Zeitschrift: Schweizer Soldat : die führende Militärzeitschrift der Schweiz
Herausgeber: Verlagsgenossenschaft Schweizer Soldat
Band: 82 (2007)
Heft: 1

Artikel: Schweizer Militärköche sind Weltmeister
Autor: Bonetti, Ursula
DOI: https://doi.org/10.5169/seals-714672

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: 20.08.2025

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

Schweizer Militärköche sind Weltmeister

Swiss Armed Forces Culinary Team (SACT) gewinnt in Luxemburg

Im November 2006 fand in Luxemburg die Kochweltmeisterschaft statt. In der Kategorie Streitkräfte nahm das SACT daran teil und wurde erneut – wie vor vier Jahren – Weltmeister. Der Erfolg gründet auf harter Arbeit in einem hoch motivierten Team mit Spitzenköchen unter der Führung eines begeisterten Kommandanten.

Obwohl das Team altershalber eine personelle Wachablösung erfahren hatte, war es wiederum unschlagbar. Der Kommandant SACT, Oberstleutnant Marcel Derungs, führt nach sportlichen Grundsätzen. Er ist vom Milizsystem überzeugt. Die Mitglieder des SACT setzen sich zusammen aus Berufsunteroffizieren am Herd und Milizangehörigen als Logistiker, die noch dienstpflichtig sein müssen. Ausser Oberstlt Derungs sind alle von Beruf Spitzenkoch. Der militärische Grad spielt keine Rolle, das Team steht immer im Vordergrund.

Four Ursula Bonetti, Mörel

Vorspeise

Die Vorbereitungen laufen während zweier Jahre. In dieser Zeit wird geplant, trainiert, und in Probeläufen werden, beispielsweise an der IGEHO in Basel oder der ZAGG in Luzern, Standortbestimmungen gemacht. Für Berufsunteroffiziere ist es eine Nebenfunktion, der Mehraufwand ist gewaltig. Die Milizangehörigen absolvieren die Kurse als WK oder einzelne Diensttage. Logistiker und Köche müssen untereinander austauschbar sein. Das wird auch geprobt. Immer jedoch ist es seriöse und engagierte Arbeit mit einem Ziel: Wir gehen optimal vorbereitet und voller Elan an die Weltmeisterschaft. Der Zusammenhalt unter den Teilnehmern ist grossartig, obwohl die Leistung derjenigen von Spitzensportlern entspricht; es gibt auch Friktionen und manchmal passieren lustige Begebenheiten.
Die Kosten werden teils vom Bund übernommen und teils von Firmen gesponsert. Für ein Menü mit Vorspeise, Hauptgang und Dessert stehen pro Person 5 Euro zur Verfügung. Das entspricht etwa 7.50 Franken. An der Weltmeisterschaft, die aus Platzgründen immer in Luxemburg stattfindet, sind die Menüs, die vom SACT zubereitet werden, immer als erste total ausverkauft. Gekocht wird in einem grossen Messezentrum in eigens installierten Militärküchen, die den Verhältnissen in der Schweizer Armee weitgehend entsprechen. Alle Menüs müssen truppentauglich sein.

Hauptgang

Der Wettkampf umfasst die Kategorien «Kochkunst-Ausstellung» und «Warme Küche». In beiden Disziplinen gewann das SACT die Goldmedaille. Bis zuletzt wussten sie aber die definitiven Punktzahlen nicht, die für den Sieg entscheidend waren. Unser Team präsentierte auf einem als Schweizer Kreuz gestalteten Tisch die sieben geplanten Menüs mit beruflichem Können und kunsthandwerklicher Fantasie. In fast chirurgischer Präzision wurden die gekochten Speisen arrangiert und glasiert, denn sie müssen – einen ganzen Tag lang ausgestellt – frisch und appetitlich aussehen.
Die Bewertung erfolgt durch eine internationale Jury, meist «alte Hasen», die selber schon in Nationalmannschaften kochten, die jedoch mit militärischer Verpflegung Erfahrung haben müssen. Als zweite Aufgabe wird eines dieser sieben Menüs für 100 Personen gekocht – im Zeitrahmen von sechs Stunden. Den Service übernimmt die Hotelfachschule Luxemburg. Jeder Teller muss ganz genau gleich schön präsentiert sein, denn die Wettkämpfer wissen nicht, welche Teller der Jury serviert werden. Beurteilt werden u.a. Arbeitsweise, Hygiene und Zeit. Die sinnvolle Zusammenstellung der Speisen ist wesentlich und «das Auge isst mit».

Dessert

Die Rangverkündigung wird mit Spannung erwartet, denn mehrere Teams (Schweiz, Deutschland, England und USA) haben Goldmedaillen erreicht. Unter den Ehrengästen finden sich KKdt Jacques Dousse, Verteidigungsattaché in Paris, sowie Div Jean-Jacques Chevalley, C LVb Log 2. Das SACT weist mit deutlichem Abstand die höchste Punktezahl auf!
Oberstleutnant Derungs berichtet: «Wenn es heisst: ‹The winner is Switzerland›, und die Nationalhymne wird gespielt, dann läuft es einem kalt den Rücken hinunter. Es ist für alle ein unbeschreibliches Gefühl. Man erlebt, was man mit harter Arbeit, mit dem Glauben an das Team sowie engagiertem Einsatz und viel Idealismus erreichen kann. Ich bin enorm stolz auf meine ‹Giele›. Vor den Präsentationen fanden wir kaum Schlaf. Jetzt ist die Erschöpfung wie weggewischt. Es ist ein verdienter Sieg! Ohne Miliz ist so etwas nicht möglich. Wir nehmen in zwei Jahren an der Olympiade teil.»
Die Koch-Olympiade findet 2008 in Erfurt statt. Das Swiss Armed Forces Culinary Team läuft sich warm. Wir drücken die Daumen!

Freude herrscht in Luxemburg.

Mitglieder Swiss Armed Forces Culinary Team

Oberstleutnant Marcel Derungs, Kommandant SACT, Stabsadjutant Jean-Michel Martin, Teamchef, Stabsadjutant Fritz Lehner, Logistik und Support, Adjutantunteroffizier Reto Walther, Aussteller, Adjutantunteroffizier Bernhard Frautschi, Aussteller, Hauptmann Stephan Marolf, Aussteller, Wachtmeister Stefan Beer, Aussteller, Wachtmeister Ralf Rosser, Aussteller, Gefreiter Stefan Kern, Aussteller, Patissier, Soldat Patric Burri, Logistik und Support, Soldat Simon Frei, Aussteller, Soldat Emil Mock, Aussteller