

Zeitschrift:	Armee-Logistik : unabhängige Fachzeitschrift für Logistiker = Organo indipendente per logistica = Organ independenta per logistichers = Organ indépendent pour les logisticiens
Herausgeber:	Schweizerischer Fourierverband
Band:	75 (2002)
Heft:	9
Rubrik:	Panorama

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: 05.02.2026

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

FACHTECHNISCHE TÄTIGKEITEN

-r. Die Ziele der fachtechnischen Tätigkeiten des SFV vom Juni 2002 bis Mai 2003 sind definiert und endgültig abgesegnet worden:

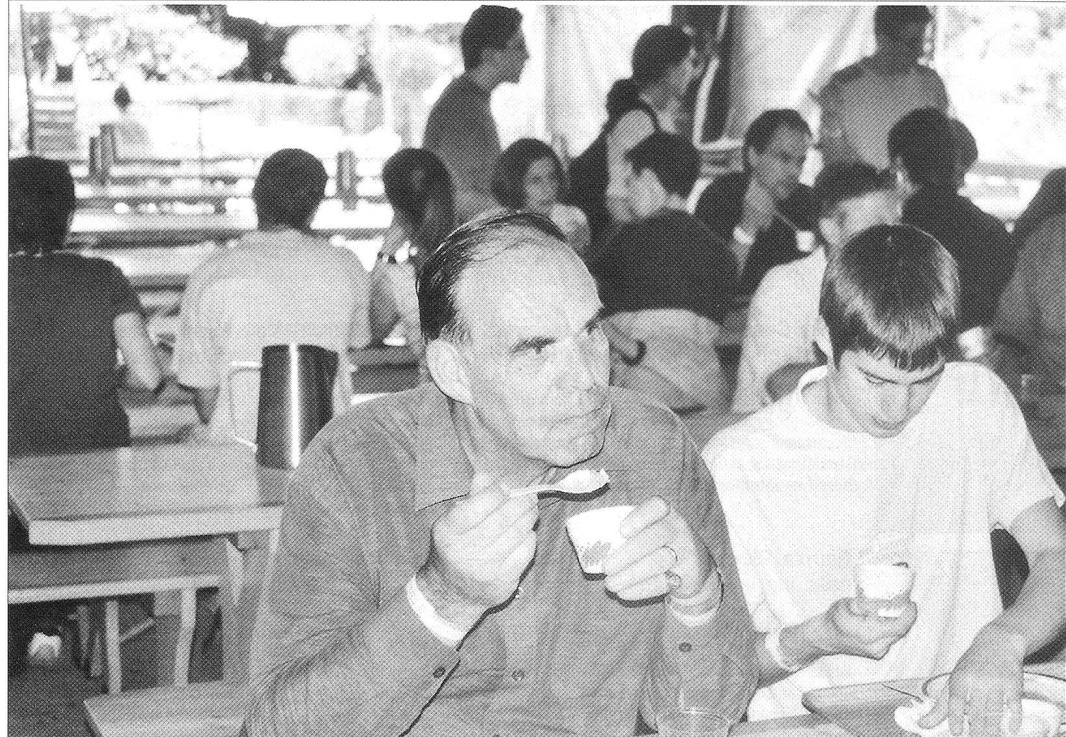
- Fachtechnische Informationen und Neuerungen in der Fachzeitschrift ARMEE-LOGISTIK und auf der Homepage des Gesamtverbandes aktualitätsgerecht veröffentlichen.
- Die fachtechnischen Aktivitäten der Sektionen bei Bedarf unterstützen.
- Für Informationsabende und Kurstage Referenten und Kursleiter beziehungsweise Kursmitarbeitende vermitteln.
- Koordination der fachtechnischen Anlässe der Sektionen.

ÖBERST ROLAND HAUDENSCHILD

-r. «FACHINFO», die Zeitschrift der Abteilung Versorgungsgruppen im Bundesamt für Logistiktruppen erhält einen neuen Redaktor. Im Teilstempel übernimmt ARMEE-LOGISTIK-Mitarbeiter Oberst Roland Haudenschild diese anspruchsvolle Aufgabe. Zu dieser Er-nennung gratulieren Redaktion und Verlag herzlich und wünschen ihm dazu viel Befriedigung. Dr. Haudenschild wird uns weiterhin die Treue halten.

