

Das grosse Buffet war der Höhepunkt

Autor(en): **Laroche, Daniel**

Objektyp: **Article**

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

Band (Jahr): **81 (2008)**

Heft 8

PDF erstellt am: **13.09.2024**

Persistenter Link: <https://doi.org/10.5169/seals-520148>

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.



Juli 2008

Schweizerische Eidgenossenschaft
Confédération suisse
Confederazione Svizzera
Confederaziun svizra

Schweizer Armee

Reportage Heer

Die beiden ersten Kochlehrlinge haben das erste Lehrjahr mit Erfolg absolviert

Das grosse Buffet war der Höhepunkt

Die beiden Kochlehrlinge der Armee, Beatrice Steiner und Taban Hamidi, erlebten im Rahmen ihres «Internen Weiterbildungs- und Ergänzungskurses» (siehe Kasten auf der nächsten Seite) einen echten Höhepunkt. Am Dienstag, 1. Juli 2008, trug der FC Hösta in Thun ein traditionelles Fussballspiel gegen das Team des Berner Grossen Rates aus. Nach dem Spiel wurden bei Speis und Trank die Kontakte zwischen Militärs und Politikern gepflegt. Mitverantwortlich für das gelungene Buffet: Die beiden ersten Kochlehrlinge der Armee.

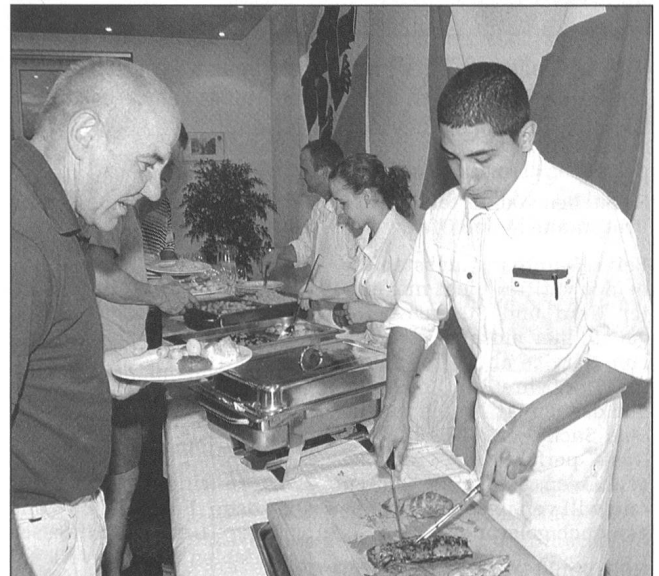
Text und Fotos:
Daniel Laroche, *Komm Heer*

Der FC Hösta, das Plausch-Fussballteam der Höheren Stabsoffiziere der Armee, trägt regelmässig Freundschaftsspiele aus. Diesmal gastierte der FC Grossrat Bern auf dem Terrain des Waffenplatzes Thun. Eine traditionsreiche Partie, treffen sich die Teams doch seit Jahren. Einmal im Sommer auf dem grünen Rasen, einmal im Winter auf dem Eis. Ex-Grossrat und SCB-Urgestein Max Sterchi lässt grüssen ...

Wichtig bei solchen Spielen auch das Après-Spiel, ein gemütliches Nachtessen zur

Pflege der Kontakte. Und dies war der grosse Moment für Beatrice Steiner und Taban Hamidi. Unter der Leitung und Mithilfe von Stabsadjutant Jean-Michel Martin, Adjutant Unteroffizier Daniel Marti und Fachlehrer Stefan Possehl wurde am Vormittag die Mise en place erstellt und nach dem Mittagessen erfolgte im Team die Zubereitung. Für die Auszubildenden immer wieder Neues zum entdecken und lernen.

Stabsadjutant Jean-Michel Martin begründet die Reichhaltigkeit mit pädagogischen Gründen: «Wir wollen unseren Lehrlingen bei so einem Anlass möglichst zahlreiche



Tranchieren und Servieren am Buffet gehört für die beiden Lehrlinge Taban Hamidi und Beatrice Steiner auch zu den in der Spezialwoche in Thun geübten Tätigkeiten.

