

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

**Herausgeber:** Schweizerischer Fourierverband

**Band:** 85 (2012)

**Heft:** 10

**Rubrik:** Im Blickpunkt

### **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:** 13.01.2026

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

## 3. Probelauf SACT am 16.08.2012 in Thun

Die Redaktion wurde vom Teamleiter des SACT, Adj Uof Daniel Marti zu einem Probeessen im Zuge der Vorbereitung auf die Kocholympiade in Erfurt eingeladen. Diese total 4 Probeessen dienen dazu, das Team zu trainieren und von den Gästen mittels Fragebogen ein detailliertes Feedback bezüglich Zusammenstellung, Farbe, Präsentationen und Geschmack zu erhalten. Das 3. Probeessen fand nun am 16. August 2012 im Speisesaal «La Gamelle» der Kaserne Thun statt. Aufgrund des Wetters wurde auch auf den Vorplatz aufgedeckt, ebenfalls konnte ein mobiles Verpflegungssystem (MVS) des Kdo Küchencheflehrgang besichtigt werden.

### Die Ausstellung

In der alten Stallung gleich neben dem Gebäude des Kdo Kü C LG wurde die Ausstellung aufgebaut, so wie sie in Erfurt präsentiert sein wird. Die Präsentationsfläche stellt einen Würfel mit dreidimensionalem Schweizer Kreuz dar, so dass sich von allen Seiten eine stilisierte Schweizer Fahne mit z.B. einem Alpenmotiv ergibt. Die Präsentationsfläche wurde mittels Unterstützung der LBA, den Schreibern des Armeelogistikcenters Thun, erstellt. Der C VBS und der C LBA nahmen sich an diesem Abend die Zeit, den Anwesenden persönlich für die geleistete Arbeit zu danken.

Zu den verschiedenen Rubriken wurden ausgestellt:

#### a) Menü Feldverpflegung

Vorspeise: Kaninchen Pot-au-feu  
Hauptgang: Rindsschmor-Topf mit Paprika  
Dessert: Zwiebackauflauf mit Beerenkompott

#### b) Menü Nationalgericht, Stationäre Truppenverpflegung

Vorspeise: Käsefondue  
Hauptgang: Berner Platte mit Beilagen  
Dessert: «Berge, Gold und Schokolade»

#### c) Galadinner

- Entenlebermousse  
- Fisch-Safransuppe  
- Gebratener Wolfsbarsch

- Rehrücken im Shitakemantel  
- Pitayamousse im Grenadinemantel

#### d) Menü 1

Dieses wurde uns an jenem Abend serviert, daher später noch ein paar Details.

Vorspeise: Lachstartar  
Hauptgang: Poulardenbrustroulade  
Dessert: Schokoladen-Passionsfruchterriner

#### e) Menü 2

Vorspeise: Hirsch-Siedfleischsalat  
Hauptgang: Rindsfilet im Kräutermantel  
Dessert: Dörrfruchtschnitte mit Lækkerli

#### f) Menü 3

Vorspeise: Lammfilet im Brotmantel  
Hauptgang: Kalbsrücken mit saurem Apfel  
Dessert: Traubentarte mit Marronbiscuit

#### g) Menü 4 (vegetarisch)

Vorspeise: Cannelloni mit Ziegenfrischkäse  
Hauptgang: Kürbis-Erbsenauflauf  
Dessert: Panna-Cotta aus Zitrusfrüchten

### Das Essen

Nachdem wir uns mit Verpflegungsbons, Bleistift und Bewertungsbogen ausgerüstet hatten, ging es an die Beurteilung des Menüs 1.

Zur Vorspeise gab es eine leicht geräucherte Lachstranche, Lachstartar, Zitronenjoghurtmousse mit Senfkern und Rinden-Pfefferlingssalat mit Kräutern. Diese Kreation wurde von der anwesenden Tischrunde als sehr gut abgestimmt empfunden, einzig das etwas sehr poppig-pinkige und süsse Makrönchen führte zu Diskussionen.

Die Hauptspeise, des Duo von der Poularde mit Zwergorangen, einem Buchweizen-Laugengebäckauflauf und Romanesco auf Pastinaken wurde ebenfalls als sehr guter Gang empfunden. Beim farblich und geschmacklich eher speziellen Auflauf gingen die Meinungen am Tisch etwas auseinander.

