

# Schweizer Militärköche kochen auf Weltniveau

Autor(en): **Merki, Christoph**

Objektyp: **Article**

Zeitschrift: **Schweizer Soldat : die führende Militärzeitschrift der Schweiz**

Band (Jahr): **95 (2020)**

Heft 4

PDF erstellt am: **16.05.2024**

Persistenter Link: <https://doi.org/10.5169/seals-914323>

## **Nutzungsbedingungen**

Die ETH-Bibliothek ist Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Inhalten der Zeitschriften. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern.

Die auf der Plattform e-periodica veröffentlichten Dokumente stehen für nicht-kommerzielle Zwecke in Lehre und Forschung sowie für die private Nutzung frei zur Verfügung. Einzelne Dateien oder Ausdrucke aus diesem Angebot können zusammen mit diesen Nutzungsbedingungen und den korrekten Herkunftsbezeichnungen weitergegeben werden.

Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Die systematische Speicherung von Teilen des elektronischen Angebots auf anderen Servern bedarf ebenfalls des schriftlichen Einverständnisses der Rechteinhaber.

## **Haftungsausschluss**

Alle Angaben erfolgen ohne Gewähr für Vollständigkeit oder Richtigkeit. Es wird keine Haftung übernommen für Schäden durch die Verwendung von Informationen aus diesem Online-Angebot oder durch das Fehlen von Informationen. Dies gilt auch für Inhalte Dritter, die über dieses Angebot zugänglich sind.

# Schweizer Militärköche kochen auf Weltniveau

An der Olympiade der Köche im Februar konnte das Swiss Armed Forces Culinary Team (SACT) mit ihrem Fünfgangmenü die Gäste und vor allem die Jury überzeugen. Die Milizköche wurden in Stuttgart zum kulinarisch besten Militärteam, zum drittbesten Kochteam der Welt in der Kategorie Gemeinschaftsgastronomie gekürt.

Oberstlt Christoph Merki, Lvb Log

Es war der Tag der Entscheidung. Der 18. Februar 2020 war der Tag, auf den das ganze Swiss Armed Forces Culinary Team hingearbeitet hat. Schon morgens um knapp nach vier machten sich die vier Köche, zwei Helfer und die Verantwortlichen für die logistische Unterstützung, auf den Weg zur Wettkampfarena in den Hallen der Messe Stuttgart, wo um 06.30 Uhr der Startschuss für den Wettkampf an der Olympiade der Köche beginnen sollte.

Die ersten Grundsteine für genau diesen Auftritt auf dem internationalen Par-

kett wurden jedoch schon über ein Jahr vor diesem Wettkampfevent gelegt. Mit dem Sieg an der Swiss SVG Trophy im vergangenen Frühjahr hatten sich die Köche, welche dem Ausbildungszentrum Verpflegung unterstellt sind, das Ticket für die kulinarische Olympiade gesichert.

## Menü gemeinsam kreiert

Als genauso wichtig, oder fast schon wichtiger wie der Wettkampf, stellte sich die umfangreiche Vorbereitung heraus. Diese nahm Adjutant Unteroffizier Sascha Hei-

mann als Chef SACT kurz nach dem Qualifikationserfolg zusammen mit seinem Team in Angriff. Gefragt war ein Fünfgangmenü, das ausserdem pro Menü nicht mehr als fünf Euro kosten durfte. In der Militärküche sei man sich gewohnt, mit relativ wenig finanziellen Mitteln eine hochstehende Verpflegung sicherzustellen, meinte Heimann. Ausgefallen und überraschend sollte das Resultat ausserdem daherkommen und spätestens beim Verkosten einen Wow-Effekt im Gaumen erzeugen.

Keine leichte Aufgabe, welche sich das Kochnationalteam der Schweizer Armee selbst gestellt hat. «Das Ganze war ein sehr langer und sich wiederholender Prozess, bei dem Ideen geprüft, verworfen und wieder neuentwickelt wurden», erklärte Heimann. Zudem mussten die Prozesse in der Küche strukturiert werden, damit auch die zur Verfügung stehende Zeit von fünf Stunden für die geforderten 120 Menüs reichten. Dafür wurden, einem Drehbuch ähnlich, alle Schritte minutiös aufgeschrieben und definiert. Äusserst aussagekräftig waren daher die verschiedenen Testläufe, welche das SACT durchgeführt hat. Unter möglichst wettkampfnahen Bedingungen wurden die geplanten Abläufe mehrmals auf Durchführbarkeit getestet. Die Erkenntnisse wurden, wie im Militär üblich, analysiert und flossen als Konsequenzen in die aktualisierte Planung ein. «Der limitierende Faktor ist die Zeit und nicht das Geld», unterstrich Heimann schon während den Vorbereitungen.

