

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

**Herausgeber:** Schweizerischer Fourierverband

**Band:** 87 (2014)

**Heft:** 4: Gala-Wettkochen an der Gusto 14

**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:** 02.04.2026

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

## Daniel Duerr von der REHA Klinik Bellikon gewinnt «gusto14»

Am 13. März kochten neun junge Kochtalente während drei Stunden um den grossen Sieg bei «gusto14», dem einzigen nationalen Lehrlingskochwettbewerb der Schweiz. Dieses Jahr fand «gusto» bereits zum zehnten Mal statt. Gewonnen hat die Jubiläumsausgabe Daniel Duerr von der REHA Klinik Bellikon. Auf dem zweiten Platz landete Lina de Simoni, den dritten Platz erreichte Matthias Fehr. Im Rahmen einer eleganten Gala mit Preisverleihung wurden die Teilnehmenden im Congress Centre Kursaal in Interlaken geehrt. Organisiert wurde der Lehrlingskochwettbewerb von Prodega/Growa/Howeg, Transgourmet Schweiz AG, dem grössten Abhol- und Belieferungsgrosshändler der Schweiz, unter dem Patronat des Schweizer Kochverbandes.

Nach wochenlanger Vorbereitungszeit war es am Donnerstag, 13. März, endlich soweit: Die neun jungen Finalteilnehmenden von «gusto14» traten in der Schulküche der Berufsbildung Baden zum Wettkochen an. Drei Stunden hatten sie Zeit für die Zubereitung eines Hauptganges und eines Desserts unter dem Motto «Harmonie Asien-Europa». Bereits Ende Dezember hatten sie zur gestellten Wettbewerbsaufgabe ihre Rezepte eingereicht, mit welchen sie sich für das finale Wettkochen gegen über 70 Bewerber durchgesetzt hatten. Nun galt es, diese Rezepte live vor der Fachjury zu kochen. Nach 2.5 Stunden wurde der Hauptgang serviert, eine halbe Stunde später das Dessert. Eine zweite Jury degustierte die Gerichte anonymisiert in einem separaten Raum.

Die Arbeit wurde den zwei Jurys nicht leicht gemacht. Auch dieses Jahr war das Niveau wieder enorm hoch. Am meisten zu überzeugen vermochte Daniel Duerr. Nach Thomas Habegger im vergangenen Jahr gewann damit bereits zum zweiten Mal in Folge ein Lernender aus der REHA Klinik in Bellikon. Als Hauptpreis wartet auf ihn ein zweiwöchiger Stage in Peking mit spannenden Einsätzen in den verschiedenen Küchen der Kempinski Hotels vor Ort. Ausserdem wird er die Schweiz im November beim internationalen Kochwettbewerb «Le Chef en Or» in Paris vertreten. Auf den zweiten Platz schaffte es Lina De Simoni vom Seerestaurant Belvédère in Hergiswil. Sie gewann eine einwöchige Gourmetreise im Südtirol mit Einblick in die Küche von Norbert Niederkofler (2 Sterne Michelin und 4 Hauben Gault Millau) im Hotel Rosa Alpina in St. Kassian in Abtei. Dritter

wurde Matthias Fehr von der Altersbetreuung Vechigen in Worb. Er darf damit auf eine Gourmetreise im Engadin mit einem Aufenthalt im 4-Sterne-Superior-Hotel Saratz sowie Einblicke in die Hotels Kronenhof, Waldhaus Sils Maria und Palace Hotel St. Moritz. Zu begeistern vermochten aber alle neun Finalteilnehmenden. Sie alle nutzten die gebotene Plattform und zeigten der Fachwelt und einer grossen Öffentlichkeit ihr Können. Alle erhielten für ihre grossartige Leistung ein professionelles Messerset und dürfen ausserdem auf «gusto15» hin ein Kochbuch mit eigenen Rezepten gestalten.

### Die Rangliste

- |   |             |
|---|-------------|
| 1. Daniel Duerr<br>REHA Klinik Bellikon                               | 2. Lehrjahr |
| 2. Lina De Simoni<br>Seerestaurant Belvédère, Hergiswil               | 2. Lehrjahr |
| 3. Matthias Fehr<br>Altersbetreuung Vechigen, Worb                    | 3. Lehrjahr |
| 4. Angelo Croce<br>Brasserie Lipp, Genf                               | 3. Lehrjahr |
| 4. Manuel Engel<br>Grand Hotel National, Luzern                       | 3. Lehrjahr |
| 4. Silvana Lodi<br>Congress Hotel Seepark, Thun                       | 3. Lehrjahr |
| 4. Ivo Magistretti<br>Inselspital Bern                                | 2. Lehrjahr |
| 4. Gilles Meyer<br>Grand Hotel Victoria Jungfrau & Spa,<br>Interlaken | 3. Lehrjahr |
| 4. Melanie Rufer<br>Residenz au Lac, Biel                             | 2. Lehrjahr |