GRATULATION NACH ÖSTERREICH

-r. Dem langjährigen Chefredaktor der renommierten militärischen Fachzeitschrift «Truppendienst», Brigadier Mag. Dr. Horst Mäder, wurde vom österreichischen Bundespräsidenten für dessen weitgefächerten journalistischen Einsatz der Titel «Professor» verliehen. Auch uns freut diese grosse Ehrung. Schliesslich pflegt während Jahren ARMEE-LOGISTIK mit Brigadier Mäder eine ertreffliche und kameradschaftliche Zusammenarbeit.



Prorektor Schumacher, der Hauptorganisator der Schulreise 2002 der Kantonsschule Kollegium Schwyz (KKS), beim Mittagessen im Bistro Militaire.

Foto: KKS

Expo-«Bistro Militaire» begeistert Jung und Alt

Wenn es das «Bistro Militaire» an der Expo.02 in Meyriez nicht gäbe, müsste es noch erfunden werden. Deshalb ist es nicht erstaunlich, dass durchwegs positive Reaktionen sogar die Redaktion von ARMEE-LOGISTIK erreichen. Eine davon stammt von Stephan Betschart, Verwalter der Kantonsschule Kollegium Schwyz (KKS).

VON MEINRAD A. SCHULER

«Grüsse aus der Kantonsschule Kollegium Schwyz» heisst das Publikationsorgan der Vereinigung der Schwyzer Altkollegianer (VSA). In der Ausgabe 2/02 widmet die Redaktion einen grösseren Beitrag der «Schulreise 2002 an die Expo».

Arbeit für Generalstäbe

Eingangs des Berichtes wird festgehalten: «Das war förmlich eine Arbeit für Generalstäbe: Die ganze KKS reiste am 31. Mai an die Expo. Ein Merkblatt musste die wichtigsten Informationen enthalten; die Schülerinnen und Schüler mussten am richtigen Ort einsteigen, das Frühstück, das Mittagessen und der Imbiss am

Abend mussten organisiert sein – fürwahr: keine leichte Aufgabe. Doch die Schulreise an die Artepôles von Murten und Yverdon-les-Bains verlief reibungslos. Apropos Mittagessen: Dazu kann im umfangreichen Reisebericht nachgelesen werden: «Das Mittagessen wurde im «Bistro Militaire» eingenommen, welches für andere Besucher geschlossen und zur Mensa umfunktioniert worden war.»

Hervorragend

Und so liess denn auch der Verwalter der KKS, Stephan Betschart, der Redaktion ARMEE-LOGISTIK folgende Zeilen zukommen: «In der Zeitschrift ARMEE-LOGISTIK habe ich im März vom geplanten «Bistro Militaire» in Murten-Meyriez gelesen. Gerade zu diesem Zeitpunkt waren wir

an der Kantonsschule Kollegium Schwyz (KKS) mit der Organisation der Schulreise an die Expo.02 beschäftigt. Nach einem Gespräch mit Oberst i Gst P.A. Champendal, mit dem ich seinerzeit die OS absolvierte hatte, habe ich das Mittagessen für die 400 Kantonsschüler/innen im «Bistro Militaire» reserviert. Nun, alles hat reibungslos geklappt, das von den Militär-Küchenchefs zubereitete Essen war hervorragend, das Personal sehr freundlich, die Organisation perfekt, die Anlage sehr reizvoll und das alles erst noch zu einem günstigen Preis. Die Schüler/innen waren aufgestellt und zufrieden und erhielten einen positiven Eindruck von unserer Armee. Als ehemaliger Hellgrüner (Rgt Om) ist es mir ein Bedürfnis, an dieser Stelle den verantwortlichen Herren Oberst Berger und Stabsadj Hofer für die mustergültige Organisation der Verpflegung unserer Schüler/innen bestens zu danken». Und diesen Dank leitet ARMEE-LOGISTIK im Namen aller Besucher des «Bistro Militaire» gerne weiter an die Verantwortlichen.

Durchschnittlich 333 Käseschnitten im Tag verkauft

Das in Meyriez neben der Ausstellung der Eidgenossenschaft «WERFT» eingerichtete «Bistro Militaire» findet grossen Anklang. Das Publikum schätzt nicht nur das Angebot und die typische Atmosphäre, sondern auch die moderaten Preise. Seit Eröffnung der Expo.02 wurden bereits 25 000 Käseschnitten verkauft.

Das «Bistro Militaire» wird ständig von einer Brigade der Küchenchefscole von Thun geführt. Bis heute haben sich rund hundert Militärköche abgelöst, um eine der vielen Spezialitäten des «Bistro Militaire» zuzubereiten: Pot-au-feu, Nasi-Goreng, Spaghetti Napoli, diverse Sandwiches, Nussgipfel und die berühmte Käseschnitte.

