Kulinarische Höhenflüge in der Militärküche

Autor(en): **Merki, Christoph**

Objekttyp: **Article**

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

Band (Jahr): **94 (2019)**

Heft 11

PDF erstellt am: **04.06.2024**

Persistenter Link: https://doi.org/10.5169/seals-868546

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

Kulinarische Höhenflüge in der Militärküche

Das Swiss Armed Forces Culinary Team (SACT) befindet sich mitten in den Vorbereitungen für die Teilnahme an der Olympiade der Köche vom kommenden Februar in Stuttgart. Der angestrebte Spitzenplatz an diesem internationalen Wettstreit erfordert eine akribische Vorbereitung und viel Leidenschaft der teilnehmenden Miliz-Militärköche.

Oberstlt Christoph Merki, Lvb Log

Es dampft und brutzelt in der neuen Küche der Hauptkaserne in Thun. Die Uhr an der Wand zeigt neun Uhr – noch drei Stunden bis 120 Portionen am Buffet bereitstehen müssen. Die Zeit ist knapp. Unaufhaltbar tickt der Sekundenzeiger, Schritt für Schritt, Sekunde für Sekunde. Aus der Ruhe lassen sich die vier Köche in TAZ-Hosen und weissen Kochblusen aber nicht bringen. Es wird gerührt, gewendet und angerichtet. Jeder Handgriff sitzt. Jeweils 40 Menüs mit Fleisch, mit Fisch und ebenfalls 40 vegetarische Portionen werden gleichzeitig produziert. Es sind dies die Anforderungen, beschrieben im Wettkampfreglement der Olympiade der Köche/IKA. Dieser internationale Kochwettkampf gilt als wichtigster und grösster Anlass der Branche. Umso mehr will das SACT mit Kompetenz aber auch mit Kreativität und dem gewissen Etwas auftrumpfen und an die vergangenen Erfolge anknüpfen. Auf der internationalen Kochbühne ist das SACT nämlich kein unbeschriebenes Blatt. Schon zweimal, nämlich im Jahr 2008 und 2012, konnte das Koch-Nationalteam der Schweizer Armee die Kocholympiade gewinnen. Doch eine Garantie für einen wiederholten Erfolg sind diese früheren Auszeichnungen nicht. Das SACT wird zwar in der Kategorie Military-Teams antreten, die Wertung für den Olympiatitel wird jedoch zum ersten Mal mit den zivilen Teilnehmern in der Kategorie Gemeinschaftsgastronomie zusammengelegt. Im Endeffekt treten die Militärköche so gegen 26 Teams aus der ganzen Welt an. Ausserdem ist das SACT vollumfänglich neu aufgestellt, besteht ausschliesslich aus Truppenköchen und Küchenchefs im Milizstatus.

Zeit ist limitierender Faktor

Mit der Menükreation hat das SACT schon länger begonnen. In Rahmen eines Brainstormings wurden Ideen zusammengetragen – und wieder verworfen. «Es ist ein Prozess, der Ideen entwickeln lässt», erklärt Heimann, «mit jedem Schritt wird klarer, in welche Richtung sich das Endresultat entwickeln wird.»

Dabei gleiche die Konstellation der Menüs einer Gratwanderung. Denn der limitierende Faktor ist nämlich die Zeit. Schlussendlich müsse abgeschätzt wer-

Teamwork in der Küche.

Bilder: VBS

Treffen der internationalen Kochkunst-Elite

Die Olympiade der Köche wird im Februar 2020 zum 25. Mal ausgetragen. In der Gastrobranche gilt dieser internationale Wettbewerb als ältester, grösster und renommiertester Anlass der Kochkunst. Profiköche aus der ganzen Welt messen sich mit ihren Teams und überraschen jeweils mit ausgeklügelten, ästhetischen und geschmacklichen Kreationen.

Der Veranstalter in Stuttgart, der Verband der Köche Deutschlands, rechnet mit rund 2000 teilnehmenden Köchinnen und Köchen, 7000 gekochten Menüs von Teams aus 59 Ländern. Während des ganzen Wettbewerbs werden 28 000 Besucher erwartet.