Produkte – wie heute die Fische und die Geflügel – näherbringen. Wichtig die Warenkunde, die verschiedenen Techniken, Variationen in der Zubereitung. Alles, was sie an ihren Arbeitsplätzen in den beiden Verpflegungszentren nicht jeden Tag zu Gesicht bekommen.»

Für den Apéro wurde eine Beeren-Bowle bereitet, Sushis gerollt, einen Gazpacho (kalte spanische Gemüsesuppe) bereitgestellt.

Für das Vorspeisenbuffet wurde Zopf gebacken, verschiedene Salate zubereitet und eine ganze Reihe kalter Fischspezialitäten kredenzt. Darunter auch so etwas Exklusives wie Lachs mit langem Pfeffer gewürzt, pochiert und mit Pfefferglace serviert.

Das Buffet mit den warmen Hauptgängen umfasste neben Gemüse, Reis, Bratkartoffeln, Lammrücken und Roastbeef vor allem Geflügel in verschiedenen Variationen. Der Romand Jean-Michel Martin zeigte, wie Wachteln ausgebeint und gefüllt werden. Ganze Enten mussten zerlegt und die Brust auf den Punkt rosa gebraten werden. Hühnchen nach amerikanischer Art zubereitet: Am rohen Poulet wurden die Rückenknochen und der Brustknorpel entfernt, das Fleisch plattiert und auf dem Grill angebraten und schliesslich im Ofen mit Butter und Brotbrösel überbacken.

Traditionell gebraten dafür ganze Mistkratzerli, Pou-

Fortsetzung nächste Seite



Spezielles Geschenk für Divisionär Jean-Jacques Chevalley: Vor Spielbeginn konnte der Jubilar und Captain des FC Hösta ein neues Dress in Empfang nehmen.

Adresse: Kommunikation Heer, Papiermühlestrasse 14, 3003 Bern / E-Mail: info.heer@vtg.admin.ch



Mit viel Liebe zum Detail wurden die beiden Geburtstagstorten für den ehemaligen Kommandanten des Lehrverbandes Logistik, Divisionär Chevalley, dekoriert.

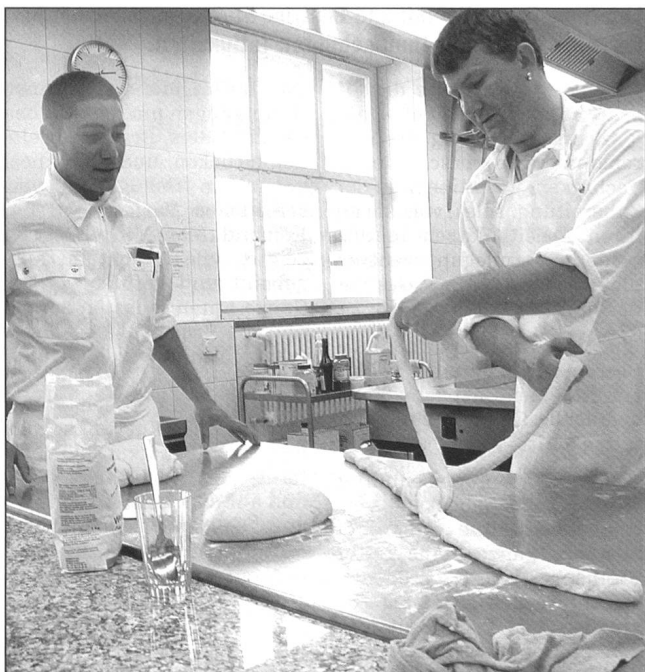
letteile als Schenkel oder Brüstchen wanderten von der Bratpfanne in den Ofen.

Beim Hauptgang mussten die beiden «Stifte» nicht nur hinter Herd und Steamer alles geben, hier mussten sie auch zum Service ab Buffet antreten. Die Lehre: Ein Roastbeef auf den Punkt braten ist die eine Sache, das Teil für den Gast perfekt in Tranchen schneiden hat seine Tücken und will von unseren Lehrlingen auch gelernt sein.

