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: 12

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: 25.08.2025

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

Zwei Goldmedaillen und den Weltmeisterschaftstitel für diese Crew. Bilder: zvg

Koch-WM (Culinary World Cup) in Luxemburg:

Schweizer Militärköche sind Weltmeister

An der Kochweltmeisterschaft in Luxemburg errang das Swiss Ar-med Forces Culinary Team (SACT) den Weltmeistertitel. Die Schweizer verwiesen die Mannschaften aus den USA und Deutschland auf die Plätze zwei und drei.

Von Markus Niederhauser aus Luxemburg

Mit 494,098 Punkten gewann das SACT vor den USA, die mit 493,177 Punkten den zweiten Rang belegte – in einem Wettkampf, in dem mit Tausendstelpunkten gewertet wird. Auf Rang drei mit 490,268 Punkten vermochte sich Deutschland zu platzieren.

«Ich habe schon immer gewusst, dass meine Mannschaft die beste der Welt ist, nun hat es die Jury auch gemerkt» meinte der Kommandant Urs Bessler. Bereits die beiden Goldmedaillen seien ein grosser Erfolg für das SACT, der Weltmeistertitel sei aber nun das Tüpfelchen auf dem i. Unabhängig vom Schlussresultat habe das Team in jeder Hinsicht perfekte und saubere Arbeit geleistet. «Der Sieg hier in Luxemburg haben sie sich verdient» sagte Bessler zufrieden. Und Teamchef René Schanz ergänzte: «Natürlich gehört immer eine gehörige Portion Glück dazu, aber ohne Können ist ein Sieg undenkbar.»

Am Dienstag 19. November gewann die Mannschaft am Culinary Word Cup 2002 in der Kategorie Streitkräfte mit der «kulinarischen Herbstkomposition» Gold. Für 80 Personen kochte das SACT unter Feldbedingungen ein Dreigangmenü. Bereits am Sonntag 17. November eroberte das Team in der Kochkunstausstellung eine Goldmedaille.

«Culinary World Cup 2002»

Der «Culinary World Cup 2002» findet im Rahmen der Fachausstellung EXPOGAST in Luxemburg statt. An den Wettkämpfen nehmen Köche aus vier Kontinenten teil. 24 zivile Nationalmannschaften, 9 nationale Militärmannschaften, 47 zivile Regionalmannschaften, 8 Juniormannschaften sowie zahlreiche Köche aus 38 Ländern massen sich untereinander.

1999 gegründet

Das SACT wurde im Dezember 1999 offiziell gegründet und besteht aus zehn Mitgliedern. Die Schweizer Kochnationalmannschaft der Armee hat den Auftrag, die Schweiz an nationalen und internationalen Wettkämpfen zu vertreten und Höchstauszeichnungen zu erreichen. Der Gesamtsieg bedeutet den bisher grössten Erfolg der erst vor drei Jahren gegründeten Mannschaft.

Die Tagesmenüs

Die sieben Drei-Gang-Menüs, die das Swiss Armed Forces Culinary Team (SACT) der Jury an der Kochkunstausstellung präsentierten. Jedes Menü hat einen Warenwert von maximal 5 Euro pro Person. Das Menü 7 wurde am 19 November unter Feldbedingungen für 80 Personen gekocht (siehe speziellen Beitrag auf Seite 12).

Tagesmenü 1

Gedämpfter Salm und Pangasius
im Rohschinkenmantel
auf Krautstielsalat
Kartoffelring

Gefüllter Kaninchenrücken
ländliche Art
Gebackene
Hafer-Dörräpfel-Zapfen
Marktgemüse

Mirabellenschaumeis
mit Johannisbeerbiskuit

Tagesmenü 2

Sepiolo mit roten Linsen
und Ratatouille-Kuchen

Simmentaler Feuertopf vom Kalb
(Schulter, Haxe, Backen, Leber)

Süsse Impressionen
von der Kirschenernte

Der Schweizerische Fourierverband sowie alle Leserinnen und Leser von Armee-Logistik danken dem unermüdlichen Swiss Armed Forces Culinary Team (SACT) für den grossen freiwilligen Einsatz und gratulieren zum tollen Weltmeistertitel sowie den beiden Goldmedaillen an der Kochweltmeisterschaft in Luxemburg.