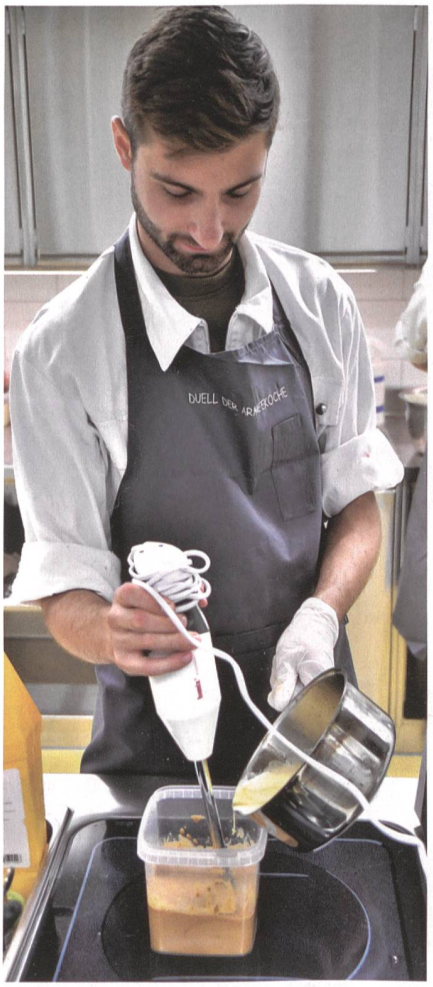
Perfektion, Präzision und ein herausragender Geschmack der zubereiteten Speisen sind bei der Olympiade der Köche nicht die einzigen Bewertungskriterien. Auch Zeitmanagement, Arbeitsorganisation und Sauberkeit in der Küche sowie die Präsentation der Speisen fließen in die Bewertung mit ein. 60 Juroren aus den teilnehmenden Nationen bewerten die Leistung der Teams und entscheiden, wer sich am Ende des Tages über Gold, Silber oder Bronze freuen darf.

den, ob die Menükreationen in der zur Verfügung stehenden Zeit auch realisierbar sind. Genau darum sind die Testläufe, wie sie schon zweimal durchgeführt wurden, während der Vorbereitungsphase extrem wichtig. Dabei werde versucht, möglichst eine Wettkampfatmosphäre zu gestalten, damit auch Schwachstellen entdeckt und eliminiert werden können. «Im ersten Testlauf haben wir vor allem versucht die einzelnen Schritte miteinander zu koppeln und die Prozesse in der Küche zu überprüfen», erklärt Heimann, «im zweiten Testlauf haben wir nun die Arbeitstechnik in den Mittelpunkt gerückt, denn auch diese wird in Stuttgart an der Olympiade der Köche bewertet.»

Wettkampfmenü bleibt Geheimnis

Während der Produktionsphase ist in der Küche alles minutiös durchgeplant, jeder Koch weiss genau was er wann zu tun hat. Der ganze Ablauf wird protokolliert und im Anschluss ausgewertet. «Wir werden die Vorbereitungszeit bis zum Schluss nützen», betont Heimann.

Die grosse Frage aber: Was wird den Gästen vorgesetzt? Diese Antwort bleibt ein gut gehütetes Geheimnis. Nur die jeweils eingeladenen Testesser bekommen vorgängig einen Einblick in die Kreationen. Die Rückmeldungen lassen hoffen, fielen diese doch immer sehr lobend aus - schon vier Monate vor dem Wettkampf. Als Trumpf sollen die detaillierten Arbeitsvorbereitungen und -Abläufe sowie die kreativ verwendeten Zutaten an der Olympiade die Juroren überzeugen. Brillieren will das SACT in Stuttgart aber nicht nur mit geschmacklicher Finesse, sondern mit dem Gesamtpaket. «Wir werden professionell auftreten, vom ersten Schritt auf das Wettbewerbsgelände bis zum letzten, mit welchem wir das Gelände wieder verlassen - dafür steht unser Name SACT», unterstreicht Chef Heimann mit Nachdruck.