Als Dessert folgte die Schokoladen-Passionsfruchterriner, eskortiert von einem Himbeerküchlein mit Himbeer-Air sowie einem Himbeersorbet auf marinierten Beeren. Beim Dessert waren sich alle einig. Gut abgestimmt, war es ein krönender kulinarischer Abschluss dieses schönen Sommertags.

### Die Gäste

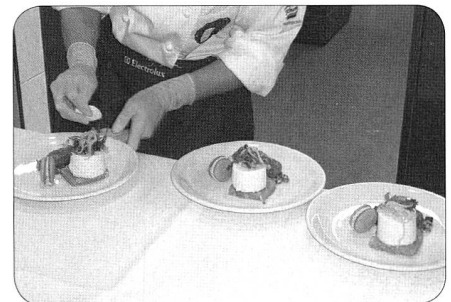
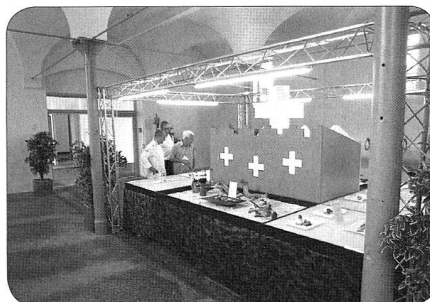
Am Probeessen machen sich auch gerne die Chefs ein Bild, ob es wieder für eine Goldmedaille reichen könnte. So waren an diesem Abend auch Bundesrat Ueli Maurer mit seinem persönlichen Mitarbeiterstab, Korpskommandant Dominique Andrey (Kdt Heer) mit seinem Stabschef und seinem Führungsgehilfen sowie der Chef LBA, Divisionär Baumgartner anwesend. Nach dem Essen konnten einige Stimmen eingefangen werden. Bundesrat Ueli Maurer findet das Konzept SACT an sich gut. Das Essen habe ihm sehr gut geschmeckt und passe geschmacklich gut zusammen. Im Bereich der Farben würde er aber noch einen anderen Akzent setzen.

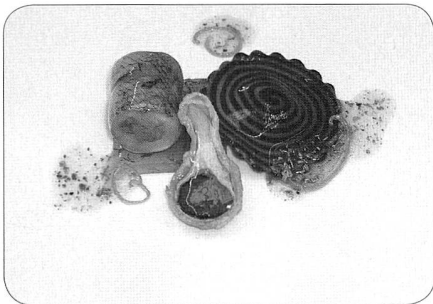
Chefadj Jean-Michel Martin, er gehört als Juror ebenfalls zum SACT-Team, bemerkte, man sei auf dem Weg zu einem guten Resultat. Dieser Probedurchlauf sei von der Ersatzmannschaft als Training gekocht und durchgeführt worden. Es sind klar positive Entwicklungen seit dem ersten Probelauf zu verzeichnen. Aufgrund der Erfahrungen und Resultate des 3. Probelaufs wird es nur noch feine Anpassungen geben, grosse Änderungen sind nicht mehr möglich.

Somit bleibt der Redaktion nur, dem SACT-Team alles Gute und viel Erfolg zu wünschen für die Titelverteidigung in Erfurt und dem Kdt Kü C LG Oberst Hauri an dieser Stelle einmal mehr für diese Einladung und die sehr gute Zusammenarbeit des Kü C LG mit der Redaktion Armee-Logistik zu danken.

cs

Zusätzliche Bilder finden Sie auf der Umschlagseite 2 dieser Ausgabe.





## Schweizer Militärköche werden Olympiasieger

**Bern, 11.10.2012** – Das Swiss Armed Forces Culinary Team SACT wurde an der Olympiade der Köche in Erfurt (D) zum Olympiasieger erkoren. Es konnte damit den Titel, den es schon vor vier Jahren errungen hatte, verteidigen. Die Nationalmannschaft der Militärköche siegte vor Grossbritannien und Deutschland.

Nach den beiden Goldmedaillen im Vorfeld durfte das Team bereits mit einem Spitzenplatz rechnen. Aber auch der stärkste Konkurrent aus Grossbritannien wurde mit Doppelgold belohnt, daher blieb bis am Schluss offen, wer das Rennen machen würde. Bei den Schweizer Mannschaften wurde das SACT als einzige mit Doppelgold bewertet. Leider hat dies bei der Juniorennationalmannschaft (Gold/Silber) und der zivilen Nationalmannschaft (Silber/Silber) dieses Jahr nicht ganz geklappt. Sie beendeten den Wettbewerb auf den Plätzen 3 und 5.

