

Zeitschrift:	Armee-Logistik : unabhängige Fachzeitschrift für Logistiker = Organo indipendente per logistica = Organ independenta per logistichers = Organ indépendent pour les logisticiens
Herausgeber:	Schweizerischer Fourierverband
Band:	72 (1999)
Heft:	8
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: 17.01.2026

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

Essen und Diät

Anmerkungen eines Mediziners zur Badesaison.

Wir sind Geschöpfe der Natur, deshalb gelten auch die Naturgesetze für uns. Wer den Körper auf «speichern» programmiert und isst, wird dick. Anders ist es, wenn der Körper auf «Leistung» programmiert ist. Dann nutzt er die Nahrungsenergie, um Kraft für die geforderte Leistung zu liefern. So funktioniert der Körper nach bestimmten Gesetzen, die leider weder in der Schule noch im Leben gelehrt werden.

Jeder weiß, wie er sein Büro organisieren muss, damit es funktioniert. Auch die Lagerhaltung ist kein Problem. Wareneingang, Warenausgang, Lagerbestand. Aber wie ist es mit dem Essen? Was wird gespeichert? Wie, wann und warum legt der Körper Fett-

polster als Speicher für Notzeiten an?

Wenn die Europäer halb so viel von ihrem Körper wüssten wie von der Bilanzbuchhaltung, wären sie in der Lage, ihn zu verstehen und ihm zu helfen. Woher soll der arme Körper nämlich wissen, dass keine Hungerperiode droht, sondern dass jemand nur augenblicklich fasten möchte, um am Abend beim Dinner richtig zuzuschlagen? Wenn der Körper dann das ersehnte Festmahl ausschliesslich dazu nutzt, um die entbehrten Kalorien als Fettreserven anzulegen, sieht es so aus, als ob ein gemeines Schicksal ausgerechnet den Festvorfaster zu einem besonders guten Futterverwerter gemacht hat. Dabei liegt alles nur an einem Missverständnis zwischen ihm und seinem Körper. Man muss eben

miteinander reden. Aber wer kann sich schon erinnern, das letzte Mal mit seinem Körper gesprochen zu haben? Unlustgefühle, Müdigkeit, Abgeschlagenheit sind die Signale, die der Körper senden kann. Aber wer nimmt diese Signale zum Anlass, einmal über die Ernährung nachzudenken?

Unser Körper funktioniert nach festgeschriebenen Gesetzen, wie die Bilanzbuchhaltung. Wenn wir Fehler machen, stimmt der Abschluss nicht. Einige Profis haben das Problem erkannt und erleben mit Freuden, dass sich perfektes Management auch beim Körper ausbezahlt. Egal, unter welchen Bedingungen: als Schüler, Lehrling, Manager oder Rentner. Es gibt Gesetze, die darüber entscheiden, ob die zugeführte Nahrung zur Vorratshaltung und Fettspeicherung verwendet wird, oder ob die zugeführte Energie gleich wieder ver-

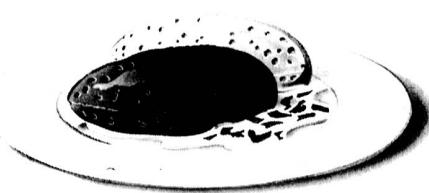
Der Sommer kommt und der Spiegel sagt: Es ist höchste Zeit. Der Bauch muss weg! Aber die sozialen Pflichten! Wer predigt schon Wein und trinkt Wasser? Nur der LVMH-Chef Bernard Arnoult.

wertet wird und dadurch fröhlicher, frischer, leistungsbereiter und ausdauernder macht.

Jeder ist schon einmal einem Menschen begegnet, der offenbar essen kann, was er will, und immer schlank und leistungsfähig bleibt. Andere müssen nur ein Kochrezept lesen und schon sind sie wieder ein Kilo schwerer. Warum? Was macht uns fett?

Die Programmierung und das Management

Bei jemandem, der lange hungrig, läuft der Organismus auf Sparflamme. Alle zugeführte Nahrung zur Vorratshaltung und Fettspeicherung verwendet wird, oder ob die zugeführte Energie gleich wieder ver-



Die Mousse au chocolat von Carma verleidet nie.

Die Mousse au chocolat von Carma ist bei Dessertkünstlern besonders beliebt, weil sie im Handumdrehen angerichtet ist. Und bei Dessertgeniessern, weil sie so herrlich schmeckt. Nämlich genauso luftig-fein wie alle anderen Sorten im Carma Mousses-Angebot. Wo eben aller guten Dinge sechs sind. Carma Mousses gibt es in den Geschmacksrichtungen Zitrone, Erdbeer, dunkle und weisse Schokolade, Mokka, Melone.

