Kulinarische Verführung

Autor(en): **[s.n.]**

Objekttyp: **Article**

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

Band (Jahr): **93 (2018)**

Heft 3

PDF erstellt am: **23.05.2024**

Persistenter Link: https://doi.org/10.5169/seals-816729

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 Verführung

Während fünf Tagen massen sich die Köche des Swiss Armed Forces Culinary Teams mit ihren deutschen Kameraden von der Koch-Nationalmannschaft der Bundeswehr. An der Igeho in Basel versuchten sie sich gegenseitig mit ihren gaumenschmeichelnden Kreationen zu übertreffen und haben dabei Kochkunst in Perfektion zelebriert. Dabei brachten sie dem Fachpublikum die Leidenschaft der militärischen Köche näher.

Schweizer Spitzenköche am Werk.

Kürbissuppe mit Milchschaum, mit gerösteten Kürbiskernen oder Aronia-Sorbet sind nicht typische Bestandteile einer militärischen Menükarte. Noch unglaublicher wird der Bezug zur Tarnuniform bei Lachstartar oder Rinderroulade mit Rotweinsauce, Riesenkrevetten an Koriander sowie Schweinefilet im Speckmantel.

Aber genau mit solchen kulinarischen Leckereien haben die Militärköche in Basel aufgetrumpft. Umso mehr zeigten sich die Besucher überrascht, auch die Armee mit zwei mobilen Verpflegungssystemen in den Reihen der Aussteller anzutreffen.

Für diesen Anlass haben sich die Verantwortlichen des Swiss Armed Forces Culinary Teams aus dem Ausbildungszentrum Verpflegung etwas ganz Spezielles einfallen lassen: Ein Kochduell der Armeeköche.

Kulinarik gegen Kochkunst

Insgesamt fünf Mal duellierten sich das Kochteam des Swiss Armed Forces Culinary Team (SACT) und die Koch-Nationalmannschaft der Bundeswehr.

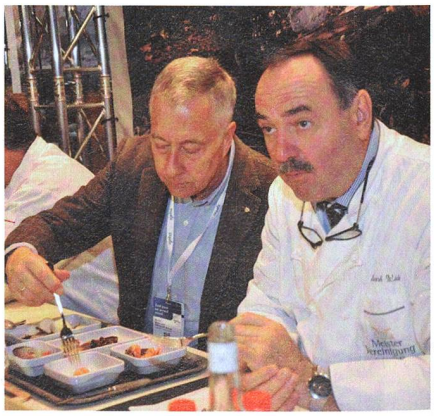
Ein jeweils vorgegebener Warenkorb musste von den Armeeköchen täglich zu einem mindestens dreigängigen Festmahl für jeweils 50 Gäste verarbeitet werden. Insgesamt wurden so also über 500 erstklassige Menüs an Besucher abgegeben. Eine grosse Herausforderung, welche beide Teams jedoch mit Bravour meisterten. Beurteilt wurden die zuweilen auch mal exotisch angehauchten Kreationen von einer kompetenten Jury.

- Darunter schillernde Namen aus der Spitzengastronomie beider Länder wie der Sternekoch Andy Zaugg, der Culinary Director im Disneyland Ressort Hong Kong Rudy Müller oder der Spitzenkoch und Autor Urs Messerli.
- Nebst dem Kommandanten des Lehrverbandes Logistik, Brigadier Guy Vallat, urteilten ebenso der ehemalige CdA, Korpskommandant André Blattmann und der Kommandant der Ter Reg 4, Div Hans-Peter Kellerhals, über die entstandenen Köstlichkeiten.

Schweizer zogen davon

Sie alle waren sich einig, dass ein solches Duell der Armeeköche einen spannenden und gleichzeitig genüsslichen Einblick in die heutige Militärküche ermöglicht - für die Juroren aber auch für die Zaungäste.

Obschon auch die Gäste aus Deutschland Kochkunst an den Tag legten, zogen die Schweizer Köche mit einer gewaltigen Pace schon am ersten Tag davon. Während diesen fünf Tagen haben die meisten Juroren durchs Band den schweizerischen Kreationen jeweils eine höhere Punktzahl vergeben. *cmer.*



Bilder: vbs.

Unter den Juroren: André Blattmann.