

# Die Schweizer Armeeköche sind spitze

Autor(en): **Hablützel, Sonja**

Objektyp: **Article**

Zeitschrift: **Zenit**

Band (Jahr): - **(2013)**

Heft 1

PDF erstellt am: **13.09.2024**

Persistenter Link: <https://doi.org/10.5169/seals-820840>

## **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.

# Die Schweizer Armeeköche sind spitze

Die Zeiten, als die Militärküche nicht den besten Ruf genoss, sind längst vorbei. Heute schwärmen Männer nach dem Dienst vom Essen. Kein Wunder, steht in einigen Truppen doch die Topelite für sie am Herd. Eindrückliche Beweise liefert zudem die Nationalmannschaft der Schweizer Armeeköche seit einigen Jahren: Sie holt an Wettkämpfen regelmässig Medaillen.

VON SONJA HABLÜTZEL

Leicht geräucherte Lachstranche auf Pfifferlingsalat mit gehacktem Ei und Bärlauchkapern, Lachstatar mit Joghurt-Zitronen-Mousse, marinierte Gurken und ein Maccaron mit Lachsrilettes als Vorspeise; darauf folgte

ein Duo von der Poularde mit Laugenbrot-Buchweizen-Auflauf sowie Pastinaken und Romanesco mit konfierter Pflaume. Den krönenden Abschluss bildete eine Schokoladen-Passionsfrucht-Terrine mit lauwarmem Himbeerküchlein und Himbeersorbet auf marinierten Beeren.

Bei dieser Aufzählung von Haute-Cuisine-Köstlichkeiten denkt wahrscheinlich kaum jemand an die Armee. Doch genau diese Gerichte bereitete die Nationalmannschaft der Schweizer Armeeköche 2012 in Erfurt innerhalb von sechs Stunden für 150 Personen zu.

Sicher entspricht das Menü nicht gerade der täglichen Verpflegung der Truppe, aber trotzdem sollte es die Küchenequipen in den Kasernen inspirieren und Möglichkeiten aufzeigen. Das Swiss Armed Forces Culinary Team SACT überzeugte die gestrenge Jury und holte sich die Goldmedaille, nachdem sie bereits tags zuvor mit der Kochausstellung das Feld angeführt hatte.

## Seit 1999 auf Medaillenkurs

Die Geschichte des SACT geht zurück auf das Jahr 1999. Durch seine Teilnahme an internationalen Kochkunstwettbewerben war dem Gründer René Schanz aufgefallen, dass sich Kochmannschaften der Streitkräfte in einer besonderen Kategorie massen. Er wurde aktiv und stellte eine achtköpfige Gruppe zusammen. Seither macht die Kochnati der Schweizer Armee immer wieder mit Topplatzierungen auf sich aufmerksam.

Auch in Fachkreisen lobt man sie in höchsten Tönen. So hiess es etwa an der Schweizerischen Hotelfachschule Luzern: «Ja, ja, die sind super!» Die Ziele des Swiss Armed Forces Culinary Team SACT sind so umschrieben: «Den Stellenwert und die Möglichkeiten einer zeitgemässen Truppenverpflegung weltweit aufzeigen, den



## ERFOLGREICHE SCHWEIZER ARMEEKÜCHE

### Olympiasieger an der Koch-Olympiade Erfurt 2012

(zusätzlich zwei Goldmedaillen bei der Kochkunstausstellung und beim Kochwettkampf)

### Vize-Weltmeister 2010 an der Koch-WM in Luxemburg

(zusätzlich zwei Goldmedaillen bei der Kochkunstausstellung und beim Kochwettkampf)

### Olympiasieger an der Koch-Olympiade Erfurt 2008

(zusätzlich zwei Goldmedaillen bei der Kochkunstausstellung und beim Kochwettkampf)