### Feierliche Jubiläumsgala mit Preisverleihung im Congress Centre Kursaal Interlaken

Um die Leistungen der neun Finalteilnehmenden gebührend zu feiern, fand am Tag nach dem Wettkochen, am Freitag, 14. März, im Congress Centre Kursaal in Interlaken eine elegante Gala mit rund 500 geladenen Gästen statt. Im Zentrum der Gala standen die Finalteilnehmenden selbst wie auch das Jubiläum von «gusto». Dieses nahm man zum Anlass, um auf die inzwischen zehn «gusto»-Ausgaben zurückzuschauen und um einige Gewinnerinnen und Gewinner früherer Ausgaben auf der Bühne zu begrüßen. Daniel Böhny, Vorsitzender der Geschäftsleitung von Prodega/Growa/Howeg, betonte dann in seiner Ansprache auch die grosse Bedeutung, die dieser Anlass für Prodega/Growa/Howeg als Organisator, aber auch für die jungen Kochkünst-

ler während ihrer Lehre sowie die gesamte Schweizer Kochbranche als nachhaltige Talentförderung innerhalb von nur zehn Jahren bekommen hat.

Eröffnet wurde die Gala mit einem Apéro, bei dem die Finalteilnehmenden den Gästen ihre zubereiteten Gerichte präsentierten und die Gelegenheit nutzten, um wichtige Kontakte in der Kochbranche zu knüpfen. Anschliessend wurden die Gäste anlässlich des Jubiläums kulinarisch von der Schweizer Junioren-Kochnationalmannschaft verwöhnt. Zwischen den Gängen sorgten die Sängerin Nubya und die Schlangenfrau Nina Burri für Unterhaltung. Durch den Abend führte auch dieses Jahr der Radio- und Fernsehmoderator Sven Epiney.

### Der Kochwettbewerb mit nachhaltigem Erfolg

Im 2004 organisierte Howeg die erste Ausgabe von «gusto», von Beginn an mit dem Schweizer Kochverband als Patronatsgeber. Was als kleiner, wenn auch damals schon nationaler Lehrlingskochwettbewerb begann, entwickelte sich zum renommierten Kochwettbewerb für engagierte Kochlernende. Howeg ist es gelungen, mit «gusto» die ideale Plattform für junge Köche zu schaffen, um sich und ihr Können einer breiten Öffentlichkeit zu präsentieren. Dieses Jahr nun wurde «gusto» bereits zum zehnten Mal durchgeführt – und zum ersten Mal gemeinsam mit Prodega/Growa. Als grösster Abhol- und Belieferungsgrosshändler ist es Prodega/Growa/Howeg auch in Zukunft eine Herzensangelegenheit, die Schweizer Kochjugend nachhaltig zu fördern.

Im November 2014 findet in Paris die erste internationale Ausgabe des Kochwettbewerbes «Le Chef en Or» statt. Die Schweiz vertreten wird der diesjährige «gusto14»-Sieger Daniel Duerr. Ins Leben gerufen und durchgeführt wird «Le Chef en Or» von der europaweit tätigen Transgourmet-Gruppe, zu der auch Prodega/Growa/Howeg gehört.

### Partnerschaftliche Unterstützung

Möglich ist die Durchführung von «gusto» nur dank der grossen Unterstützung vieler Sponsoren aus Industrie und Handel. Neben Emmi, Hilcona, Kadi, Mercedes-Benz und Unilever Schweiz, die sich als Leading Partner engagieren, steuern weitere Sponsoren namhafte Unterstützung zur Durchführung dieses Anlasses bei.

## Cérémonie de promotion Stages de formation pour sous-officiers supérieurs

Am 28. Februar 2014 hat auf dem Waffenplatz Sitten (Wallis) in der Halle Barbara die Beförderung von Wachtmeistern des Lehrganges 3-14 für höhere Unteroffiziere stattgefunden. Zahlreiche Eltern, Verwandte, Bekannte und Freunde der Anwärter sowie zivile und militärische Gäste, darunter der Kommandant des Lehrverbandes Logistik, Brigadier Melchior Stoller, wurden durch den Schulkommandanten des Lehrganges für höhere Unteroffiziere, Oberst i GSt Thomas Scheibler, begrüsst.

Die Anwärterinnen und Anwärter haben seit dem 6. Januar 2014 während 8 Wochen einen Beförderungsdienst im Lehrgang für höhere Unteroffiziere absolviert.

« ... nous avons marqué le début formel du stage de formation pour sous-officiers supérieurs 3-14 il y a 8 semaines ... . Le 6 janvier 2014 en effet, vous étiez 190 candidates et candidats qui vous êtes soumis à ce grand défi: devenir sous-officier supérieur.

