

Zeitschrift: Der Fourier : offizielles Organ des Schweizerischen Fourier-Verbandes und des Verbandes Schweizerischer Fouriergehilfen

Herausgeber: Schweizerischer Fourierverband

Band: 70 (1997)

Heft: 11

Artikel: Die UOS für Küchenchefs 4/97 kocht im Bundeshaus

Autor: Berger, Jürg

DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-520044>

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften auf E-Periodica. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen sowie auf Social Media-Kanälen oder Webseiten ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. [Mehr erfahren](#)

Conditions d'utilisation

L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. La reproduction d'images dans des publications imprimées ou en ligne ainsi que sur des canaux de médias sociaux ou des sites web n'est autorisée qu'avec l'accord préalable des détenteurs des droits. [En savoir plus](#)

Terms of use

The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. Publishing images in print and online publications, as well as on social media channels or websites, is only permitted with the prior consent of the rights holders. [Find out more](#)

Download PDF: 16.04.2026

ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, <https://www.e-periodica.ch>



Köstlich präsentiert: Saumon Bellevue.

Fotos: Kommando UOS für Kü Chefs

Die UOS für Küchenchefs 4/97 kocht im Bundeshaus

Vom 30. bis 31. Oktober fand im Bundeshaus in Bern die EFTA-Parlamentarierkonferenz statt. Die Schweizer Delegation, präsiert von Nationalrat Peter Vollmer, trat bei dieser Konferenz als Gastgeber auf. Die UOS für Küchenchefs 4/97 durfte den fast 100 internationalen Gästen an den beiden Tagen ein Buffet zubereiten. Das Essen fand direkt im Bundeshaus statt und wurde von unserer Schule nicht nur gekocht, sondern auch serviert.

Als Kdt der Schule liegt mir sehr viel daran, dass mit den eingesetzten Klassen auch an solchen Anlässen Ausbildung betrieben

wird. Die beiden Klassenlehrer Adj Uof Biaggi und Adj Uof Martin hatten den Auftrag, nach einer Detailabsprache vor Ort, den ganzen Anlass vorzubereiten und im Sinne von Gruppenaufträgen durchzuführen. Es wurde nicht auf «Show-Time» gemacht, und es wurden auch nicht speziell gute Teilnehmer für diesen Anlass ausgewählt. Die beiden Klassen traten in ihrer normalen Besetzung in Bern an. Die Klassenlehrer verstanden es ausgezeichnet, ihre Leute entsprechend zu motivieren und einzusetzen.

Doch lassen wir zwei Truppenköche aus den beiden Klassen, Trp Koch Simonet und Trp Koch

Baschung, selber zu Worte kommen:

«Den Klassen Biaggi und Martin anerkent sich die aussergewöhnliche Gelegenheit, die Teilnehmer der EFTA-Konferenz im Bundeshaus zu verpflegen.

Die Klasse Biaggi war zuständig für die Küche, während Martins Leute den Service übernahmen. Biaggis Mannschaft verbrachte einen grossen Teil der Zeit im Zivilschutzkeller des Bundeshauses, in dessen Küche sie unter erschwerten Bedingungen ein Buffet erstellen mussten, was ihnen anfänglich fast unmöglich erschien. Die Klasse Martin genoss unterdessen die pompösen

Räumlichkeiten und die schöne Aussicht vom Balkon des Bundeshauses. Doch auch sie mussten schnell einmal zur Arbeit übergehen.