25 000 Käseschnitten bereits verkauft

Seit der Eröffnung der Expo.02 am 15. Mai wurden im Durchschnitt 333 Käseschnitten pro Tag verkauft. Allein für diese Spezialität des «Bistro Militaire» wurden benötigt:

- 3271 kg Käse
- 1400 kg Mehl
- 2750 l Milch
- 8250 Eier
- 1670 kg Brot

Mittags und abends bietet das «Bistro Militaire» ein Tagesmenü an. Morgens Kaffee und Gipfeli (bis 11 Uhr). Das «Bistro Militaire» schliesst um 19 Uhr.

Rezept der Käseschnitte

(aus «Die Militärküche»)

1. Den Käse mit Mehl, Salz und Gewürzen trocken mischen
2. Diesem Gemisch nach und nach Milch und Eier beimengen

Il Bistro Militaire, situato a Meyriez nelle vicinanze dell'esposizione della Confédération «WERFT», riscontra un grande successo. Apprezzato dal pubblico per i suoi menu, la sua tipica atmosfera e i prezzi moderati, ha venduto 25 000 crostini al formaggio dall'inizio di Expo.02.

3. Wenig Fettstoff erhitzen, Zwiebeln und Knoblauch dünsten; der Käseschmelze beimengen

4. Abschmecken und 3 Stunden ruhen lassen

5. Brot der Länge nach in 1 cm dicke Scheiben schneiden und diese auf einer Seite etwa 1 cm dick mit oben beschriebener Masse bestreichen

6. Frittüre erhitzen

7. Brotschnitten partienweise, bestrichene Seite nach unten, hellbraun backen

8. Fertig gebackene Schnitten auf einem Sieb abtropfen lassen und warm stellen

Anmerkung: Die überzähligen Käseschnitten als Diablotins in klaren Suppen oder als Zwischenverpflegung kalt verwenden.

Depuis le 15 mai, ouverture d'Expo.02, il s'est vendu en moyenne 333 croûtes au fromage par jour. Cette seule spécialité de la cuisine militaire a nécessité:

- 3271 kg de fromage
- 1400 kg de farine
- 2750 l. de lait
- 8250 oeufs
- 1670 kg de pain

Midi et soir, le Bistro Militaire propose chaque jour un plat du jour. Le matin, café et croissant (jusqu'à 11 heures). Le Bistro ferme à 19 heures.

Zutaten für 100 Personen

6 kg Käse nach Wahl (gerieben)
1 kg Zwiebeln (feingeschnitten)
10 Knoblauchzehen (gehackt)
2,5 kg Mehl
5 l Milch
15 Eier
13 kg Brot
10 kg Fettstoff
(Fettstoffverbrauch ca 50%)
Salz, Pfeffer, Paprika, Muskat

E Guete!

NACHRICHTEN

14 000 Diensttage für die Expo

nzz. Die Schweizer Armee hat im ersten Halbjahr 2002 über 130 000 Diensttage geleistet. Zu Gunsten der Expo.02 wurden gegen 14 000 Diensttage aufgewandt. Über die Hälfte aller Diensttage entfiel auf subsidiäre Sicherungseinsätze beziehungsweise Botschaftsbewachungen, wie das Verteidigungsdepartement (VBS) mitteilte.

4,5 Millionen gespart

An der Expo.02 leisten rund 500 Zivildienstleistende einen Einsatz. Sie stehen den Besuchern hauptsächlich in den Bundesprojekten als Ansprechpersonen zur Verfügung oder wirken beim Unterhalt der Pavillons mit. Dieser auch für den Zivildienst als Organisation einmalige Grosseinsatz spart dem Bund rund 4,5 Millionen Franken.

Armee und Expo.02

-r. Mit Geniearbeiten, Transporten und Aufgaben im Bereich der öffentlichen Sicherheit engagieren sich Departement und Armee intensiv für die Landesausstellung. Die Armee bietet aber nicht nur umfangreiche Dienstleistungen. In wechselnden Ausstellungen präsentiert sie sich als wichtiges Instrument der Sicherheitspolitik.

Vorführungen von Luftwaffe, Rettungs- und Sanitätstruppen stehen ebenfalls auf dem Programm. Die Schweizer Militärmusik ist erstklassige Botschafterin des kulturellen Bereichs.

Die bürgernahe Armee im Wandel...

... unter diesem Motto präsentieren sich attraktive Bereiche der Armee im Umfeld des Bundesprojektes «Werft» in Meyriez bei Murten.

INFO-THEK

www.expo02.ch