Carma

Your Swiss Partner For Sweet Desserts

SCHWEIZER BERGHILFE

**NEU: TEL. 01/712 60 60
NEU: FAX 01/712 60 50**



AIDE SUISSE AUX MONTAGNARDS

AGID SVIZZER PER LA MUNTOGNA

Piles électriques • Condensateurs • Accumulateurs • Redresseurs
Batterien • Kondensatoren • Akkumulatoren • Gleichrichter

Ledanche

1401 Yverdon-les-Bains

dann keinen Wert auf eine Luxusaktivität wie kreatives Denken legt. Selbst wer es wollte, könnte seinen Körper nicht dazu bringen, dieses Prinzip aufzugeben, das sich seit Jahrtausenden bewährt hat. Es gibt genügend Beispiele, die nach vielen vergeblichen Fastenkuren resignierend ihr Spitzengewicht erreicht haben. Die Bedauernswerten sind

fest davon überzeugt, dass bei ihnen noch nichts nützt. Dabei haben sie nur dieses einfache Prinzip unbeachtet gelassen. Als guter Manager organisiert sich der Körper im Hunger optimal auf die bevorstehende anhaltende Notzeit. Jede Nahrung wird konsequent gespeichert. Für die ästhetischen Ziele ist das aber ein glattes Missmanagement. Daher

muss die richtige und wichtige Information für den Körper lauten: Du bekommst deine Nahrung regelmässig und rechtzeitig.

Regel 1: Konsequent keine Mahlzeit auslassen!

Wer regelmässig das Richtige isst, signalisiert dem Körper, dass er sich keine Sorgen um die

Zukunft machen muss, also gibt er seine Energie gerne für die geforderte Leistung frei. Er erhöht dann auch seinen Grundbedarf an Nahrungsenergie und verstärkt den Aufbau der Muskeln und der Blutzellen sowie die Produktion aller anderen Körpersäfte. Diesen Grundbedarf drosselt er im Hungerzustand. Wer fastet, zwingt den Körper zu

WEBSTAR



Einweggeschirr
für Festveranstaltungen und Grossanlässe
(Mit Rückgabe-Garantie!)

Wir beraten Sie gerne! Verlangen Sie unsere Gratis-Muster.

E. WEBER & CIE AG
8105 Regensdorf
Telefon 01-870 87 00

E. WEBER & CIE AG
3001 Bern
Telefon 031-350 84 84

BRENNER AG
7270 Davos
Telefon 081-413 56 26

Gewürzassortiment «Truppenhaushalt»

Bestehend aus: Pfeffer, Curry, Paprika, Muskatnuss, Lorbeerblätter, Majoran, Thymian, Nelken, Kümmel, Rosmarin, Worcester-Sauce, Oregano, Salatkräuter, Petersilie

Preise:

Gewürzassortiment Kleinpackung Fr. 42.-
Gewürzassortiment Mittelpackung Fr. 49.-
Gewürzassortiment Grosspackung Fr. 75.-

Aktionen

Champignons de Paris
Dörrbohnen

HAMO- PRODUKTE

HANS SCHAFFLÜTZEL

Ey 5 3063 Ittigen / BE

Telefon 079 651 92 65

Piazzalbergo

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

Sparmassnahmen, die negative Folgen für die Kreativität des Organismus haben. Dem regelmässig richtig Essenden dankt der Körper mit besserer körperlicher und geistiger Leistungsfähigkeit. Dann ist die Programmierung richtig, es werden nicht unzweckmässige «stille» Reserven angelegt. Vielmehr ist der Körper bereit, Leistung zu erbringen.

Die Verarbeitung

Mit der Nahrung werden Eiweiss, Fett und Kohlenhydrate zugeführt. Dies sind die Bausteine, aus denen durch vielfache Prozesse alle organischen Bestandteile des Körpers zusammengesetzt sind. Der Körper kann die Nahrung zur Renovierung der verbrauchten Zellen verwenden, er kann mehr oder weniger Körpersäfte produzieren und er kann geistige und körperliche Leistungen erbringen. Die Prozessierung der Nährstoffe lässt sich in weitem Rahmen beeinflussen. Die Wirkung des Dauerlaufs ist bekannt. Aber wer weiss schon, dass geistige Leistung mehr Kalorien verlangt als körperliche Tätigkeit? Bereits in Ruhe wird ein Drittel des Grundumsatzes für die Funktion des Gehirns verwendet. Der magere Geisteswissenschaftler ist dafür ebenso ein Beispiel wie der stämmige Bauarbeiter.

