

# Letzte Meldungen

Objektyp: **Group**

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

Band (Jahr): **77 (2004)**

Heft 11

PDF erstellt am: **13.09.2024**

## **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.



Das erfolgreiche Schweizer Bronze-Team.

Foto: zvg

## Erfurt: Schweizer Militärköche schafften 3. Platz

**Internationale Kochkunstschau IKA / Olympiade der Köche Schweizer Armee-köche an der Olympiade in Erfurt. Schweizer Militärköche gewinnen Bronzemedaille in der Gesamtwertung.**

Das Swiss Armed Forces Culinary Team (SACT) gewann an der Olympiade der Köche in Erfurt in der Schlusswertung die Bronzemedaille in der Kategorie der Streitkräfte. Damit erreichte die Mannschaft das gesteckte Mindestziel. Gold gewinnt Deutschland vor den USA.

Nachdem das SACT in der Kochkunstausstellung Silber und im praktischen Kochen Gold gewonnen hatte, zeichnete sich ein Platz auf dem Podest ab. Die Mannschaft stieg als Mitfavorit in den Wettkampf, gewann sie doch vor zwei Jahren in Luxemburg die Weltmeisterschaft.

«Leider hat es uns nicht zuoberst auf das Treppchen gereicht», meinte der Kommandant des SACT, Oberst Urs Bessler, «aber wir dürfen zufrieden sein. Die Menüs können zum grössten Teil nur subjektiv beurteilt wer-

den, das ist im wahrsten Sinne des Wortes reine Geschmackssache. Entweder man trifft den Geschmack der Jury, dann hat man Glück, oder man liegt vollkommen daneben, und dann hat man eben Pech.»

Für Bessler ist und bleibt das Team jedoch immer die Nummer 1: «Ich weiss, dass das, was meine Leute produzieren, absolute Spitzenklasse ist. Schliesslich hat es auch der beste Tennisspieler der Welt an der Olympiade nicht aufs Podest geschafft – in dieser Beziehung hatten wir etwas mehr Glück.»

### Warm gedacht – kalt ausgestellt

In der so genannten Kochkunstausstellung stellte das SACT sieben 3-Gang-Menüs für ein Wochenprogramm «kalt» aus, dabei wurden «1:1-Modelle» der Menüs auf den Tellern präsentiert. Bewertet wurden Präsentation und Innovation, Zusammenstellung, korrekte fachliche Zubereitung sowie Anrichteart und Dekor.

### Tagesmenü 1

*Vorspeise*  
Kraftbrühe und Rückenfilet vom Kaninchen mit Rosenkohl; Frittierte Teigtasche mit Kaninchenfrikassee

*Hauptgericht*  
Sautiertes Truthahnmedaillon mit Pistazienpanade und Curry-Mascarpone-Füllung; Zitronengras-Sauce; Kartoffelstock mit Kreuzkümmel und Orangen; Geschmorter Pak-Choi

*Süssspeise*  
Baumnuss-Schaumgefrorenes; Hefeteigschnecke mit Datteln; Herbstlicher Fruchtsalat

### Tagesmenü 2

*Vorspeise*  
In Einmachglas gegarte Komposition von Knurrhahn, Kabeljau und Meeresfrüchtelöschchen

*Hauptgericht*  
Glasierte Schweinsbrust mit Grünerbsen und Azuki-Bohnen; Champignon-Fleisch-Kreation; Zweifarbiges Griessschnitten; Gedämpftes Gemüsebündel

*Süssspeise*  
Bayerische Pistazien- und Vanillecreme mit Griotten; Orangen-Bittermandel-Cake

### Tagesmenü 3

*Vorspeise*  
Masthuhngalantine; Bananen-Dip und Korianterwaffel; Sellerie-Kürbis-Salat

*Hauptgericht*  
Damhirschbraten mit Mango; Gersten-Heidelbeer-Kuchen; Gedünsteter Krautstiel mit Ingwer; Silberdistelboden mit Alpkräutern

*Süssspeise*  
Heisser Mokka pudding; Weisse Schokoladen-

sauce mit Rum; Leicht gefrorener Passionsfruchtschaum mit Nelken

### Tagesmenü 4

*Vorspeise*  
Mariniertes Heringsfilet; Apfel-Zwiebel-Salat; Salmknackerli mit Dillsenf und geröstetem Roggenbrot

*Hauptgericht*  
Geflügel-Rotwein-Eintopf mit Reistaschen; Gedämpftes Pouletschenkelstück mit Herbsttrompetten

*Süssspeise*  
Himbeer-Quark-Roulade; Pfirsich-Rahmgefrorenes

### Tagesmenü 5

*Vorspeise*  
Geräucherte Lammhuf mit Gewürzöl; Artischockenkuchen; Peperoni-Advocado-Schaum

*Hauptgericht*  
In Lauchhülle gedämpfter Heilbutt mit Amaranth; Buchweizennudelteig-Dreiecke; Gemüse-Potpourri mit Tomaten-Sabayon

*Süssspeise*  
Gebackene Filoteig-Spitze mit eingelegten Dörrpflaumen; Kokosnuss-Joghurt-Sorbet; Dörraprikosensauce

### Tagesmenü 6

*Vorspeise*  
Terrine von Salm, Thunfisch und Meerhecht; Komposition von gelben und roten Tomaten; Meerrettichsauce

*Hauptgericht*  
Kaninchenbraten; Im Ofen mitgebratene Kartoffeln und Gemüse; Hafer- und Speckknusperli mit gewürztem Küchensträusschen

*Süssspeise*  
Süsse Sonntagsköstlichkeiten; Othello-Kapseln mit Brombeerpulpe; Limetten-Quark-Schnitten; Frittierte Zwetschge mit Marzipan; Brandteiggebäck mit Mirabellen und Johannisbeeren

### Tagesmenü 7

*Vorspeise*  
Gelbe Randenpüreesuppe mit gegrilltem Wildburrger und Schwarzwurzelflan

*Hauptgericht*  
Poelierte Kalbsrolle mit Kalbsnieren; Gebackene Süsskartoffeln; Bohnen-Allerlei; Tarnsalat

*Süssspeise*  
Dörrfrüchtkekuchen mit Apfelglace; Vanillesauce

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, Abonnementdienst, Postfach 2840, 6002 Luzern – Fax: 041 240 38 69

### Address- und Gradänderungen

an **Zentrale Mutationsstelle SFV  
Postfach  
5036 Oberentfelden**

Telefon **062 723 80 53**  
E-Mail **mut@fourier.ch**

**PS:** *Adressänderungen, die durch die Poststellen vorgenommen werden müssen, kosten ab diesem Jahr neu Fr. 1.50. Hier können Sie beim Sparen mithelfen!*