

**Zeitschrift:** ASMZ : Sicherheit Schweiz : Allgemeine schweizerische Militärzeitschrift  
**Herausgeber:** Schweizerische Offiziersgesellschaft  
**Band:** 186 (2020)  
**Heft:** 4

**Artikel:** Militärische Führungstätigkeiten als Basis des Erfolgs  
**Autor:** Merki, Christoph  
**DOI:** <https://doi.org/10.5169/seals-880750>

### **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:** 18.04.2026

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

# Militärische Führungstätigkeiten als Basis des Erfolgs

Das Swiss Armed Forces Culinary Team (SACT) wurde an der Olympiade der Köche in Stuttgart zum weltweit drittbesten Kochteam in der Kategorie Gemeinschaftsverpflegung gekürt. Ein Erfolg, der zum einen auf dem Milizsystem, aber auch auf einer perfekten Planung im Vorfeld seinen Ursprung hat. Insgesamt nahmen über 2000 Köche an diesem internationalen Grossanlass teil.

Christoph Merki

Eine doch etwas speziellere Aktion, um den militärischen Terminus zu verwenden, hatte das Ausbildungszentrum Verpflegung (AZV) vor kurzem erfolgreich durchgeführt. Im Februar haben Schlüsselspieler der Armee, nämlich Militärköche, an der Olympiade der Köche in Stuttgart teilgenommen. Diesen Auftrag übernahm das ebenfalls dem AZV unterstellte *Swiss Armed Forces Culinary Team*, das Kochnationalteam der Schweizer Armee, und wurde zur weltweit besten militärischen Kochequipe gekürt. Es war dies nun schon der fünfte internationale Sieg in der Militärkategorie, nach den Olympiasiegen 2008 und 2012 sowie den Weltmeistertiteln von 2002 und 2006. Zum ersten Mal jedoch wurden die Leistungen der militärischen Teams direkt mit den zivilen Teilnehmern in der Kategorie Gemeinschaftsgastronomie verglichen. An der Siegerehrung in der voll besetzten Arena der Messe Stuttgart wurden die Schweizer Milizköche mit der Bronzemedaille für den dritten Platz ausgezeichnet. Ein herausragendes Resultat, das aber nicht nur die Qualität der Schweizer Köche, sondern auch allgemein die Förderung und die Ausbildung im Bereich der Küchenfunktionäre in der Schweizer Armee sowie die Möglichkeiten des Milizsystems unterstreicht.

## Integration des Teams in die Planung

Den Pokal und die Medaille in den Händen, von Glücksgefühlen überwältigt, rückt die lange Aktionsplanung meist etwas in den Hintergrund. Es waren jedoch genau diese akribischen Vorbereitungen, welche diesen Erfolg erst ermöglichen. Genau dies, worin die Kader der Schweizer Armee intensiv geschult werden. Entsprechend kann dieses öffentlichkeitswirksame Resultat auch auf die militärischen Führungstätigkeiten zurückgeführt werden.

Die Problemerkennung fand vor über einem Jahr statt. Verschiedene Faktoren

mussten dabei berücksichtigt werden, wie etwa das Diensttagmanagement der Köche. Da das SACT mit Milizköchen bestückt ist und nur der Chef, Adjutant Unteroffizier Sascha Heimann, als Berufsmilitär arbeitet, war dieser Aspekt zentral – und auch eine Herausforderung. Im Gegenzug war es sehr wahrscheinlich aber genau unser Milizsystem, welches dem SACT zum aktuellen Erfolg verholfen hat.

## Perfektes Zusammenspiel

Damit die personellen Ressourcen gewinnbringend eingesetzt werden konnten, wurde im Vorfeld eine eingehende Ana-



Konzentration bis zum Schluss!

lyse durchgeführt. Als Teil der Faktoranalyse im Rahmen der Beurteilung der Lage musste entsprechend auch das Wettkampfglement berücksichtigt werden. Dieses setzte die Rahmenbedingungen folgendermassen fest: In fünf Stunden mussten 120 Fünfgangmenüs mit drei unterschiedlichen Hauptgängen von vier Köchen und zwei Helfern produziert werden. Hinzu kam der finanzielle Aspekt. Ein Menü durfte nicht mehr als fünf Euro kosten. Das ganze Team wurde von Anfang an integriert, konnte Ideen einbringen und sich im Prozess der Menügestal-

Das Wettkampfteam mit den Supportern des Kommandos AZV.



tes haben das Team zusätzlich motiviert. Neben dem Chef der Armee, Korpskommandant Thomas Süssli, wünschten auch die Patrouille Suisse und verschiedene Sportler der Spitzensportförderung der Armee in Form einer Videobotschaft den Köchen viel Erfolg. «Diese grosse Unterstützung hat mir gezeigt, dass wir innerhalb der Armee am gleichen Strick ziehen und auf das gleiche Ziel hinarbeiten»,

unterstrich der Kommandant des Ausbildungszentrum Verpflegung, Oberst Michael Graf.