Präzision ist gefragt.

Soldatenrezept: Pfeffer

Wir kennen das: Über die Verpflegung lesen macht hungrig. Wie wäre es mit einem saisonalen Rezept zum Abendessen?

Wir haben die Profis des Ausbildungszentrum Verpflegung um Rat gefragt. Die Bedingung war: Es muss ein Rezept aus der Armeeküche sein! Aus Thun wurde uns dann dieses Rezept eingeschickt, welches speziell für den SCHWEIZER SOLDAT auf vier Personen angepasst wurde. Wir wünschen viel Spass beim Nachkochen und «En guete!»

Rezept Saisonal: Pfeffer (für 4 Personen)

Zutaten:	Menge:	Zustand:
Speiseöl	20 g	Flasche
Fleisch	640 g	Ragout à 20 g, in Marinade
Streuwürze Fleisch	6.4 g	Dose
Tomatenextrakt	32 g	Dose
Bratensauce Pulver	36 g	Dose
Rotwein Marinade/Rotwein	120 g/1.2 dl	aufgekocht, passiert
Wasser	280 g/2.8 dl	

Zubereitung:

1 Fleisch von der Marinade abgiessen, Marinade aufkochen, sieben.
2 Öl erhitzen, Fleisch partienweise anbraten, herausnehmen, würzen.
3 Tomatenextrakt rösten, mit Bratensauce Pulver stäuben.
4 Marinade/Rotwein ablöschen, reduzieren, Wasser auffüllen, knollenfrei vermischen.
5 Aufkochen, abschmecken.
6 Fleisch zugedeckt weichgaren. Nach Bedarf Flüssigkeit ergänzen.
7 Garprobe. Fleisch kontrollieren.
8 Abschmecken.
9 Eventuell mit Maizena nachbinden.

Richtzeiten:

Schweinefleisch	90 Minuten
Rindfleisch	120 Minuten
Pferdefleisch	120 Minuten
Wildfleisch	60 Minuten
Quorn	30 Minuten

Anmerkung: Zum Verfeinern kann unter Punkt 7 Sauerrahm oder Wachholder Latwerge beigegeben werden.

Regionale Ableitungen

Nach Jäger Art: Unter Punkt 2, 160 Gramm Fleisch weniger verwenden. Unter Punkt 3, 80g Champignons geschnitten, 100g Silberzwiebeln und 80g Speckwürfel und 50g geröstete Brotwürfel beigeben und mitdünsten. Unter Punkt 4, 160g Wasser weniger verwenden.

Bündner Hirschpfeffer: Das Gericht wird mit Hirschfleisch zubereitet. Unter Punkt 7, 20g Tannenschössling beigeben.

Nach jurassischer Art: Das Gericht wird mit Kaninchenfleisch zubereitet. Unter Punkt 2, 80g Fleisch weniger verwenden. Unter Punkt 3, 120g Pfifferlinge geschnitten beigeben und mitdünsten. Unter Punkt 4, 80g Wasser weniger verwenden.

Mit Champignons: Unter Punkt 2, 80g weniger Fleisch verwenden. Unter Punkt 3, 240g Champignon geschnitten beigeben und mitdünsten. Unter Punkt 4, 120g Wasser weniger verwenden.

Nach Genfer Art: Unter Punkt 2, 120g Fleisch weniger verwenden. Unter Punkt 3, 120g Speckwürfel und 100g Silberzwiebeln und mitdünsten. Unter Punkt 4, 120g Wasser weniger verwenden.

Schweiz. Natürlich.

SUISSE GARANTIE

Da luegi druf

Auch in der Schweizer Armee setzt man auf Lebensmittel aus kontrollierter Schweizer Herkunft. Herzlichen Dank!

SUISSE GARANTIE

Kontrollierte Herkunft Schweiz.