

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

Herausgeber: Schweizerischer Fourierverband

Band: 72 (1999)

Heft: 6-7

Rubrik: Service

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: 13.02.2026

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



Restaurant Metzgerei Bären

Zeughausplatz 30, Liestal
Familie W. Wyss-Matyas
Telefon 061 921 04 97

- Gutbürgerliche, warme Küche zu jeder Tageszeit
- Bauernspezialitäten
- Auserlesene Weine



Das gastliche Dorf-Restaurant für jung und alt

Hauptstrasse 46
4142 Münchenstein
Telefon 061/411 98 09

100% WIR

- Preiswerte Tagesteller
- Gepflegter à-la-carte-Service
- Saison- und Hausspezialitäten, Speisesäli,
- Saal bis 55 Personen

Öffnungszeiten:

Montag bis Freitag, 09.00 – 24.00 Uhr

Samstag/Sonntag geschlossen

(für Gesellschaften ab 15 Personen öffnen wir gerne auch am Wochenende)



7204 Untervaz

- Gut bürgerliche Küche



- Hochzeiten
- Firmen-, Vereins- und Familienanlässe
- Jedes Wochenende PIZZA
- Vollautomatische Kegelbahn
- Terrasse

Freundliche Empfehlung:
Fam. P. Lipp-Müller
und Personal

Telefon 081/322 14 12
Fax 081 322 38 13

Montag Ruhetag

Restaurant Calanda



- Warme Küche
- Billard
- Dart
- Saal für div. Anlässe

R. und C. Gerber-Thöny

Hintergasse 8 / 7204 Untervaz
Tel. 081 / 322 63 02

Wohn



Natürlich Ins....



FAMILIE RISI

6052 HERGISWIL AM SEE • SEESTRASSE • Fax 041-632 42 41 • ☎ 041-632 42 42



GASTHOF
BÄREN
RÜEGGISBERG

Mitten im schönen, ruhigen
Längenberger Bauerndorf
Heimelige Lokalitäten für
Anlässe
Sonntag ab 20.00 Uhr bis
Dienstag 16.00 Uhr geschlossen

B. Trachsel
Telefon 031 809 03 05

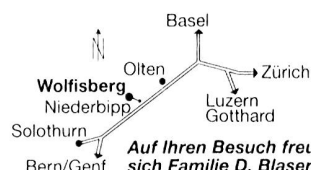


Daniel Blaser
Telefon 032/636 27 82
4704 Wolfisberg BE
ob Niederbipp



Der Gasthof mit herrlicher Aussichtslage in zentraler Lage und den heimeligen Lokalitäten empfiehlt sich für:

- Seminare, Familien- und Vereinsanlässe, Apéros und Hochzeiten
- Heimelige Hotelzimmer in ruhiger Lage
- Massenlager, Kinderspielplatz, Kegelbahn, Billardtisch, grosser Parkplatz, ruhige Gartenterrasse
- Gut geeignet für **Militär-Stäbe**
- Genügend Büroräume (in verschiedenen Grössen)
- Separate Militärküche
- Sehr günstige Zimmer für Hilfspersonal



Auf Ihren Besuch freut sich Familie D. Blaser



**Landgasthaus
Löwen
Elgg**

Telefon 052 / 364 10 21
Fax 052 / 364 17 48
Mittwoch ab 14.00 Uhr und
Donnerstag geschlossen

Rustikales Restaurant mit Stübli
Heimeliges Säli für
Bankette, Seminare (10 – 50 Pers.)

Geburtskinder essen gratis

Mit höflicher Empfehlung
M. + P. Weier

und das Löwenteam

Service

Swiss Army Culinary Team an der IGEHO, Centre Gastronomique: 4e Salon Culinaire Mondial

Der Salon Culinaire Mondial, der nur alle 6 Jahre durchgeführt wird, führt in den neuen Messehallen in Basel einen hochstehenden Wettbewerb für Berufsleute aus der Gastronomie und ihr nahestehenden Betrieben, verwandten Branchen und Partnern durch. Ein Team von Instrukto- ren aus der Abteilung Versorgungstruppen, das Swiss Army Culinary Team hat die Möglichkeit erhalten, daran teilzunehmen und sein Können unter Beweis zu stellen (ARMEE-LOGISTIK berichtete bereits darüber). Die Chance, unter der Kategorie Militär-Küche (Military Catering) den besten Rang zu erzielen, steht sehr gut und ist oberstes Ziel dieses Teams. An diesem Wettbewerb werden 12 Nationalmannschaften teilnehmen, die um die höchsten Auszeichnungen kämpfen.

**EIN BEITRAG DER
ABT Vsg TRP BALOG**

Weltweit zählt der Salon Culinaire Mondial zu den fünf wichtigsten kulinarisch-gastronomischen Veranstaltungen dieser Art. Nebst Basel gehören dazu Berlin, Chicago, Singapore und Luxembourg.

Centre Gastronomique

Das Centre Gastronomique, mit seinen vielfältigen, abwechslungsreichen und attraktiven kulinarisch-gastronomischen Aktivitäten und Präsentationen, ist in der internationalen Fachwelt der gesuchte Treffpunkt und der markante Eckpfeiler der IGEHO.