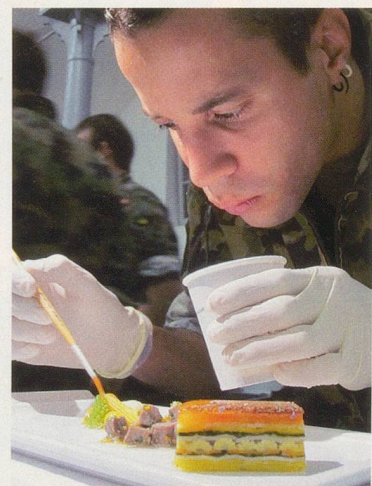
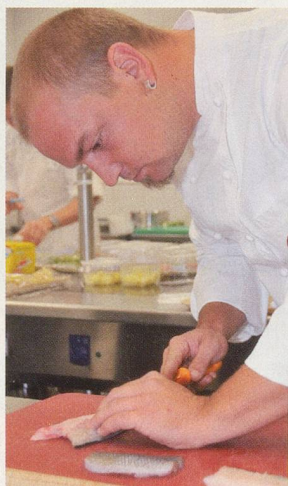
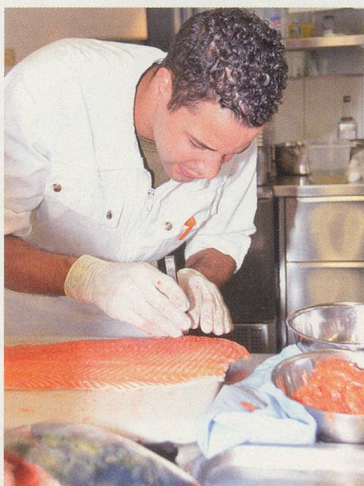
**Weltmeister 2006** an der Koch-WM in Luxemburg (zusätzlich zwei Goldmedaillen bei der Kochkunstausstellung und beim Kochwettkampf)

**3. Platz Kocholympiade Erfurt 2004** (Gold, warme Küche und Silber, kalte Küche)

**Weltmeister 2002** an der Koch-WM in Luxemburg (zusätzlich zwei Goldmedaillen bei der Kochkunstausstellung und beim Kochwettkampf)



**Mit Liebe und Können zubereitet:** Die Nationalmannschaft der Schweizer Armeeköche feiert mit ihren Haute-Cuisine-Köstlichkeiten grosse Erfolge.



Fotos: zVg

Nachwuchs im Bereich Truppenhaushalt fördern und im Wettkampf Höchstleistungen erlangen.»

2010 übernahm Daniel Marti das Team, mit dem er seit seinem Beitritt im Jahre 2003 zu diesem Zeitpunkt schon einen Olympiasieg und einen Vizeweltmeistertitel geholt hatte. Insgesamt gehören dem SACT 14 Mitglieder an – im Moment sogar ein weibliches, was zuvor noch nie der Fall gewesen war. Dies hängt laut Marti damit zusammen, dass die Frauenquote in der Truppenküche gleich null sei. «Wenn Frauen Dienst leisten, wollen sie meist nicht in die Küche», weiss der Profi. Unter den 800 bis 900 Rekruten, die jährlich in Thun zum Truppenkoch ausgebildet werden, hat es denn auch höchstens eine bis drei Frauen.

Ausser dem Teamchef, im Grad Stabsadjutant und beim Kommando Küchencheflehrgang als Chef Einsatz

tätig, gehören dem SACT ausschliesslich Armeeinghörige im Milizdienst an. Sie arbeiten in Gastrobetrieben auf sehr hohem Niveau, zum Beispiel im «Palace» in Gstaad, im Restaurant Löwen in Worb oder im «Castello del sole» in Ascona.

Bei der Auswahl seiner Mannschaftskameraden legt Daniel Marti Wert darauf, dass jemand schon Erfahrungen an kulinarischen Wettbewerben gesammelt hat. Weil die Wettkämpfe nur alle zwei Jahre stattfinden, die nächsten somit 2014, sind die Dienstage der SACT-Mitglieder unregelmässig verteilt. «In Wettbewerbsjahren fallen in der Regel etwas mehr an», erklärt der Teamchef. So bleibt im Wettkampfsjahr mehr Zeit, «den Ernstfall» zu üben und mehrere Testläufe zu machen. Auf die Probeessen soll jeweils sogar Armeechef Ueli Maurer sich besonders freuen.



**BON**  
**GRATIS**  
Lieferung  
Code:  
**ZENIT2-N**

# Für alle Eventualitäten.

Erleben Sie, wie einfach und zeitsparend Sie Ihren wöchentlichen Einkauf bei coop@home erledigen und schenken Sie sich Zeit – für die wirklich wichtigen Dinge im Leben. coop@home bietet eine grosse Produktauswahl zu gleichen Preisen wie in der Filiale und beliefert Sie in der ganzen Schweiz bequem bis an die Wohnungstüre. Der Ärger über lange Schlangen an der Kasse und schwere Einkaufstaschen gehört der Vergangenheit an... und das Auto kann erst noch in der Garage bleiben! Bestellen Sie ganz einfach online und lassen Sie uns den Einkauf für Sie erledigen.