Ein anderer Aspekt ist die Stressbewältigung. Stresshormone programmieren den Körper zunächst auf «speichern». Wir sollten uns also einmal Gedanken über Stressbewältigung machen. Aber auch auf die Regulation anderer wichtiger Hormone, die über die Verwendung der zugeführten Nahrung entscheiden, kann man über die tägliche Kost Einfluss nehmen. Ein wichtiges Hormon ist das Insulin. Es entscheidet darüber, ob verzehrtes Fett gespeichert wird oder der Energiegewinnung dient und damit munter macht. Es regelt auch den Appetit und die Einstellung des Zuckerspiegels. Insulin wird über die Art der Nahrung reguliert. Insulin steigt nach einer süßen Nachspeise extrem an, was dazu führt, dass der Körper die süsse und fette Nachspeise mit Hilfe des Insulins gleich in die Fettpolster schiebt. Aber schlimmer

ist noch, dass die Regulation des Insulins langsamer erfolgt als die des Blutzuckers. Wenn die Nachspeise in dem Rettungsring am Bauch abgelagert ist, wirkt das Insulin immer noch und bewirkt einen Abfall des Blutzuckerspiegels. Der wiederum sagt: es ist höchste Zeit, etwas zu essen. Dabei liegt das opulente Mahl gerade erst eine Viertelstunde zurück.

Bei einem schönen fetten Käse zum Abschluss unterbleibt die Hochregulierung des Insulinspiegels. Der Körper signalisiert nicht die Notwendigkeit einer weiteren Nahrungszufuhr. Das Hungergefühl bleibt aus.

Andererseits kann der Stoffwechsel auch nicht alles gleichzeitig erledigen. Hier finden sich unglaubliche Potenziale, um abzunehmen ohne zu hungrig zu werden. Dick wird man durch angesetztes Fett. Fett macht fett. Aber nur, wenn es gleichzeitig mit Kohlenhydraten gegessen wird. Bei der Verarbeitung der zugeführten Nährstoffe hat der Körper nämlich seine Präferenzen. Zuerst kommt der Alkohol dran, dann die Kohlenhydrate und schliesslich das Eiweiss, während er das in der Nahrung enthaltene Fett lieber speichert. Bei einer Mahlzeit aus guten Kohlenhydraten lagert sich kein Gramm Fett ab. Kohlenhydrate kann der Körper zwar auch in Fett umwandeln, er tut dies aber nur, wenn er mit einem Übermass an schlechten Kohlenhydraten gemästet wird. Schlechte Kohlenhydrate sind unnatürliche Kohlenhydrate, die durch industrielle Fertigungsprozesse aus der natürlichen Kost extrahiert und konzentriert wurden. Etwa der Zucker in den Süßigkeiten. Wie bereits beschrieben, treibt er das Insulin hoch und die folgende Unterzuckerung befiehlt dann wieder: iss doch endlich!

Entscheidungsfindung

Man ist gut beraten zu entscheiden, was man essen will und nicht zuzulassen, etwa vorgesetzt zu bekommen, das dann zu verzehren ist. Die erste Entscheidung gilt der Frage, ob es eine Kohlenhydratmahlzeit oder eine Fettmahlzeit sein soll. Der Trick ist, streng zu trennen: Wird eine Fett-

mahlzeit gewählt, dürfen keine «schlechten» Kohlenhydrate dabei sein. Sonst wird das Fett nicht der Verbrennung zugeführt, sondern gespeichert. Werden Kohlenhydrate bei einer Fettmahlzeit konsequent gemieden, weiss der Körper, dass er jetzt die Möglichkeit hat, das Fett in Energie umzuwandeln und man wird den Tisch gesättigt aber nicht überlaufen verlassen.

Bei einer Kohlenhydratmahlzeit kann man die guten Kohlenhydrate in Hülle und Fülle geniessen, der Körper nimmt trotzdem ab. Es darf aber kein Fett auf dem Teller erscheinen, das wird sofort gespeichert. Dafür sind aber Gemüse und Vollkornreis oder Kartoffeln à discréption zu geniessen.

Regel 2: Gute Kohlenhydrate in Hülle und Fülle geniessen

Was sind nun «gute» und «schlechte» Kohlenhydrate? Ganz einfach: alles Natürliche ist gut, das Bearbeitete schlecht. Zucker wurde aus Rüben oder Zuckerrohr hergestellt, ist also schlecht. Honig wurde von den Bienen aus Blüten extrahiert und ist ebenso ungünstig. Weissmehl wurde aus Weizen extrahiert und ist schlecht, ebenso Weissbrot und Kuchen, der aus diesem Mehl hergestellt wurde. Günstiger ist Graubrot, bei welchem dem Korn noch ein Teil seiner wertvollen Hülle belassen wird.

Und der Alkohol ...