Definition

Salon Culinaire Mondial

Der Salon Culinaire Mondial ist ein internationaler Wettbewerb

für Berufsleute aus der Gastronomie sowie der Gastronomie nahestehenden Betrieben, verwandten Branchen und Partnern, verbunden mit einer auf höchstem Niveau stehenden Ausstellung für Kochkunst, Kochartistik, Produkte- und Spezialpräsentationen sowie Service-, Tisch- und Tafelkultur.

Wer steckt hinter dem Swiss Army Culinary Team?

Administration

Stabsadj. Jürg Zwahlen

Teamchef

Stabsadj. René Schanz

Teamchef Stv

Adj. Uof. Hanspeter Brülisauer

Team

Adj. Uof. Pascal Grüter

Adj. Uof. Fritz Lehner

Adj. Uof. Roberto Biaggi

Adj. Uof. Yves-Sacha Bugnon

Adj. Uof. Jean-Michel Martin

Protokoll

Rosmarie Kissling

Wettkampfbedingungen

Das Swiss Army Culinary Team wird sich in der Kategorie G «Militär-Küche (Military Catering)» messen. Darunter wird verstanden:

- kalte Buffetplatte für 8 bis 10 Personen. Thema: «Offiziersball», mit einheimischen Produkten, drei Garnituren und zwei Saucen.
- ein Tagesmenü mit Suppe, Hauptgericht und Süssspeise für eine Person, Truppenverpflegung in der Kantine. Warenkosten 4 Franken 20.
- Menübeschreibung: drei Teilergerichte als Hauptgerichte, je eine Portion für die Verpflegung im Felde, mit entsprechender Beschreibung der Gerichte;
- zwei Eintopfgerichte, je eine Portion für die Verpflegung im Felde, mit entsprechender Beschreibung der Gerichte.

Das Swiss Army Culinary Team kann dank der Unterstützung des HEERES, insbesondere der UG Lehrpersonal, des Inspektors BALOG sowie des AC Vsg Trp an diesem Wettbewerb teilnehmen, der unsere Armee einem internationalen Publikum öffnen wird, was auch von Bundesrat Ogi sehr unterstützt wird. Auch die Firmen Langenthal United Table Ware Ltd in Langenthal sowie die SUTER viandes SA in

Villeneuve unterstützen das Team dadurch, dass sie ihre Ware gratis zur Verfügung stellen.

Wir sind überzeugt, dass alle ARMEE-LOGISTIK-Leser unserem Schweizer Team vom 19. bis 24. November den Daumen drücken werden. Über den Erfolg werden wir zu gegebener Zeit informieren.

IN KÜRZE

Genuss statt Genteck

-r. Das Ende Mai am Basler Dreiländereck verabschiedete «Manifest der Sinne – lustvoll essen, genteckfrei» richtet sich zwar an die ganze Bevölkerung. Als erste haben aber eine Handvoll Gastro-Koryphäen die Petition unterzeichnet. Ihre Motivation: Nur aus natürlichen Rohstoffen lassen sich Lebensmittel im besten Sinn des Wortes zubereiten und neue Risiken ausschliessen.

Betrügereien

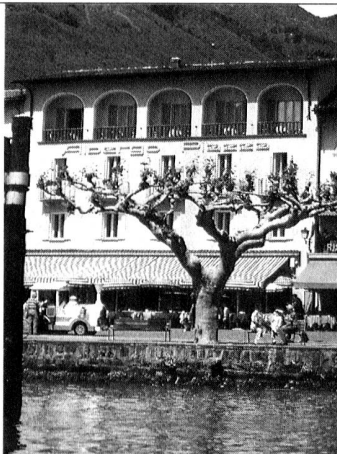
Tc/cch. Als die Beihilfen aus dem gemeinsamen EU-Agrarfonds der Jahre 1991 bis 1998 nachträglich überprüft wurden, entdeckte man Betrügereien mit einer Deliktsumme von fast 500 Millionen ECU (rund 780 Millionen Franken). Davon konnten nur gerade 17% wieder beschafft werden – in Italien sogar nur 6%, obwohl dort fast die Hälfte der ertrogenen Gesamtsumme verschwand. Delikte mit weniger als 4000 ECU Deliktsumme wurden schon gar nicht erfasst.

albergo
Piazza
ascona

Wo die Sonne Sie willkommen heisst

Albergo Piazza am See

- Hotel
- Restaurant
- Boulevard-Café
- Pizzeria bei der Schiffstation



Abschalten - Ferien machen -
idyllisch wohnen:

direkt am See - Siesta halten an der Piazza
- Romantik erleben - sich freuen an Tessiner
Dörfern, Reben und Kastanienwäldern - «echte»
Tessiner Wochen geniessen.

Die richtige Art, sich wirklich zu entspannen
- dies sollten Sie sich wieder einmal gönnen.

Familie Regli

Tel. 091/791 11 81

Fax 091/791 27 57