit grossen Erwartungen sind sie hingefahren, mit der Siegestrophäe kommen sie heim: Das Swiss Armed Forces Culinary Team (SACT) unter ihrem Kommandanten Oberstlt Marcel Derungs und Teamchef Stabsadj Jean-Michel Martin nahm erneut an der Olympiade der Köche in der Kategorie Streitkräfte teil.

FOUR URSULA BONETTI, LEUZIGEN

Das Team setzt sich zusammen aus dem Kdt, dem Teamchef, den Köchen und Logistikern. Es war für alle hoch anspruchsvoll. Doch der Aufwand hat sich gelohnt: Bei der Siegerehrung ist nichts mehr von Müdigkeit zu sehen. Man weiss nicht, was mehr strahlt, die glücklichen Gesichter oder die errungenen Goldmedaillen. Sie haben an sich, an ihre Fähigkeiten und an ihr Können geglaubt und gemeinsam haben sie gewonnen!

Wie im Felde

Im ersten Wettbewerb wurde auf einer Nato-Feldküche für 150 Personen ein warmes Drei-Gang-Menü gekocht und serviert, welches das Wasser im Munde zusammenlaufen lässt. Zur Vorspeise setzte das SACT Lachs, Kernobstterrine mit Safran-Gewürz-Brioche vor. Der Hauptgang bestand aus einer Geflügelbrustkreation, Oliventortilla und mediterranem Gemüse. Zum Dessert gab es Kaffee, Sauerrahm-Macchiato und Halbgefrorenes.

Für dieses Menü stand ein Budget von 7.90 Schweizer Franken (5 Euro) pro Person zur Verfügung. Unter Feldbedingungen und unter den strengen Augen der Jury und der Besucher mussten die Teams ihre Menüs in der vorgegebenen Zeit zubereiten. Exaktes Arbeiten, eine perfekte Organisation und ein optimaler Teamgeist waren für das Gelingen unabdingbar. Bewertet wurden Mise en place und Sauberkeit, korrekte fachliche Zubereitung, Anrichteart und Innovation sowie der Geschmack.

Künstler am Werk

Beim zweiten Wettbewerb, bei dem die Militärköche antraten, ging es um die sogenannte Kochkunstausstellung. Hier wurden sieben Drei-Gang-Menüs für ein Wochenprogramm zubereitet und so konserviert, dass sie «kalt» ausgestellt werden konnten. Dabei wurden die Menüs als «1:1-Modelle» auf den Tellern präsentiert, also so, wie sie frisch gekocht als warme Mahlzeit auf den Tisch kämen.

Bild: SACT

Mit viel Fingerspitzengefühl wird der letzte Schliff angebracht.

Da steckt viel, viel Fingerspitzengefühl dahinter. Bewertet wurden Präsentation und Innovation, Zusammenstellung, korrekte fachliche Zubereitung sowie Anrichteart und Dekor. Jedes Land brachte für seine Kreationen noch zusätzliche Elemente ins Spiel, wie Beleuchtung, Blumen, spezielles Geschirr. Beim SACT bildet immer auch das Schweizer Kreuz einen wesentlichen Blickfang.

Olympiagold

Noch kann das Team nicht aufatmen. Nachdem die Schweizer in beiden Wettbewerben die Goldmedaille gewonnen hatten, war der Platz auf dem Podest schon fast sicher. Aber nur fast. Die Ergebnisse beider Wettbewerbe wurden mit Punkten bewertet und je nach erreichter Punktezahl mit Medaillen (Bronze, Silber, Gold) ausgezeichnet. Für das Team der Streitkräfte der USA war die Ausgangslage die Gleiche, Goldmedaille in beiden Wettbewerben.

Am Schluss schnitt jedoch das SACT am besten ab und gewann mit 189,495 Punkten den begehrten Titel vor den USA mit 183,371 Punkten und Deutschland mit 181,690 Punkten. Das Swiss Armed Forces Culinary Team darf sich nun Olympiasieger nennen, weil es in der Schlusswertung die höchste Punktezahl erreicht hatte.

Nationalhymne

Zur Siegerehrung wird die Nationalhymne gespielt. Alle Anspannung ist von den Teilnehmern abgefallen. Die Köche des SACT sind auch zivil Spitzenköche, kennen sich jedoch zusätzlich mit Feldküchen und den Anforderungen an eine gute Mahlzeit im Militärdienst aus. Es muss den Soldaten und Kadern schmecken, denn «ohne Mampf kein Kampf».

Oberstlt Derungs fasst es so zusammen: «Was das ganze Team in Erfurt von A-Z, jeder in seiner Funktion, geleistet hat ist hochstehend und genial. Das Team und der Teamgeist standen wieder ganz klar im Vordergrund! Alle haben am gleichen Strick gezogen. Es macht Spass, Kommandant einer solchen Mannschaft zu sein und es erfüllt mich mit viel Stolz. Der Moment der Siegerehrung auf dieser grossen Bühne mit der Schweizer Nationalhymne ist einzigartig, das rieselt kalt den Rücken hinunter, Emotionen pur! Diesen Moment werde ich nie vergessen, nie!» ✚