Alkohol ist längst nicht so schlecht wie sein Ruf! Schlecht sind nur die «unnatürlichen» Produkte, etwa Schnäpse (konzentrierte Weine), Liköre (Zucker!) und Cocktails. Rotweintrinker haben es gut. Sie können allen «ehrlichen» Weinen zusprechen. Schlecht sind nur Weine, die nachgezuckert oder chaptalisiert werden. Leider ist dies bei vielen Weissweinen der Fall. Deshalb müssen Weissweintrinker besonders aufpassen.

Ein Wort noch zu französischen Essgewohnheiten. Die Franzosen trinken Rotwein und essen fetten Käse, bekommen aber trotzdem keinen Herzinfarkt. Das wurde eine Zeitlang damit erklärt, dass

Rotwein besonders reich an Inhaltsstoffen ist, die als «Antioxidantien» wirken und dadurch die Arteriosklerose verhindern. Tatsächlich sind diese Substanzen im Rotwein in reichem Mass vorhanden. Aber jetzt kommt die gute Nachricht: der Alkohol schützt vor dem Herzinfarkt! Das haben Untersuchungen an biertrinkenden Bayern bewiesen. Bier ist allerdings eine schlechte Option, da es viele schlechte Kohlenhydrate enthält wie der hässliche Bierbauch beweist. Wie mit allem Schönen ist das Masshalten beim Alkohol entscheidend. Ein halber Liter guten Rotweins pro Tag ist erlaubt, besonders gegen das Ende eines guten Essens mit Käse genossen. Mehr ist von Übel, besonders auf leeren Magen getrunken oder mit Süßigkeiten garniert. Wer rasch abnehmen will, meidet in dieser Zeit unbedingt den Alkohol.

Überwachung

Die Nahrung verlangt Kontrolle, genauso wie der Betrieb und die Leistungen der Mitarbeiter. Es empfiehlt sich eine bewusste Entscheidung für die passende Alternative und ein prüfender Blick auf den Teller. Der Koch verlangt genauso nach Kontrolle wie die Mitarbeiter!

Die fatalen Folgen des Zuckers auf den Insulinspiegel wurden bereits erwähnt. Also Hände weg. Wer dazu nötigt, sich weiter zu mästen, ist kein Freund. Um den Koch zu überzeugen, braucht es Argumente. Zunächst gilt es, den Feind zu erkennen. Die bösartigen Insulintreiber verstecken sich in allem, was mit Zucker hergestellt wird. Fast allen Cocktails werden schlechte Kohlenhydrate zugegeben. Wenn unbedingt erforderlich, halte man sich an ein Glas hervorragenden Champagners. Fruchtsäfte enthalten ebenfalls Zucker. Es spricht nichts dagegen, sie zu geniessen, nur nicht im Zusammenhang mit einer Fettmahlzeit. Sobald Fett in der vorgesehenen Mahlzeit ist, kann der Zucker sein böses Spiel beginnen und die Leibesfülle steigt.

Saucen sind ein beliebtes Versteck für weisses Mehl, das fast denselben Effekt hat. Also keine

Sauce, Nudeln oder Kartoffeln zu Braten, Steak oder Fisch. Dafür Salat und Gemüsebeilage. Weiter gilt, auf Desserts zu verzichten und sich statt dessen am Käse zu laben (ohne Brot!). Beim Essen muss man genauso konsequent sein wie im Beruf.

Aus dem Wochenbericht der Bank Julius Bär

PHOTOVINA

An der Huberlistrasse in Stein am Rhein ...

... oder von der Idee, die hier fotografierten Reblandschaften mit einer Degustation der edlen einheimischen Weine zu verbinden – also quasi Bilder zum Trinken, auszustellen stammt von Kurt Glarner. Der eingefleischte Hobbyfotograf aber auch Anzeigerverwalter von ARMEE-LOGISTIK wohnt seit fast 20 Jahren an der Huberlistrasse. Durch seine Invalidität ist sie inzwischen zu einem grossen Teil «seine Welt» geworden. Und was er dabei erlebt und gesehen hat, hielt Kurt Glarner in vielen Dutzend Bildern fest.

Vom 3. bis 5. September zeigt er an der ersten Photovina im offenen Zentrum in Stein am Rhein einmalige Aufnahmen vom Frühjahr bis zum Winter. Eindrücklich dokumentiert sind dabei die Auswirkungen der integrierten Produktion (IP) nach deren Verfahren die einheimischen Weine heute ausschliesslich hergestellt werden.

Anlässlich der Photovina sind aber nicht nur seine Bilder zu bewundern, gleichzeitig wird es ein Muss für jeden Besucher sein, die zahlreich angebotenen delikaten Steiner Weine zu geniessen. Kurt Glarner fügt dem hinzu: «Damit ist quasi auch schon ein neues Kapitel über die Reblandschaft von Stein am Rhein aufgeschlagen ...»