An der Kocholympiade traten die Teams in zwei Disziplinen an: In der kalten Küche, der sogenannten Kochkunstausstellung und in der warmen Küche, in der 150 Menüs gekocht werden mussten. In der kalten Küche wurden drei «klassische» Menüs ausgestellt. Dazu kamen eine zweckmässige Feldverpflegung, ein vegetarisches Menü, ein Menü mit

typischen Landesspezialitäten und ein Fünfgang-Galadinner. Von den klassischen Dreigang-Menüs bestimmte die Jury eines, das das Team für 150 Personen kochen musste. Im Fall des SACT war dies eine Lachsvariation mit Kalbsmilken und Pfifferlingen, eine Poularde mit Buchweizenbiscuit und Gemüse sowie eine Schokoladen-Komposition mit Himbeeren.

### Auszeichnungen

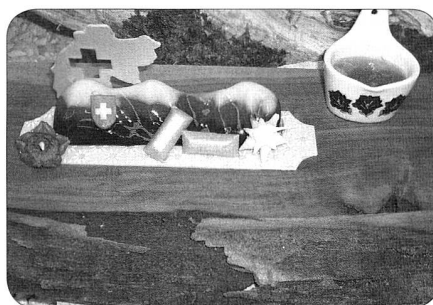
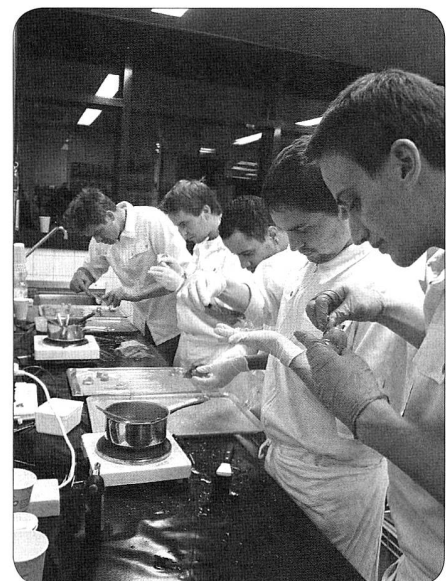
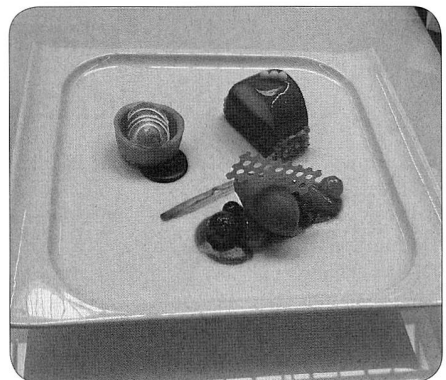
Alle teilnehmenden Teams erhalten Medaillen und Diplome entsprechend der erreichten Punkte. Eine Auszeichnung gibt es für die Kochkunstausstellung und eine für die warme Küche. Wer am Schluss insgesamt die höchste Punktezahl erreicht, wird – unabhängig von den zuvor gewonnenen Medaillen – Olympiasieger der Köche.

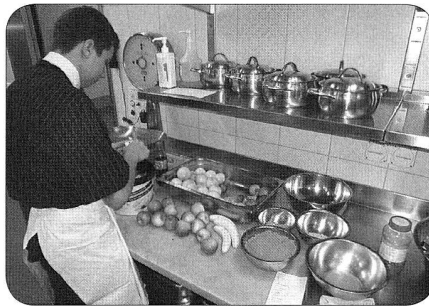
### Punktetabelle für Medaillen:

100 – 90 Punkte	Goldmedaille mit Diplom
89 – 80 Punkte	Silbermedaille mit Diplom
79 – 70 Punkte	Bronzemedaille mit Diplom
69 – 50 Punkte	Diplom

### Herausgeber:

Eidgenössisches Departement für Verteidigung, Bevölkerungsschutz und Sport  
Internet: <http://www.vbs.admin.ch>





# Haus im Park Schönenwerd Gemeinschaftsverpflegung im zivilen Umfeld

Schönenwerd, Alters- und Pflegeheim Haus im Park

## Donnerstag, 27.09.2012, 07.00

Die Küchenbrigade bestückt gerade die Etagenwagen mit dem Frühstück. Unterdessen wird im Speisesaal das Frühstücksbuffet aufgestellt. Die ersten Gäste lassen nicht lange auf sich warten. Die Mise en Place für das Mittag- und Nachtessen wird in Angriff genommen.

