

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

Herausgeber: Schweizerischer Fourierverband

Band: 79 (2006)

Heft: 6

Endseiten

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: 07.02.2026

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

Acht Spitzenköche inspizierten Militärküchenchefs



-r. Acht hoch dekorierte Schweizer Spitzenköche inspizierten den Lehrgang für Militärküchenchefs in Thun. Eingeladen wurden sie dazu vom Kommandanten Heer, Korpskommandant Luc Fellay. Ebenfalls vor Ort waren nahezu 30 Medienleute. Alle waren hell begeistert. Denn die Soldaten liessen nichts anbrennen. Der Küchenchef-Lehrgang servierte den Geladenen ein Siebengänger.

André Jaeger (19 Gault-Millau-Punkte) von der «Fischerzunft» in Schaffhausen war jedenfalls restlos begeistert. «Egal, ob Spitz- oder Militärküche, gut kochen kann man nur mit guten Produkten. Das hat die Armee begriffen.» Frédy Girardet (zu Aktivzeiten drei Michelin-Sterne, 19,5 Punkte), Féchy VD, zeigte sich beeindruckt: «Es fehlt nicht an Ideen. Der im Einmachglas servierte Fischgang ist originell, und das in der Gamelle servierte Bärlauchsüppchen ist interessant.» Dann kam der Übervater aller Schweizer Spitzenköche auf seine Militärzeit zu sprechen. Damals seien die Küchenchefs keine Kochprofis gewesen. Und ihn hätten sie mit den Worten in die Küche gestellt: «Schauen wir mal, ob wir dich brauchen können.»

Auch die andern Küchenchefs, Carlo Crisci (zwei Sterne, 18 Punkte), Le Cerf, Cossonnay VD, Adolf Blokbergen (ein Stern, 18 Punkte), Le Raisin, Cully VD, Martial Braendle (ein Stern, 18 Punkte), Auberge de Vouvry, Vouvry VS, Philippe Chevrier (zwei Sterne, 19 Punkte), Châteauvieux, Satigny GE, Roland Pierroz (19 Punkte), Hôtel Rosalp, Verbier VS, und Gérard Rabaey (drei Sterne, 19 Punkte), le Pont de Brent, Brent VD, genossen diesen «wunderbaren Tag der Freundschaft.»

Und die jungen Köche? Sie freuten sich am Lob – und an den signierten Kochbüchern, die ihnen die Sterne am Gastrohimmel überreichten.

Kurzum: Ein gelungener Anlass, an dem es an Können und Motivation nicht fehlte. Fotos: Meinrad A. Schuler

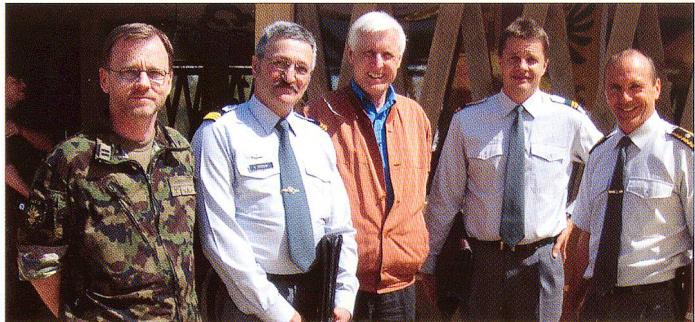




Ein Gruppenbild mit Divisionär Jean-Jacques Chevalley, zwei Trainsoldaten und Pferd.

Fotos: Meinrad A. Schuler

LUGA 2006: Der grosse Brückenschlag der Armee



Man muss weder Militäerkopf noch Waffennarr sein: Die Armee zeigte an der Luga 2006 vor allem, wie modern und vielseitig sie ist – und wie in vielen Fällen unentbehrlich. Rund 125 000 Messegäste haben an den zehn Tagen die Zentralschweizer Erlebnismesse und die Sonderschau der Armee besucht. Einer der Höhepunkte war auch das «Bistro Militaire» wo an die 31 200 Artikel verkauft wurden. Der Hit war die Käseschnitte. Nahezu 12 900 Portionen wurden verabreicht. Beliebt waren auch das Pot-au-feu (1115 Stück), die Spätzlipfanne (767) und das Nasi Goreng (563). Beachten Sie dazu auch das Editorial in dieser Ausgabe.