Für uns als künftige Küchenchefs der Schweizer Armee ergab sich nun eine einmalige Gelegenheit, das Gelernte über Führungsmethodik und Fachkenntnisse praktisch anzuwenden. Die Rahmenbedingungen wurden durch die entsprechenden Klassenlehrer gegeben. Für die Durchführung der einzelnen Aufgaben wurden Gruppen mit jeweils einem Gruppenchef gebildet. Die gestellten Aufträge wurden zuerst 'analysiert' und mit Hilfe des bekannten Führungssystems unter Zeitdruck gelöst. Schon bald stiessen wir auf die ersten Stolpersteine. Wir merkten rasch, dass die Theorie nicht so leicht in die Praxis umzusetzen ist. Dank der Mithilfe aller Kameraden und durch lehrreiche Zwischenbesprechungen mit den Klassenlehrern konn-

ten die Ziele jedoch erreicht werden. Am Ende unserer Arbeit konnten wir auf einen in allen Belangen erfolgreichen Anlass zurückblicken. Wir sind alle um zahlreiche Erfahrungen reicher und bestimmt werden wir noch lange an diesen unvergesslichen und einmaligen Anlass im Bundeshaus zurückdenken.»

Positive Schlagzeilen

Ohne Zweifel konnte die UOS für

Küchenchefs 4/97 wieder einmal für positive Schlagzeilen zu Gunsten der Armee sorgen. Der Leiter der Delegation, Nationalrat Peter Vollmer, aber auch zahlreiche ausländische Gäste waren des Lobes voll und gratulierten meiner Schule zu den gebotenen Leistungen. Gerne gebe ich diesen Dank an meine Schüler weiter. Ein besonderer Dank gebührt aber den beiden «Profis» Adj Uof Biaggi und Adj Uof Martin. Sie



Der Vorsitzende der EFTA-Konferenz, Nationalrat Peter Vollmer, im Gespräch mit Oberstlt i Gst Jürg Berger, Kdt UOS für Küchenchefs.



Die Schlacht am Buffet hat begonnen.

haben die Hauptlast in bezug auf Planung und Durchführung getragen und der Erfolg ist primär ihr Verdienst.

*Kdt UOS für Küchenchefs
Oberstlt i Gst Jürg Berger*

Buffet froid:

Saumon en belleve
Saumon fumé
avec ses garnitures
Terrine aux bolets
Pâté à l'armagnac
Saveurs fumées des Grisons
et du Valais

Sauce Cumberland
Sauce raifort
Sauce tartare

Salade de crevettes
Salade Waldorf
Salade tomates, Mozzarella
Salade à l'indienne
Salade Grecque
Salades diverses
Garnitures diverses

Buffet chaud:

Roastbeef à l'anglaise
Gigot d'agneau
Longe de veau
Civet de chevreuil

Sauce béarnaise
Sauce aux morilles
Jus aromatisé à la menthe

Gratin dauphinois
Nouilles au beurre

Tomates à la provençale
Choux de Bruxelles

Buffet de desserts:

Plateau de fromages
Torta della Nonna
Frutti di Bosco
Duo de mousse
Salade de fruits
Flan caramel
Rustico
Crème double



Four Werner Rätz mit seiner Frau Sigi bei der Verpflegungspause in Sursee.

Foto: Meinrad A. Schuler

Geburtsjahre geteilt durch zwei

-r. Nicht nur in der Zentralschweiz sondern im ganzen Land hat sich Dr. Werner Rätz, Luzern, in Fourrierkreisen einen Namen geschaffen. So fest wie des Pilatus Grund,

sind seine Überzeugung und Schaffenskraft als eingefleischter Fourier bekannt. Obwohl aus der Armee ausgemustert, macht er noch im Fourierverband mit; so zusammen mit seiner Gattin, neun lauffreudigen Gleichgesinnten und zwei Junioren erneut am 39. Zentralschweizerischen Distanzmarsch von Geuensee vom 8./9. November (mehr darüber im nächsten «Fourier» unter «Zentralschweiz»). Das Novum: Im Jahre seines 50. Geburtstages nahm er an diesem Anlass zum 25. Mal teil.

Gratulieren möchten wir aber auch Sigi Rätz, die ihrem Mann stets in allen Belangen der Hellgrünen tatkräftig zur Seite stand und just (vor oder nach?) dem Nachtmarsch ebenfalls ihren 50. begann.



Die zum Festsaal umgewandelte Wandelhalle des Nationalratssaales.