

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

Herausgeber: Schweizerischer Fourierverband

Band: 79 (2006)

Heft: 12

Rubrik: Armee aktuell

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. 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. [Siehe Rechtliche Hinweise.](#)

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. [Voir Informations légales.](#)

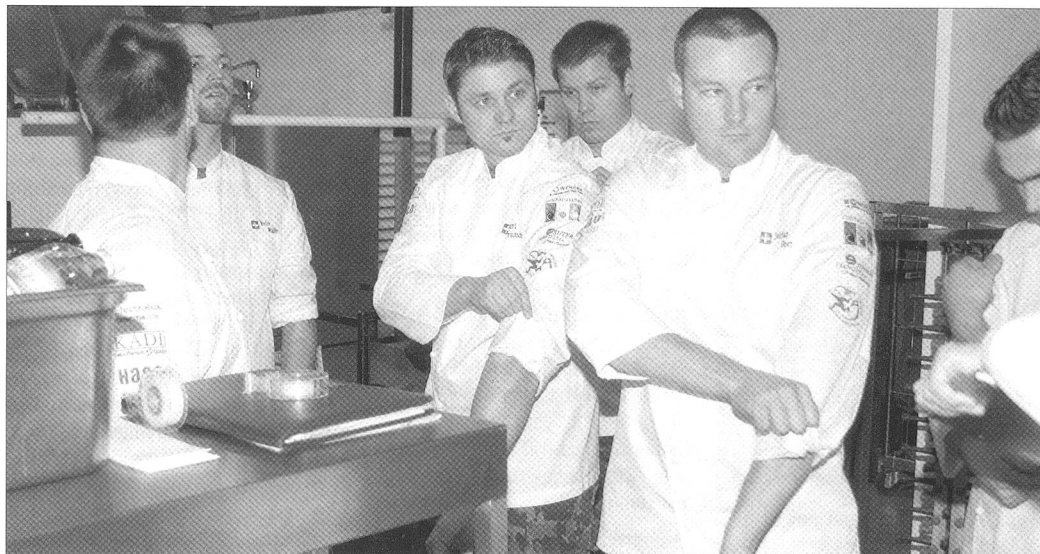
Terms of use

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. [See Legal notice.](#)

Download PDF: 16.05.2025

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

Luxemburg: Militärköche verteidigten souverän den Weltmeistertitel



Die Militärköche unmittelbar vor dem Start des Kochwettkampfs.

23. November, 12 Uhr 19, das Handy klingelt. Die langersehnte SMS-Nachricht von Oberstlt Marcel Derungs, Kommandant SACT, aus Luxemburg trifft ein: **«Wir sind Weltmeister!»**. Bereits neun Minuten später gratuliert ARMEE-LOGISTIK den Schweizer Militärköchen zur grandiosen Spitzenleistung!

VON MEINRAD A. SCHULER

Vorweg: Auf dem Truppenübungsplatz Grafenwöhr wurde fleissig trainiert. Allerdings nicht mit Waffen, sondern mit Kochlöffel und Kochtopf. Die besten Köche der US-Armee bereiteten sich in Deutschland auf die bevorstehende Kochweltmeister-

schaft in Luxemburg vor. Vom 18. bis 22. November fand die zehnte internationale Gastronomiefachmesse EXPOGAST 2006, welche von der «Société des Foires Internationales de Luxembourg» (Luxexpo) in Zusammenarbeit mit «Vatel Club Luxembourg» und «Amitié Gastronomique François Vatel» organisiert wurde, in den Ausstellungshallen der Luxexpo in Luxemburg-Kirchberg statt. Die US-Köche traten bei der Weltmeisterschaft gegen zehn weitere Armee-Kochteams der fünf Kontinente an, darunter ebenfalls gegen das Swiss Armed Forces Culinary Team (SACT).

Es galt, den Titel zu verteidigen

Bereits am 14. November reiste das SACT an die Kochweltmeisterschaft. Vor vier Jahren wurden die Militärköche dort Weltmeister und strebten auch dieses Jahr einen Spitzenplatz an.

Les cuisiniers militaires sont champions du monde à Luxembourg

Le Swiss Armed Forces Culinary Team (SACT) a remporté à Luxembourg le titre de champion du monde de cuisine dans la catégorie «forces armées». Il a repoussé les équipes de Grande-Bretagne et d'Allemagne, respectivement à la deuxième et à troisième place.