Die Ausstellung Photovina im offenen Zentrum Stein am Rhein ist geöffnet am Freitag 3. September von 19 bis 21 Uhr; am Samstag 4. September von 14 bis 21 Uhr und am Sonntag 5. September von 14 bis 19 Uhr. Viel Spass!

Neue Bücher auf den Herbst 1999

-r. Der Verlag Huber Frauenfeld präsentiert auf diesen Herbst eine Anzahl neuer Bücher, die das eine oder andre Herz höher schlagen lassen.

*Ohni Wili und Brot
isch d'Liebi tod*

Die langerwartete Neuausgabe des Standardwerkes schweizerdeutscher Sprichwörter kommt demnächst auf den Markt (200 Seiten, gebunden, mit Schutzumschlag, zirka 29.80 Franken, ISBN 3-7193-1194-5). Die Sprichwörter aus Paul Ferdinand Portmanns grosser Sammlung entstammen gedruckten und ungedruckten Quellen und sind in Mundart wiedergegeben. Das Buch stellt die erste grossangelegte Sprichwörtersammlung der Schweiz dar, die im Anhang auch alle zugänglichen Quellen vermerkt. Sie ist eine wahre Fundgrube für alle Sprachfreunde.

Was die Walser erzählen ...

Das ganze reichhaltige Erzählgut der Walser, gesammelt in der Schweiz, in Tirol, Vorarlberg, in Liechtenstein und im Piemont, für den heutigen Leser erschlossen durch einen neuen Beitrag von Dr. Max Waibel. Mehr als 200 Sagen und Erzählungen legen Zeugnis ab von einem reichen Schatz an Sitten und Bräuchen, eigenen Lebensformen und einer Sprache, deren Wurzeln zurückreichen in die frühen Tage der Besiedelung von hochalpinen, unwirtlichen Berggegenden oder abgeriegelten Talgründen (rund 300 Seiten, zirka 39.80 Franken, ISBN 3-7193-1195-3, erscheint im September).

*Heute geschlossen,
Mutter verreist*

Mary Sauter, 1934, stammt aus Triboltingen, wo schon ihre Eltern einen Landwirtschaftsbetrieb mit Restaurant führten. Sie ist als Gastgeberin, als engagiertere Bewahrerin alten Brauchtums, als umsichtige Geschäftsfrau – und als talentierte Erzählerin vom «Kehlhof» in Ermatingen weit über den Bodenseeraum hinaus bekannt. «Heute geschlossen, Mutter verreist» vermittelt ein

lebendiges Bild des harten aber auch frohen Alltages in einer Welt, die in weiten Teilen der Schweiz noch bis vor kurzem «heil» war, weil sie einfachen, wesentlichen, mindestens aber unbestrittenen Wesen verpflichtet war (rund 150 Seiten und 28 Fotografien, zirka 29.80 Franken, ISBN 3-7193-1193-7).

*Medienarbeit
für soziale Projekte*

Ein neuer Leitfaden für die Praxis von Vereinen, Verbänden, sozialen Institutionen und Non-Profit-Organisationen – von Angela Kreis-Muzzolini nach Erfahrungen als Werberin in der Haushaltprodukte-Branche sowie als PR-Fachfrau in der Bau-, Textil- und Kulturbranche. Sie gründete die PEREX-Communications in Bern. Medienarbeit und Fachjournalismus in den Bereichen Gesundheits- und Bildungswesen bilden heute das Spezialgebiet der vier sprachigen Unternehmerin und Mutter von vier Kindern (rund 248 Seiten mit zahlreichen Checklisten und Musterbriefen, rund 58 Franken, ISBN 3-7193-1181-3, September).

Lehrbuch der Vortragstechnik

Die Neuausgabe des erfolgreichen Lehrbuches von Prof. Dr. Rudolf Steiger ermöglicht jedem Leser und jeder Leserin eine zuhörerorientierte Verbesserung der persönlichen Vortragstechnik (rund 200 Seiten, zirka 39.80 Franken, ISBN 3-7193-0764-6, 8. überarbeitete Auflage 1999).

Menschenorientierte Führung

Wer Menschen führt weiss nur zu gut, wie untauglich Regeln und Rezepte sind. Der Leser findet deshalb in diesem Buch praxisnahe Anregungen die für persönliche Ausgestaltung und Verfeinerung Raum lassen. Anregungen sind Denkanstösse und setzen in Bewegung. 11 deutschsprachige und 3 fremdsprachige Auflagen in weniger als 10 Jahren zeigen, welches Potenzial dieses Buch von Prof. Dr. Rudolf Steiger von Auflage zu Auflage hat. Das Vorwort stammt von

Bundesrat Kaspar Villiger (160 Seiten, 39.80 Franken, ISBN 3-7193-1040-X).