Code «ZENIT2-N» ist pro Kunde einmal einlösbar im coop@home Supermarkt oder Weinkeller. Gültig für Bestellungen ab CHF 200.– bis 31.05.2013.

[www.coopathome.ch](http://www.coopathome.ch)

[www.coopathome.ch](http://www.coopathome.ch)



Für mich und dich. @home

Bei Wettkämpfen muss eine Mannschaft mit sechs Köchen oder Patissiers antreten, inklusive Chef. Es gilt, sich in zwei Kategorien zu bewähren. Bei der «Kochkunst» sind sieben Menüs mit verschiedenen Merkmalen zu präsentieren, von der zweckmässigen Feldverpflegung bis zum Gala-Dinner. Daraus wählt der Organisator eines aus, das die Equipe dann in der Kategorie «Restaurant der Nation» für 150 Gäste zubereitet und serviert.

#### Qualität ist auch im Alltag ein Massstab

Daniel Marti kann bei den Wettbewerben seine ganze Passion ausleben, doch auch im Alltag kommen seine Kochkünste immer wieder zum Tragen; er ist am Kommando Küchencheflehrgang für die Organisation und Durchführung interner Caterings und Anlässe zuständig: «Das kann ein Mittagessen für fünf Personen sein, ebenso gut aber auch ein Stehlunch für 500.»

Bei seinen alltäglichen Aufgaben legt der eidgenössisch diplomierte Küchenchef nicht weniger grossen Wert auf Qualität und bezieht seine Produkte wenn immer möglich aus der Region. Auch hier gilt der Grundsatz der Truppenküche: «Die Truppe erhält jederzeit eine angepasste Kostform, welche die Moral, die Gesundheit und die Leistungsbereitschaft fördert.»

#### SPATZ ODER POT-AU-FEU

Vorschlag aus «Kochrezepte», dem Kochbuch der Schweizer Armee, berechnet für 4 Personen.



#### Zutaten:

720 g Rindsragout, 80 g Zwiebeln, 240 g Rüebli, roh, 120 g Lauch in Vierecke, 160 g Sellerie roh, 240 g Weisskabis roh, 600 g Kartoffeln roh in Würfel, 1.2 l Wasser. Mit Salz, Pfeffer, Nelken, Lorbeer, Muskat, Bouillonpaste abschmecken.

**Zubereitung:** 1. Wasser aufkochen und mit Bouillonpaste kräftig abschmecken. 2. Fleisch begeben und aufkochen, abschäumen. 3. Fleisch ca. 1 Stunde vorkochen. 4. Das Gemüse beifügen und mitkochen. 5. 30 Minuten vor dem Servieren die Kartoffeln begeben und weichkochen. 6. Abschmecken.

**Varianten:** Je nach Verfügbarkeit können auch Pfälzerkarotten, Wirsing, Stangensellerie usw. verwendet werden.

INSERAT

*Tertianum*

Residenz Bellerive · Luzern



## KOMFORTABLES WOHNEN UND FÜRSORGLICHE PFLEGE AN SCHÖNSTER LAGE

- 2½- und 3½-Zimmer-Appartements in grosszügigen Neubauten
- Pflegewohnbereich für Kurz- und Langzeitaufenthalte, Inhouse-Spitex
- Öffentliche Verkehrsmittel und Naherholungsgebiete in direkter Nähe

Um die behutsam renovierte Villa gruppieren sich moderne, lichtdurchflutete Wohnbauten mit stilvollen Appartements, die Wohnen für das Alter auf höchstem Komfortniveau bieten. Je nach Bedürfnis leben sie autonom, können jedoch auf professionelle Unterstützung wie Betreuungsleistungen, ambulante oder stationäre Pflegeversorgung zurückgreifen. Unsere Gäste schätzen die ausgewogene Verwöhn-Gastronomie sowie die vielfältigen Aktivitäten und Veranstaltungen. Weitere Details erfahren Sie unter [www.tertianum.ch](http://www.tertianum.ch) oder bei einer persönlichen Besichtigung. Wir freuen uns auf Ihren Anruf oder wir empfangen Sie gerne in unserem öffentlichen Restaurant mit Panorama-Terrasse.

TERTIANUM AG · Residenz Bellerive · Kreuzbuchstrasse 33b · 6006 Luzern · Tel. 041 544 30 30 · [www.tertianum.ch](http://www.tertianum.ch)