Höhepunkt des Desserts schliesslich die beiden Ge-

burtstagskuchen, von Beatrice Steiner und Taban Hamidi mit viel Fantasie liebevoll dekoriert. Geburtstagskuchen deshalb, weil der Captain des FC Hösta, Divisionär Jean-Jacques Chevalley, bis vor wenigen Wochen als Lehrverbandskommandant oberster Chef der Militärköche, ausgerechnet am Spieltag seinen 60. Geburtstag feierte.

Dass da eine Überraschung auf dem Fussballfeld und weitere beim Nachtessen nicht fehlen durften, versteht sich von selbst.



Fachlehrer Stefan Posschl zeigt wie eine richtige Berner Züpfle in Form gebracht wird.

«Kochlehre in der Armee»: Namen und Fakten

Seit dem 1. August 2007 laufen in zwei Verpflegungszentren der Armee zwei Pilot-Kochlehren. In Freiburg ist der Leiter Verpflegungszentrum «La Poya», Daniel Käser, der Lehrmeister von Beatrice Steiner. Sie ist «erblich vorbelastet», ihre Eltern führen den Gasthof Waldhäusern auf der Moosegg im Emmental.

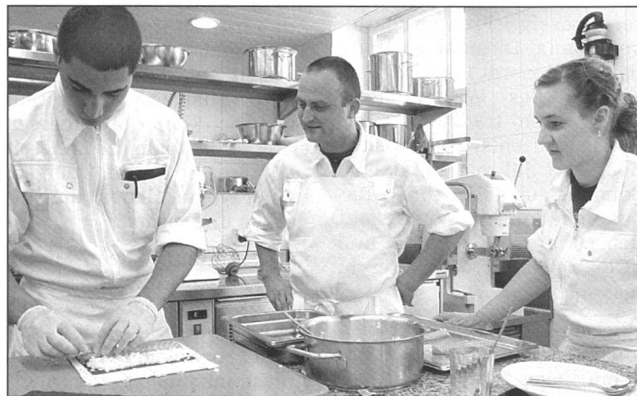
Im Verpflegungszentrum Thun/Dufourkaserne ist Andy Wiedmer der Lehrmeister von Taban Hamidi. Er ist iranischer Abstammung, wurde aber im bernischen Ostermundigen geboren, wo er auch aufwuchs.

Anfangs Juli wird vom Küchenchefelehrgang (Kü C LG) in Thun für die beiden Auszubildenden der Interne Weiterbildungs- und Ergänzungskurs (IEW) durchgeführt. Verantwortlich für den einwöchigen Kurs ist Stabsadjutant Jean-Michel Martin, Führungsgehilfe im Kü C LG, unterstützt von den beiden Auszubildenden Ad-

jutant Unteroffizier Daniel Marti und Fachlehrer Stefan Posschl.

Ziel des Kurses ist einerseits die Ergänzung und Vertiefung in einzelnen Fachbereichen, andererseits aber auch ein Controlling der im ersten Lehrjahr erzielten Lernerfolge.

Das Projekt «Kochlehre in der Armee» wird von Chefadjutant Jürg Zwahlen, Chef Fachausbildung Verpflegung im Führungsgrundgebiet 4 (FGG4/Logistik) des Heeresstabes, betreut. Er treibt auch die weitere Planung des Projektes voran. Geplant ist, dass ab 2009 in 18 Verpflegungszentren der Armee in der ganzen Schweiz jährlich eine Kochlehrstelle angeboten wird. Eine Absicht, die bei den Kantonen und der Wirtschaft logischerweise auf fruchtbaren Boden und grosses Interesse stösst. Der Entscheid zum Definitivum «Kochlehre in der Armee» sollte laut Zwahlen in den nächsten Wochen fallen.



Unter den Augen von Auszubildner Adj Uof Daniel Marti versucht sich Taban Hamidi an einem Maki-Sushi mit Lachs.



Die Emmentalerin Beatrice Steiner hat ihren ersten Zopf schon im Alter von 6 Jahren hergestellt.