Thurgauer Jahrbuch 2000

Das Thurgauer Jahrbuch 2000 mit der vierfach erneuerten Zahl in seinem Titel erscheint zum 75. Mal. Auch zur Jahrtausendwende soll es ein Spiegel der Heimat sein, will es Menschen miteinander ins Gespräch bringen. Hans Ruedi Fischer, Wildhaus, zeichnet als Herausgeber (248 Seiten reich illustriert mit farbigen und schwarzweissen Abbildungen, 39.80 Franken, ISBN 3-7193-1197-X, Oktober).

Schweizer Armee 2000

Das neue Taschenbuch «Armee 2000» ist das einzige umfassende Nachschlagewerk über Aufbau, Organisation, Ausrüstung, Ausbildung, Bewaffnung und Einsatz der Schweizer Armee, das konzise und unterstützt durch Abbildungen, Grafiken und Tabellen eine Übersicht über Facts and Figures der Schweizer Armee bietet (Herausgeber Josef Inauen, 600 Seiten, 32 Franken, November 1999).

Patrouille Suisse Magazin 1999

Das neue Jahresmagazin stellt erstmals nicht nur die Geschichte der Schweizer Kunstflugstaffel vor, sondern gibt auch den Freunden der Royal Airforce mit ihren legendären «Red Arrows» breiten Raum. Streiflichter beleuchten die Zeit als «Hunter»- und «Mirage»-Flugzeuge die Schweiz an internationalen Meetings vertraten. Attraktive Bilder, ein Poster zum Herausnehmen und historisches Bildmaterial sowie die ausführliche Vorstellung aller Staffel-Mitglieder machen das Patrouille Suisse Magazin zu einem attraktiven Begleiter durch das aviatische Jahr. Herausgegeben von der Schweizer Luftwaffe, 64 Seiten durchgehend vierfarbig illustriert, 10 Fr., ISBN 3-7193-1189-9.

**Der Mensch bringt sein
Haar täglich in Ordnung.
Warum nicht auch
sein Herz?**

Chinesisches Sprichwort

Wichtige Adressen SFV und Sektionen

ZV

Präsident:

Four Adrian Santschi
Pergolastrasse 24 d
3185 Schmitten
TP 026 496 21 06
TG 031 999 22 87
FG 031 999 30 81

Vizepräsident:

Four Heinrich Graf
Eriswilstrasse 58
4950 Huttwil
TP 062 962 54 10
TG 033 439 57 07
N 079 356 45 77
FG 033 439 57 10

Pressechef:

Hptm Anton Aebi
Badhausstr. 42
3065 Bolligen
TP 031 921 56 36
TG 0512 20 26 94
FG 0512 20 28 91

Kassier:

Four Roland Thommen
Stockhornstr. 40
3600 Thun
TP 033 223 69 29
TG 033 654 40 45

Sekretär/Protokoll:

Four Markus Truog
Bachstrasse 7
3072 Ostermundigen
TP 031 932 04 37
FG 031 930 14 53
N 031 930 14 70

Fähnrich:

Four Christian Henny
Blütenweg 20
3270 Aarberg
TP 032 392 19 63
FG 032 392 57 67
N 032 392 49 07

Präsident der Zeitungskommission "ARMEE-LOGISTIK":

Four Jürg Morger
Obere Kirchstrasse 12
8304 Wallisellen
TP 01 830 25 51
FG 01 265 39 39
N 01 265 39 29

Präsident "Foursoft-Kommission"

Four Urs Bühlmann
Lützelmattstrasse 10
6006 Luzern
TP 041 370 56 18
FG 041 240 09 30
N 041 240 08 71

Delegierter "Le Fourrier Suisse":

Gfr Michel Wild
Bundesbahnhof 1
3008 Bern
TP 031 371 59 84
FG 0512 20514

Delegierter Suisse Romande:

Four Hans Schmid
Av. d'Aire 95 e
1203 Genève
TP 022 345 56 41
FG 022 393 31 02
N 022 393 41 21

Delegierter Svizzera Italiana:

Four Adriano Pelli
6582 Pianezzo
TP 091 857 20 22
FG 091 851 99 00
N 091 851 99 50

ZTK

Präsident:

Four Martin Anderegg
Breitmattheweg 14
3173 Oberwangen
TP 031 889 05 52
TG 031 889 05 55
FG 031 889 05 68

Vizepräsident:

Four Bernhard Rufener
Bützacker 20
3636 Längenbühl
TP 033 356 29 18

1. Experte

Major Beat Mathys
Schulhausstrasse 16
3293 Dotzigen
TP 032 351 42 91
TG 031 324 43 33
N 079 631 79 35