## 08.00 Pause

Der Morgenservice ist durch. Nach und nach komplettiert sich das Team am Frühstückstisch. Der Küchenchef Urban Keller sucht bei dieser Gelegenheit den persönlichen Kontakt und spricht erste Details mit den Mitarbeitern ab.

## 08.15 Rapport Operatives Team

Der Betriebsleiter Ralph Bally versammelt seine Direktunterstellten aus den Bereichen Buchhaltung, Sekretariat, Verpflegung, Technischer Dienst/Hauswirtschaft und Pflegedienstleitung. Es werden kurz alle Aktivitäten angesprochen. Der Rapport richtet sich nach dem Schema Rückblick der letzten 24h, aktueller Tag und Ausblick 24h. Ralph Bally führt mit diesem Rapport seinen ganzen Betrieb. Lange Sitzungen sind ihm zuwider. Ihm ist wichtig, dass alle Mitarbeiter und besonders die Lehrlinge Verantwortung übernehmen und

auf Ihrer Stufe Führungserfahrung sammeln und Wissen weitergeben.

Zeitgleich beginnt in der Küche die Produktion des Mittagessens. Heute steht Poulet-Curry-Geschnetzeltes mit Trockenrais und Broccoli auf dem Programm. Als Vorspeise gibt es grünen und Tomatensalat und eine Gemüse-suppe. Als Dessert folgt eine Quarkcreme.

## 09.00 Betrieb und Unterhalt

Im Untergeschoss ist die Lingerie an der Arbeit. Es gibt viel Bettwäsche, Kleider der Bewohner und die Berufskleider des Personals zu waschen. Das Personal bekommt die Kleider kostenlos zur Verfügung gestellt.

## 10.00 Küche

Das Mittagessen ist soweit fertig. Die Vorbereitungen des Nachtessens, Wurstsalat garniert, beginnen. Zeitgleich werden die Boxen für den Lieferservice bereitgestellt. Der zusätzliche Auftrag, ein «Bankett» für 15 Personen am Abend wird langsam in der Produktion spürbar. Es soll einen gemischten Salat, Pilzrisotto und Fruchtsalat geben.

## 10.30

Die Lieferboxen werden angerichtet und verpackt. Die Ablieferung erfolgt durch die Spitex oder freiwillige Ausliefervereine. Im Normalfall umfasst diese Produktion etwa 30 Essen.

## 10.50 Pause

Das Küchenpersonal macht einen kurzen Unterbruch vor dem Mittagsservice. Die Produktion des Mittagessens ist beendet.

## 11.05 Mittagsservice

Für die Etagenwagen werden die Teller angerichtet und die Wagen bestückt. Jeder Bewohner hat seine persönliche Essenskarte, darauf ist vermerkt, was er mag oder nicht mag; zusätzlich finden sich darauf Hinweise auf spezielle Kostformen oder Allergien. Die Karten werden vom Pflegepersonal à Jour gehalten. Anschliessend wird der Mittagsservice bereitgestellt. Etwa ¼ der Bewohner verpflegt sich im Speisesaal. Die Orgel von Gugelmann ruft zum Essen. Der Rest der Bewohner wird auf der Etage vom Pflegepersonal bedient.

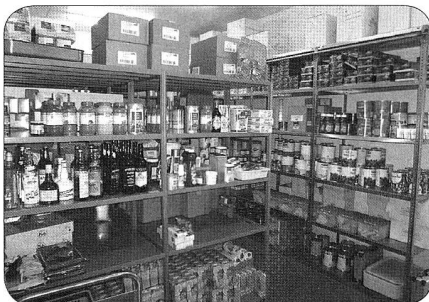
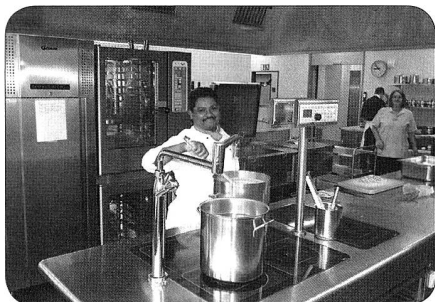
## 13.00 Vergangenheitsbewältigung

Abwaschen und aufräumen ist angesagt. Zudem wird das Nachtessen fertig vorbereitet. Die Vorbereitungen für das «Bankett» sind ebenfalls soweit abgeschlossen.

