**Zeitschrift:** Armee-Logistik: unabhängige Fachzeitschrift für Logistiker = Organo

indipendente per logistica = Organ independenta per logistichers =

Organ indépendent pour les logisticiens

Herausgeber: Schweizerischer Fourierverband

**Band:** 77 (2004)

**Heft:** 11

Rubrik: Letzte Meldungen

# 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

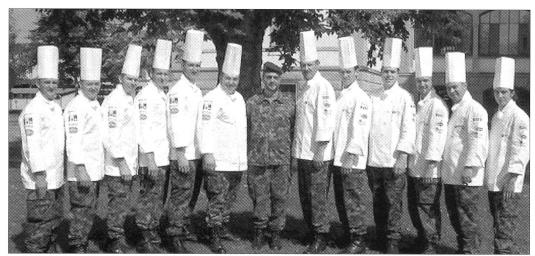
# Terms of use

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: 28.11.2025** 

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

# **Letzte Meldung**



Das erfolgreiche Schweizer Bronze-Team.

Foto: zvg

# Erfurt: Schweizer Militärköche schafften 3. Platz

Internationale Kochkunstschau IKA / Olympiade der Köche Schweizer Armeeköche an der Olympiade in Erfurt. Schweizer Militärköche gewinnen Bronzemedaille in der Gesamtwertung.

Das Swiss Armed Forces Culinary Team (SACT) gewann an der Olympiade der Köche in Erfurt in der Schlusswertung die Bronzemedaille in der Kategorie der Streitkräfte. Damit erreichte die Mannschaft das gesteckte Mindestziel. Gold gewinnt Deutschland vor den USA.

Nachdem das SACT in der Kochkunstausstellung Silber und im praktischen Kochen Gold gewonnen hatte, zeichnete sich ein Platz auf dem Podest ab. Die Mannschaft stieg als Mitfavorit in den Wettkampf, gewann sie doch vor zwei Jahren in Luxemburg die Weltmeisterschaft.

«Leider hat es uns nicht zuoberst auf das Treppchen gereicht», meinte der Kommandant des SACT, Oberst Urs Bessler, «aber wir dürfen zufrieden sein. Die Menüs können zum grössten Teil nur subjektiv beurteilt werden, das ist im wahrsten Sinne des Wortes reine Geschmackssache. Entweder man trifft den Geschmack der Jury, dann hat man Glück, oder man liegt vollkommen daneben, und dann hat man eben Pech.»

Für Bessler ist und bleibt das Team jedoch immer die Nummer 1: «Ich weiss, dass das, was meine Leute produzieren, absolute Spitzenklasse ist. Schliesslich hat es auch der beste Tennisspieler der Welt an der Olympiade nicht aufs Podest geschafft — in dieser Beziehung hatten wir etwas mehr Glück.»

# Warm gedacht – kalt ausgestellt

In der so genannten Kochkunstausstellung stellte das SACT sieben 3-Gang-Menüs für ein Wochenprogramm «kalt» aus, dabei wurden «I:1-Modelle» der Menüs auf den Tellern präsentiert. Bewertet wurden Präsentation und Innovation, Zusammenstellung, korrekte fachliche Zubereitung sowie Anrichteart und Dekor.

## Tagesmenü 1

Vorspeise

Kraftbrühe und Rückenfilet vom Kaninchen mit Rosenkohl; Frittierte Teigtasche mit Kaninchenfrikassee

Ich mache mir die gute Information zur Gewohnheit und wünsche ARMEE-LOGISTIK jeden Monat in meinem Briefkasten. Zuerst zwei Monate gratis. Dann im preiswerten Abonnement:

Für ein Jahr nur Fr. 32.-

Name Vorname Adresse PLZ/Ort

Bitte ausfüllen und in frankiertem Kuvert senden an: ARMEE-LOGISTIK, Abonnementsdienst, Postfach 2840, 6002 Luzern – Fax: 041 240 38 69