Tagesmenü 3

Gelberbsensuppe mit
Pastinakenflan
Ochsenschwanz-Knusperli

Gebratenes Lammrückenfilet
mit Mandelkruste
und pikanten Pflaumen
Geschmorte Lammbrust mit
Feves
Lauch – Kartoffel – Feuillete

Warmer Gewürzbrot-Pudding
mit Glühwein-Sabayon
und Mandarinen – Joghurt –
Glace

Tagesmenü 4

Pouletbruststreifen
mit Honig-Whisky-Marinade
Maisschaum

Gedämpfte Rochensichel
mit Vongole und Limetten
Makkaroniterrine mit Kresse
In Safran gegarter Fenchel

Karamelisierter Birnen-
Crêpes-Kuchen
mit Buttermilchcreme

Tagesmenü 5

Zweifarbige Kartoffelgnocchi
mit Meeresfrüchten und
Peperoni

Kombination aus Perlhuhn,
Strauss
und Truthahn
Tomate mit Kräuterbutter
Fritierter Maisring
Kohlröschen

Bayrische Creme mit Äpfeln
und Heidelbeergelee

Tagesmenü 6

Kaninchenleber-Mousseline
in Buchweizenrolle
Geräuchertes
Kaninchenrückenfilet
in Gemüse-Kümmel-Aspik

Schweinsschulterbraten mit
Gnagi
Grilliertes Schweinsschnitzel
Senfsauce
Topinambur-Brätling
Bohnengemüse mit Schalotten

Holzapfel-Rahmgefrorenes
Gepresstes Quittenkompott mit
Schlehen
Mandelkräpfchen

Rezept "kulinarische Herbstkomposition"

Am 19. Novembert kochte das Swiss Armed Forces Culinary Team, die Nationalmannschaft der Schweizer Armeeköche, am «Culinary World Cup 2002» in Luxemburg eine «kulinarische Herbstkomposition».

Vorspeise: Leicht geräuchertes Wildschweinkarree mit Kastanien

Pariertes Wildschweinkarreestück einschneiden, mit einer Lage Trockenfleisch versehen, mit einer Masse aus Karamel, Kastanien und Brotwürfel belegen und einrollen. Alsdann kurz pochieren und in heissem Zustand in den Rauch geben.

Aus Kumquats ein rassiges Chutney zubereiten.

Mit zwei Salatkomponenten bestehend aus Waldpilzen und Blattgemüsen gefällig anrichten.

Mit einem fritierten Kartoffelknusperli ausschmücken.

Hauptgericht: Heisse Rehterrine und Hirschwürstchen

Marinierte Rehfleischstreifen mit Knoblauch in einer Terrinenform weichdämpfen.

Aus Hirschfleisch, Schinken und frischen Kräutern ein Würstchen herstellen und kurzbraten.

Rosenkohl schmoren und pürieren. Das Püree mit einem Knöpfliteig vermengen, ab-schmecken, die durchgetriebenen Knöpfli pochieren und mit Butter/Käse im Ofen, im Förmchen backen.

Gelber und oranger Kürbis gleichmässig schneiden und mit blanchierten Schwarz- und Kerbelwurzeln glasieren.

Preiselbeeren in Zuckersirup aufkochen, mit Cayenne würzen und als Beilage zum Würstchen servieren.

Süssspeise: Militärschokoladenspitzen Brandteigtraube mit Marc-Füllcreme

Mit Zugabe von geschmolzener Schweizer Militärschokolade ein Eisbiscuit (analog einem Biscuit glacé mit Genoise) herstellen.

Aus Brandteig eine Traube spritzen und ausbacken. Eine Füllcreme mit Marc parfümieren und in das aufgeschnittene Gebäck dressieren.

Dazu frische, in Vanillesirup marinierte Trauben reichen.