2. Experte:

Obt Martin Brönnimann
Chutzenstrasse 32
3007 Bern
TP 031 372 08 32
TG 031 310 28 28
FG 031 310 28 29

Aargau

Präsident:

Four Hans-Ulrich Schär
Im Kupferschmid 20
4663 Aarburg
TP 062 791 02 25
FP 062 791 02 25
N 079 352 99 03

Techn. Leiter:

Adj Uof Sven Külling
Alte Landstrasse 2
5027 Herznach
TP 062 835 90 73
N 079 407 96 55

Adressänderungen an:

Four Stephan Eggenthaler
Kornfeldstrasse 10
5210 Windisch
TP 056 442 43 06
TG 01 275 81 63
N 079 400 94 85

Sektionsberichterstatter:

Four René Hochstrasser
Birkeweg 9
5702 Niederlenz
TP 062 891 59 18

Beider Basel

Präsident a. i.:

Four Thomas Casari
Birseckstrasse 35
4127 Birsfelden
TP 061 313 57 22
TG 061 415 53 09
FG 061 415 56 33

1. Techn. Leiter:

Hptm Qm Daniel Faller
Baselstrasse 103
4144 Arlesheim
TP 061 411 05 92
TG 061 688 52 07
FG 061 688 17 90

Adressänderungen an:

Four Andreas Sulser
Gilgenbergstrasse 21
4053 Basel
TP 061 333 10 25
TG 061 337 25 75
FG 061 337 25 80

Sektionsberichterstatter:

Four Michel-Remo Lussana
Mühlhäuserstrasse 86
4056 Basel
TP 061 382 97 35
TG 061 324 66 03
FG 061 324 67 60

Pistolclub:

Schützenmeister/Berichterstatter: Four Paul
Gyax, Kleinreihenstrasse 78,
4058 Basel; T P 061 603 29
15
T G 061 286 63 14
FG 061 272 24 38

Bern

Präsident:

Four Markus Schärz
Alpenstrasse 8
8583 Sulgen
8008 Zürich
TP 01 422 91 48
TG 01 386 46 46
FG 01 386 46 47

Techn. Leiter:

Hptm Bruno Steck
Eymattstrasse 194
3032 Hinterkappelen
TP 052 746 10 00
TG 031 901 29 63
FG 01 205 90 23

Adressänderungen an:

Four Werner Marti
Nünenerstrasse 30
3600 Thun
TP 033 223 15 85
TG 031 324 32 88

Sektionsberichterstatter:

Four Daniel Kneubühl
Schlossgutweg 38
3073 Gümligen
TP 031 954 14 80
TG 031 342 62 95
FG 031 342 90 55

OG Emmental/Oberaargau

Obmann: Four Heinz Graf
Eriswilstrasse 58
4950 Huttwil; T P 062 962
54 10; T G 033 439 56 56

OG Oberland

Obmann: Four Werner Marti,
Nünenerstrasse 30, 3600
Thun; T P 033 223 15 85;
T G 031 324 32 88

OG Seeland

Obmann: Four Christian
Henny, Blütenweg 20, 3270
Aarberg; T P 032 392 19 63;
T G 032 392 57 67

Pistolensektion:

Präsident: Four Markus
Truog, Bachstrasse 7, 3072
Ostermundigen; T P 031 932
04 37; T G 031 930 14 53;
F 031 930 14 70

Graubünden

Präsident/
Adressmutationen/
Sektionsberichterstatter:

Four Alex Brembilla
Bahnstrasse 3
8603 Schwerzenbach
TP 01 826 04 21
TG 01 235 74 16
FG 01 235 71 62

Techn. Leiter:

Lt Qm Alexander Blatter
Höglstrasse 50
8600 Dubendorf
TP 01 822 03 00
TG 079 611 14 13
FG 01 239 58 07

Ostschweiz

Präsident:

Four Hans-Peter Widmer
Sagigut 37
5036 Oberentfelden
TP 062 723 80 53
TG 062 835 92 34
FG 062 835 92 27

Techn. Leitung:

Hptm Martin Knöpfel
Ulrich-Röschi-Strasse 6
9403 Goldach
TP 071 845 34 94
TG 071 224 83 74
FG 071 224 85 05
N 079 277 68 33

Bern

Adressänderungen an:

Four Thomas Schwarz
Alpenstrasse 8
8583 Sulgen
TP 071 642 72 43
TG 052 724 43 12

Pressechef/Sektionsberichterstatter:

Four Ernst Huber
Hinter-Horben
8524 Buch b/Frauenfeld
TP 052 746 10 00
TG 01 205 91 18
FG 01 205 90 23