Die klassische Lagerverfolgung startete sodann mit der Eröffnung der Olympiade der Köche, der «Aufklärung» während dem Wettkampf anderer Mannschaften und erfuhr den Höhepunkt mit dem Start des eigenen Wettkampfes am 18. Februar, morgens um



Frohe Gesichter an der Fasnachtsstrasse.

Bilder: Autor

6.30 Uhr. Sodann hiess es für die Köche und Helfer, die im Vorfeld gesammelten Konsequenzen umzusetzen und das ganze Können einzubringen. Pünktlich um 11.30 Uhr konnte das SACT-Wettkampfteam sodann den Service ihres Menüs eröffnen, eine sprichwörtliche Punktländung. Auf die hungrigen Gäste warten ein Salat mit Rindens und Feigen, Radieschen sowie Cherry-Tomaten, ein Fischtatar mit Rettich und eine geröstete Blumenkohlsuppe mit Haselnüssen. Der Hauptgang wurde in drei Variationen angeboten: mit Fleisch, mit Fisch und vegetarisch. Als Krönung hat das Dessert, eine Variation von Apfel, Schokolade und Zitrone, die verschiedenen Menüs ergänzt.

Insgesamt wurden vier Testläufe durchgeführt, bei welchen die Wettkampfbedingungen möglichst realitätsnah simuliert wurden. «Wir konnten so überprüfen, ob die Kopplung der Arbeitsschritte Sinn ergibt, die Prozesse funktionieren und auch ob die auf die jeweiligen Köche individualisierten Zeitpläne aufgehen», begründete Heimann.

## Unterstützung aus eigenen Reihen

Als Teil der Armee und kulinarische Speerspitze durften die Köche des SACT auf reges Interesse und Unterstützung aus den eigenen Reihen zählen. Die vielen guten Wünsche im Vorfeld des Wettkamp-

fung einbringen. «Die ganze Menüzusammenstellung war ein längerer, sich wiederholender Prozess», erklärte Heimann. Ideen wurden aufgeschrieben – und wieder verworfen. Doch mit jedem Schritt wurde klarer, in welche Richtung sich das Resultat entwickeln werde. «Es ist ein Knochenjob, bis man gefunden hat, wonach man gesucht hat», unterstrich der Chef SACT weiter, «das Programm und das Menü, also der eigentliche Auftrag, stand im Vordergrund und nicht die individuellen Teammitglieder.» Entscheidend sei vor allem der Zeitfaktor gewesen, erklärte Heimann.

## Basis profitiert vom Erfolg

Die Freude über den Sieg und die Bronzemedaille in der übergeordneten Kategorie war beim ganzen Team riesig. «Die Leistung vom ganzen Team hat mich begeistert. Das SACT hat sich auf das Ziel ausgerichtet, die Schweizer Armee und die Armeeküche kompetent zu repräsentieren», meinte Graf. Dabei strich er die grosse Konzentration und vor allem auch die gezeigte Leidenschaft heraus. Lobende Worte kamen ebenso vom Kommandanten des Lehrverbandes Logistik, Briga-



Das Swiss Armed Forces Culinary Team (SACT) mit dem Siegespokal und der Bronzemedaille.

dier Guy Vallat: «Es ist genial. Diese Teilnahme hat gezeigt, dass wenn die Miliz in der Lage ist, ihre Energie, ihre Fähigkeiten und Qualitäten zu bündeln, wir grosse Ziele erreichen können.» Grundlegend für diesen Erfolg sei die intensive und lange Zusammenarbeit von Fachleuten aus dem Berufsmilitär und der Miliz gewesen, meinte Vallat weiter.