Hauptgericht

Sautiertes Truthahnmedaillon mit Pistazienpanade und Curry-Mascarpone-Füllung; Zitronengras-Sauce; Kartoffelstock mit Kreuzkümmel und Orangen; Geschmorter Pak-Choi

Ciiccenoico

Baumnuss-Schaumgefrorenes; Hefeteigschnecke mit Datteln; Herbstlicher Fruchtsalat

#### Tagesmenü 2

Vorspeise

In Einmachglas gegarte Komposition von Knurrhahn, Kabeljau und Meeresfrüchteklösschen

Hauptgericht

Glasierte Schweinsbrust mit Grünerbsen und Azuki-Bohnen; Champignon-Fleisch-Kreation; Zweifarbige Griessschnitten; Gedämpstes Gemüsebündel

Süssspeise

Bayerische Pistazien- und Vanillecreme mit Griotten; Orangen-Bittermandel-Cake

#### Tagesmenü 3

Vorspeise

Masthuhngalantine; Bananen-Dip und Korianderwaffel; Sellerie-Kürbis-Salat

Hauptgericht

Damhirschbraten mit Mango; Gersten-Heidelbeer-Kuchen; Gedünsteter Krautstiel mit Ingwer; Silberdistelboden mit Alpkräutern

Süssspeise

PS:

Heisser Mokkapudding; Weisse Schokoladen-

sauce mit Rum; Leicht gefrohrener Passionsfruchtschaum mit Nelken

#### Tagesmenü 4

Vorspeise

Mariniertes Heringsfilet; Apfel-Zwiebel-Salat; Salmknackerli mit Dillsenf und geröstetem Roggenbrot

Hauptgericht

Geflügel-Rotwein-Eintopf mit Reistaschen; Gedämpftes Pouletschenkelstück mit Herbsttrompetten

Süsssneis

Himbeer-Quark-Roulade; Pfirsich-Rahmgefrorenes

## Tagesmenü 5

Vorspeise

Geräucherte Lammhuft mit Gewürzöl; Artischockenkuchen; Peperoni-Advocado-Schaum

Hauptgericht

In Lauchhülle gedämpfter Heilbutt mit Amaranth; Buchweizennudelteig-Dreiecke; Gemüse-Potpourri mit Tomaten-Sabayon

Süssspeise

Gebackene Filoteig-Spitze mit eingelegten Dörrpflaumen; Kokosnuss-Joghurt-Sorbet; Dörraprikosensauce

# Tagesmenü 6

Vorspeise

Terrine von Salm, Thunfisch und Meerhecht; Komposition von gelben und roten Tomaten; Meerrettichsauce

Hauptgericht

Kaninchenbraten;Im Ofen mitgebratene Kartoffeln und Gemüse; Hafer- und Speckknusperli mit gewürztem Küchensträusschen

Süssspeise

Süsse Sonntagsköstlichkeiten; Othello-Kapseln mit Brombeerpulpe; Limetten-Quark-Schnittchen; Frittierte Zwetschge mit Marzipan; Brandteiggebäck mit Mirabellen und Johannisbeeren

# Tagesmenü 7

Vorspeise

Gelbe Randenpüreesuppe mit gegrilltem Wildburger und Schwarzwurzelflan

Hauptgericht

Poolierte Kalbsrolle mit Kalbsnierchen; Gebackene Süsskartoffeln; Bohnen-Allerlei; Tarnsalat

Süssspeise

Dörrfrüchtekuchen mit Apfelglace ; Vanillesauce

# Adress- und Gradänderungen

an Zentrale Mutationsstelle SFV

Postfach 5036 Oberentfelden

Telefon E-Mail

062 723 80 53 mut@fourier.ch

Adressänderungen, die durch die Poststellen vorgenommen werden müssen, kosten ab diesem Jahr neu Fr. 1.50. Hier können Sie beim Sparen mithelfen!