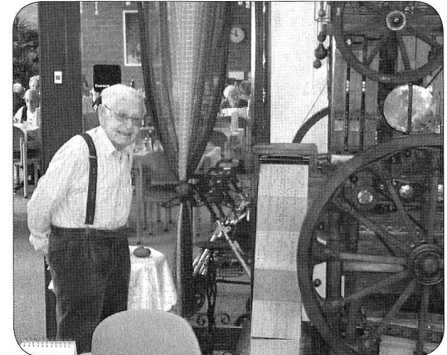
## 14.00

Der Rapport mit dem Küchenpersonal steht an. Urban Keller entschwindet mit seinen Mitarbeitern in den Schulungsraum...

Die Küchenbrigade des Alters- und Pflegeheims Haus im Park umfasst Küchenchef Urban Keller, unterstützt von seinem Stellvertre-







ter und 2 Köchen. Es werden im Moment 2 Köche EFZ und ein Küchenangestellter EBA ausgebildet. Weiter gehören 11 Küchenhilfen (die meisten Teilzeit) zum Team sowie eine Dame im Service. Dieses Team produziert pro Tag je 100 Morgen- und Nachtessen sowie ca. 160 Mittagessen. Praktisch alle Menüs müssen auf die Verträglichkeit und Spezialwünsche der Besucher angepasst werden. Die Küchenbrigade ist auf die folgende Dienste aufgeteilt:

Dienst	Uhrzeit	Bemerkungen
K1	07.00-12.55 15.30-18.00	Tagesverantwortlicher Koch
K2	07.00-12.55 15.30-18.00	Koch / Hilfskoch
K3	07.00-12.55 15.30-18.00	Lernende
K4	06.50-12.30 16.30-19.15	Betrieb Cafeteria
K5	08.30-16.55	Boxen Hauslieferdienst und Etagenwagen vorbereiten
K6	08.00-14.00 16.50-19.15	Abwasch / Küchenreinigung
K7	10.00-15.40 16.30-19.00	Service Seisesaal
K8	Alle 6 Wochen	Grundreinigung Anlagen
K9	Jeden Freitag	Grundreinigung Küche

Die Küche ist modern und zwecksmässig eingerichtet. Die Cafeteria und Speisesaal bieten Platz für ca 120 Personen. Die Pensionäre haben nur den Alkohol zu bezahlen, alle andere Leistungen sind in der Hoteltaxe inbegriffen. Am Sonntag gibt es ein Glas Wein kostenlos zum Essen.

Das Personal kann sich kostenpflichtig verpflegen. Ein Frühstück kostet CHF 2.50, ein Mittag- oder Abendessen CHF 7.50. Gäste der Bewohnern bezahlen werktags CHF 19.-, am Sonntag CHF 22.-.

Der Küchenchef Urban Keller ist direkt dem Betriebsleiter Ralph Bally unterstellt. Er ist somit einer von 5 Bereichsleitern. Herr Bally führt den Betrieb seit 12 Jahren. Haus im Park ist ein Verein aus Privaten und den Bürger- sowie Einwohnergemeinden der Orte Schönenwerd, Däniken, Gretzenbach und Eppenberg-Wöschnau. Das Haus im Park wurde im Jahre 1978 eingeweiht. Der Verein datiert auf den 27. Juni 1973. Im Bereich der Küche belaufen sich die Aufwendungen für Lebensmittel auf ca. CHF 500 000.- pro Jahr. Der Grossteil des Bedarfs wird in den 4 Vertretergemeinden eingekauft.

Die Rückfrage bei den Gästen hat ein unter dem Strich positives Feedback ergeben. Positiv wird sowohl die Qualität als auch die Quantität bewertet. Besonders wird der Nachservice geschätzt. Der frei wählbare Wochenhit kommt sehr gut an.

Negatives wurde auch berichtet, so steht der Wunsch nach mehr Salat im Raum. Ebenfalls sei an der Qualität bzw. dem Geschmack zu erkennen, wer den Lead in der Küche hat.

Alles in allem sind die befragten aber mit ihrer Küche sehr zufrieden und folgen gerne dem Klang der Orgel, welche sie jeweils zum Essen ruft.

CS

Weitere Bilder finden Sie auf der Umschlagseite 3 dieser Ausgabe.