## Teamspirit als Schlüssel

Zurück in Stuttgart am Wettkampftag. Kurz bevor die vier Köche und die zwei Helfer die Wettkampfküche, die eigentliche Wettkampfarena, betraten, nahm Heimann das ganze Team nochmals zusammen. Wie bei Mannschaften im Spitzensport, ist der Teamgedanke auch beim SACT ein Grundsatz für den Erfolg, vor allem auch in Anbetracht der Konzeption des Wettkampfprogrammes an der Olympiade der Köche. Auf die Gäste, welche das Glück hatten ein Essensticket für die Menüs vom SACT zu ergattern, wartete als Vorspeise ein Salat mit Randen und Feigen, Radieschen sowie Cherry-Tomaten, als kalter Fingerfood ein Fischtatar mit Rettich sowie als warmer Fingerfood



Höchste Konzentration bei der Zubereitung der Nachspeise und des Salats.

eine geröstete Blumenkohlsuppe mit Haselnüssen, verfeinert mit Milchschaum. Der Hauptgang wurde in drei Variationen angeboten: mit Fleisch, mit Fisch und vegetarisch. Zum einen standen Rinderzapfen, Rindsbäckli neben Knödel mit Aprikosen-Chutney, Kürbis und Federkohl bereit, während die Fischvariante mit Lachsforelle, geräucherter Bergkartoffel, Pastinakenmousse und Wurzelgemüse lockte. Die vegetarische Variante bestand aus einem Getreide-Risotto mit Stundenei, angereichert mit Schwarzwurzelchips und Belperknolle. Als Krönung hat das Dessert, eine Variation von Apfel, Schokolade und Zitrone, die verschiedenen Menüs ergänzt.

### Sieger in der Militärkategorie

Umso näher sich die fünf Wettkampfstunden dem Ende zuneigten, desto grösser zeigte sich das Interesse bei der Absperung vor der Küche des SACT. Mitglieder anderer Teams, Unterstützer aus der Heimat, der Kommandant des Lehrverbandes Logistik, Brigadier Guy Vallat, sowie der Kommandant des Ausbildungszentrums Verpflegung, Oberst Michael Graf, fieberten auf der sprichwörtlichen Zielgeraden mit. Sie wurden Zeugen der ungebremsen Leidenschaft und vor allem des Engagements der Wettkämpfer bis zur letzten Minute. Pünktlich, von der internationalen Jury die Punktlandung bestätigt, konnte der Service wie geplant um 11.30 Uhr begonnen werden.

Bilder: VBS



Das SACT freut sich über den Titel als bestes Militärisches Kochteam der Welt.

### Das Resultat steht fest

Sodann hiess es für das ganze Team vom Ausbildungszentrum Verpflegung - warten. Dann endlich, knapp 24 Stunden nach dem Wettkampf folgte die mit Spannung erwartete Siegerehrung. Die hochkarätige, mit Spezialisten besetzte Jury bewertete das kulinarische Resultat vom SACT mit über 90 von insgesamt 100 Punkten. Dies bedeutete die goldige Leistungsmedaille. Wie aber haben die Militärköche im Vergleich zu ihren Mitstreitern abgeschnitten? Die Auflösung dieser Frage folgte prompt. Das SACT wurde zum weltweit besten militärischen Kochteam gekürt. Die Freude beim SACT auf der Bühne und beim ganzen Team des Ausbildungszentrums Verpflegung war riesig. Zusätzlich wurden die Schweizer

Militärköche in der übergeordneten Kategorie Gemeinschaftsverpflegung, in welcher die zivilen und militärischen Teams zusammengefasst wurden, mit dem dritten Platz belohnt. «Dieser Leistung gebührt Respekt und Anerkennung», freute sich der Kommandant Graf, «in Stuttgart konnten wir unsere Militärköche in den Vordergrund rücken und zeigen, dass die Qualität der Küchenfunktionäre auch dank unseres Milizsystems auf hohem Niveau mithalten kann.» Zudem zeige dies ebenso, dass die Küchenfunktionen in der Schweizer Armee durchaus Perspektiven bieten und einem engagierten Truppenkoch nebst der Weiterausbildung zum Küchenchef viele weitere Möglichkeiten offen stehen. «Die Küchenfunktionäre sind Schlüsselspieler,

deren meist ungesehener Einsatz nicht zuletzt auch durch die Erfolge des SACT sichtbar wird», ist Graf überzeugt. Auch der Kommandant des Lehrverbandes Logistik, Brigadier Guy Vallat, zeigte sich begeistert: «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.»

Dieses grossartige Resultat reiht sich damit in die vergangenen Erfolge des Kochnationalteams der Schweizer Armee ein. Es war dies nämlich nun schon der fünfte internationale Sieg in der Militärkategorie, nach den Olympiasiegen 2008 und 2012 sowie den Weltmeistertiteln von 2002 und 2006. +