OG Frauenfeld

Obmann: vakant
Technischer Leiter: vakant

OG Oberland

Obmann: Four Florian Vetsch,
Teufenerstrasse 12,
9000 St. Gallen; T P 071 222
07 33; T G 071 244 64 70
Technischer Leiter: vakant

OG Rorschach

Obmann: Four Stephan
Gebert, Ekkerehardstrasse 7,
9400 Rorschach; T P 071
841 63 40; T G 071 229 36
63

OG St. Gallen

Obmann: Four Ruedi Preisig,
Ullmannstrasse 39, 9014
St. Gallen; T P 071 278 43
30; T G 071 277 33 45;
F 071 277 31 08

Techn. Leiter: Hptm Pius

Techn. Leiter: Hptm Pius
Zuppiger, Hinter-Horben,
8524 Buch b/Frauenfeld;
TP 052 746 13 78; T G 052
261 53 55; F 052 261 42
42

OG See/Gaster

Obmann: a i: Four Christian
Rohrer, Schefelstrasse 3a,
9000 St. Gallen; T P 071
250 05 80; T G 071 226 74
27; F 071 226 75 30

OG Wil und Umgebung

Obmann: Four Werner Matti-
mann, Postfach 815, 9501
Wil; T P 071 911 32 05;
T G 071 911 74 74;
F 071 911 74 75

Romande (ARFS)

Präsident:

Fournier Fernand Gardy
Rue des Glacis-de-Rive 5
1207 Genève
T privé 022 736 06 13
T prof 022 787 51 63
F prof 022 787 51 69

Délégué bilingue du président ARFS:

Fournier Christian Brack
Chemin de la Gabiule 76
1245 Collonge-Bellerive
T privé 022 752 31 93
T prof 022 855 08 10
F 076 203 51 70

Adress- und Gradänderungen an:

Four Hansjörg Gadien
Unterlachenstrasse 19
6005 Luzern
TP 041 360 65 02
TG 041 749 73 06

Zürich

Präsident:

Adj Uof Beat Schmid
Wittikerstrasse 249
8053 Zürich
TP 01 383 56 18
TG 01 463 03 33
F 01 462 76 73

Technische Leitung:

Pt Qm Didier Maillard
Rue de Prévét 20
1926 Fully VS
TP 027 746 27 22
N 079 431 25 21

Ticino

Presidente:

Furiere André Gauchat
via delle Scuole 28a
6963 Pregassona
TP 091 940 14 88
T a. 091 820 63 03
F 091 820 63 51

Commissione tecnica:

Cap Renato Pietra
Via Limosina 5 b
6949 Comano
T 091 941 45 50
T a. 091 910 48 22
F 091 910 14 15
Cap Claudio Fonti
Montedato
6595 Riazzino
T u. 091 850 59 31
T a. 091 859 35 79
F 091 850 59 39
Cap Gianmaria Canova
corso S. Gottardo 109
6830 Chiasso
T u. 091 873 74 11
T a. 079 685 18 83

Adressänderungen an:

Four Roger Seiler
Metzgerweg 4
8906 Bonstetten
TP 01 701 25 90
TG 01 236 45 69
F 01 236 63 07

Sektionsberichterstatter a i:

Four Jürg Morger
Obere Kirchstrasse 12
8304 Wallisellen
TP 01 830 25 51
TG 01 265 39 39
F 01 265 39 29

RG Schaffhausen:

Obmann: Four Patric Studer,
Postfach 3265, 8201 Schaff-
hausen 1; T P 052 624 61
71; T G 052 632 54 16

RG Winterthur:

Obmann: Four Benito Enderle,
Bachtelstrasse 27, 8400 Win-
terthur; T P 052 213 30 83

RG Zürich-Stadt:

Obmann: Four René Knecht,
Brunaustrasse 179, 8951
Fahrweid; T P 01 748 35 97;
T G 01 201 08 44

Pistolensktion PSS

Obmann: Four Hannes Mü-
ller, Engelostrasse 6, 5621
Zufikon; T P 056 631 62 28

Adressänderungen nur PSS

Zürich: Ernst Müller, Lerchen-
berg 17, 8046 Zürich;
T P 01 371 96 22

Sektionsberichterstatter PSS

PSS: Bernhard Wieser, Mu-
schellenstrasse 185, 8038
Zürich,
T 01 482 39 43

ADRESS- UND GRADÄNDERUNGEN

Verbandsmitglieder wenden sich an den Sektionspräsidenten oder an die in dieser Rubrik erwähnte Meldestelle.

Freie Abonnenten an Triner AG,
Schmiedgasse 7, 6431 Schwyz;

Telefon 041 819 08 10 oder

Fax 041 819 08 53