Oggi posso promuovere o congratulare 180 di voi. Questo momento segna un'importante

pietra militare nella vostra carriera. Con la promozione assumete da questo momento l'obbligo di agire da esempio e nel contempo di essere considerati come tale.

Si tratta di condurre degli uomini e delle donne; lunedì fra una settimana sarete responsabili per la marcia del servizio e per l'ordinario della truppa di una compagnia con un effettivo che potrà arrivare fino a duecento persone. Il vostro lavoro sarà dunque decisivo per il successo dell'intera compagnia. Non sarà un compito semplice, ma disponete ora degli utensili giusti per farlo.»

Die Anwärterinnen und Anwärter haben sich ihr Rüstzeug während des Lehrganges in rund 380 Stunden Ausbildung erarbeitet. In dieser theoretischen Phase mussten die rund 380 Stunden Grundausbildung sowohl verdaut als auch in zahlreichen Tests unter Beweis gestellt werden. Der Leitungswillen konnte am Ende des Lehrganges von der 7. auf die 8. Woche in der Durchhalteübung während 48 Stunden mit wenig Schlaf, Hunger und Kälte noch einmal unter Beweis gestellt werden.

An der Inspektion der Schule überzeugten die Anwärterinnen und Anwärter mit einer soliden Leistung.

«Rappelez-vous les conseils ... en prévision de votre sta-

ge: comportement comme chef, planification personnelle et soins des détails sont autant de domaines où vous pouvez encore vous améliorer.

Am nächsten Montag werden Sie in einer Schule der Schweizer Armee ihr Praktikum beginnen. Dann stehen Sie vorne. Jetzt sind Sie Chef und müssen ihre Verantwortung wahrnehmen. Sie können mit Selbstvertrauen und Freude an diese neue Aufgabe herangehen. Ihr Rucksack ist gut gefüllt. Sie werden in den Schulen durch das Berufspersonal die notwendige Unterstützung erhalten, um ein erfolgreicher höherer Unteroffizier zu werden. Um Erfolg zu haben gehört auch immer eine Portion gesunder Menschenverstand und das allzeit nötige Soldatenglück dazu. Ich bin überzeugt, dass Sie im bevorstehenden Praktikum Erfolg haben werden.» Soweit die Ausführungen des Schulkommandanten.

Par la suite Monsieur Benoît Fournier, Vice-Président de la Ville de Sion et conférencier du jour, s'adresse aux participants. Die Gedanken von capitaine Noël Pedreira, Aumônier militaire und die musikalischen Beiträge des Spiels der Rekrutenschule 16-3 von Aarau ergänzen die vorbildlich organisierte Beförderungsfest. Das Apéritif riche bot eine gute Gelegenheit zum intensiven Gedankenaustausch.

Oberst Roland Haudenschild

Museum im Zeughaus VSAM  
Verein Schweizer Armeemuseum  
Association du musée suisse de l'armée  
Associazione del museo svizzero dell'esercito



### Mobilmachung

Die Mobilisierungen der Schweizer Armee seit 1792

Die neue Sonderausstellung im Museum im Zeughaus in Schaffhausen über Ursachen, Verlauf und Auswirkungen der Mobilmachungen in der Schweiz.

**Eröffnung am Samstag, 10. Mai 2014, 10 bis 17 Uhr.**

Aktuelle Informationen zur Sonderausstellung, zum Museum im Zeughaus und über unsere Ausstellungen und Sammlungen:

[www.museumimzeughaus.ch](http://www.museumimzeughaus.ch)

## Die Erneuerung unserer Luftwaffe:

Eine Grundsatzfrage für die Schweiz von Bundesrat Ueli Maurer

Ich muss Sie vor einem weit verbreiteten Irrtum warnen. Viele glauben, wir stimmen am 18. Mai über ein Kampfflugzeug ab. Das trifft aber nur vordergründig zu. Es geht um sehr viel mehr. Wir stimmen über nichts weniger als über die Unabhängigkeit und Sicherheit unseres Landes ab.

Ich will dazu verschiedene Fakten klären und den grösseren Zusammenhang herstellen, der in den vergangenen Monaten bewusst vernebelt wurde:

### Politische Ausgangslage

Darum zuerst einige Worte zur politischen Konstellation:

Es gab bei uns immer politische Kräfte, die nichts von einer freien Schweiz halten, die sich selbst verteidigen kann. Das zieht sich wie ein roter Faden durch unsere Geschichte.

Wir hatten eine pazifistische Bewegung vor dem Ersten Weltkrieg, die im Sommer vor hundert Jahren plötzlich und brutal aus ihren Friedensträumen gerissen wurde.

In den 1920er-Jahren traten die Sozialdemokraten nicht mehr für die Armee ein. Obschon ab 1933 Hitler an der Macht war und massiv aufrüstete, dauerte