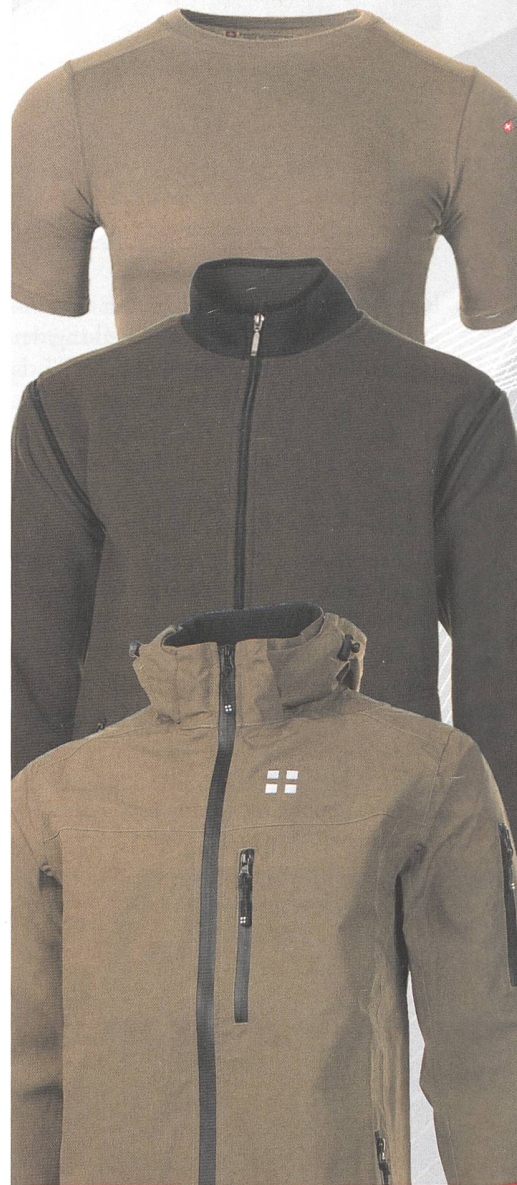
Besonders freuten sich die Verantwortlichen auch über das grosse mediale Echo in der Schweiz. Graf ist überzeugt, dass die Militärküche mit dem SACT über ein sehr attraktives Aushängeschild verfügt und so den meist im Hintergrund arbeitenden Küchenfunktionären ein Gesicht verleiht. Das Kredo der Militärküche: «gut, gesund und genügend» werde auch vom SACT gelebt. «Das SACT hat an der Olympiade der Köche gezeigt, dass auch mit relativ wenig Geld ein hervorragendes Menü kreiert werden kann», meinte Graf, «die wichtigste Zutat, ob im SACT oder in jeder Militärküche, ist und bleibt die Leidenschaft und die Freude.» Damit will er, initiiert durch den internationalen Erfolg, das Interesse für den Militärdienst in einer Küchenfunktion steigern. «Engagierte und leidenschaftliche Köche können von einer Rekrutierung in eine Küchenfunktion nur profitieren», ist Graf überzeugt, «die Besten können sogar Mitglied im Kochnationalteam der Armee werden und als Botschafter der Schweizer Militärküche an nationalen und internationalen Anlässen auftreten.» Angesprochen fühlen sollen sich nicht nur die dienstpflichtigen Männer, auch Frauen stünde der Weg bis ins SACT offen, natürlich nebst den vielen anderen positiven Aspekten, von welchen Truppenkö-

che oder Küchenchefs profitieren könnten. Daher sei das SACT im Allgemeinen und nach diesem Erfolg umso mehr unverzichtbar als Botschafter für die Küchenfunktionen in der Armee. «Ein gutes Team mit individuellen Stärken bringt Erfolg und Erfolg macht attraktiv», ist Graf überzeugt und will damit zumindest einen Teil zur Lösung der Herausforderungen in Bezug zu den knappen Ressourcen im Bereich der Küchenfunktionäre beitragen. Von dieser angestrebten Entwicklung würden auch die Kompanien profitieren. Zum einen soll den jetzt schon aktiven Küchenfunktionären aufgezeigt werden, dass ihre Arbeit durchaus gesehen wird. Mit der Erhöhung der Attraktivität werde sodann auch die Bereitschaft steigen, Teil der Familie der Militärköche zu werden, sind sich die Verantwortlichen sicher. «Schaffen wir dies, wird auch die Attraktivität, den Dienst in der Stammkompanie als Truppenkoch oder Küchenchef zu leisten, steigen», führte Graf aus. So würden im Umkehrschluss auch die Kompaniekommandanten, Kader und Soldaten an der Basis vom Erfolg des SACT profitieren. ■



Oberstlt  
Christoph Merki  
Kommunikationsbeauftragter  
Ausbildungszentrum  
Verpflegung (Ausb Zen Vpf)  
8226 Schleitheim

Für jede  
Herausforderung  
das passende Tenue



[www.a-shop.ch](http://www.a-shop.ch)