Cuochi militari svizzeri campioni del mondo a Lussemburgo

In occasione del campionato di cucina tenutosi a Lussemburgo, lo Swiss Armed Forces Culinary Team (SACT) è stato proclamato campione del mondo nella categoria «Forze armate». La squadra britannica si è classificata al secondo e quella tedesca al terzo posto.

An der Kochweltmeisterschaft müssen die Militärköche ein zweiteiliges Programm erfüllen. Im ersten Teil werden an der so genannten Kochkunstausstellung sieben Dreigangmenüs für ein Wochenprogramm auf Tellern angerichtet und ausgestellt. Die Menüs werden kalt präsentiert, sehen aber dank Gelatineüberzug so aus, als kämen sie direkt aus der Küche.

In einem zweiten Teil kocht das Team eines der ausgestellten Menüs für 100 Personen auf einer Feldküche. Die Warenkosten je Menü und Person dürfen nicht mehr als fünf Euro betragen. Das Gericht muss den Ansprüchen der Truppenverpflegung



Die SACT-Angehörigen

Kommandant

Oberstlt Derungs Marcel

Kochteam

Stabsadjutant Martin Jean-Michel (Teamchef)

Adjutant Unteroffizier Walther Reto (Aussteller)

Adjutant Unteroffizier Frautschi Bernhard (Aussteller)

Soldat Mock Emil (Aussteller)

Wachtmeister Beer Stefan (Aussteller)

Hauptmann Marolf Stephan (Aussteller)

Logistiker

Stabsadjutant Lehner Fritz (Logistik und Support)

Soldat Burri Patric (Logistik und Support)

Soldat Frei Simon (Aussteller)

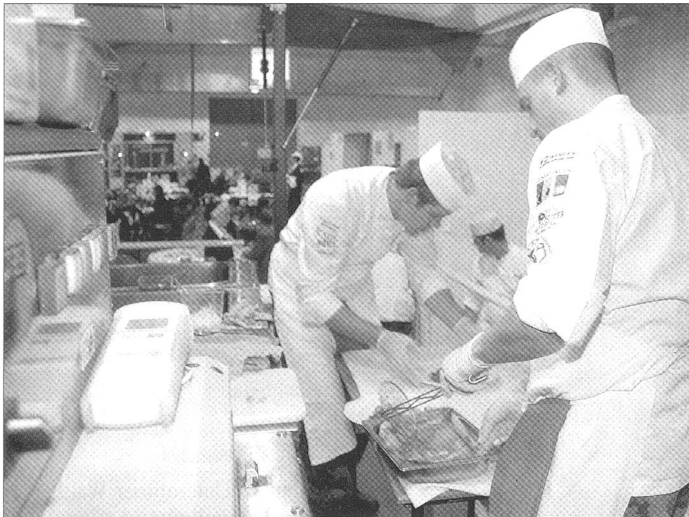
Wachtmeister Rosser Ralph (Aussteller)

entsprechen. Die Besucher können die Köche während der Arbeit beobachten und haben dann die Gelegenheit, im «Restaurant der Nationen» das Menü zu geniessen. Und es zeichnete sich schon zu Beginn eine kleine Sensation ab. Das Publikum fand

Fortsetzung auf Seite 10



Die Jury bespricht mit Teamchef Jean-Michel Martin (links) die ausgestellten Teller. Fotos: VBS / Kommunikation Heer



Stephan Marolf (links) und Reto Walther (rechts) beim Anrichten des Hauptgangs.

Gefallen am Schweizer Menü, der Dreigänger war bereits nach kurzer Zeit ausverkauft, und schon während des Kochens schauten hunderte von Besuchern dem SACT über die Schultern.

In beiden Kategorien werden Medaillen verteilt, wobei rein theoretisch sämtliche Equipen eine Goldmedaille gewinnen könnten. Wie bei den meisten Lebensmittelpremierungen werden auch an der Kochweltmeisterschaft die besten Produkte ab einer bestimmten Punktezahl mit «Gold» ausgezeichnet. Weltmeister wird hingegen nur, wer in den beiden Programmteilen das höchste Punktetotal erzielt hat.

18. November

Und so hat die Nationalmannschaft der Schweizer Militärköche am Abend des 18. Novembers die erste von zwei möglichen Goldmedaillen gewonnen mit dem Tagesmenü vom Montag (Details siehe auf der vierten Umschlagseite in dieser Ausgabe). Mit dem Gewinn der Goldmedaille blieb das SACT weiter im Rennen um den Weltmeistertitel.

21. November

Nachdem also das SACT in der warmen Küche bereits mit Gold belohnt worden war, errang das Team nun in der Kochkunstausstellung die Auszeichnung. Dabei wurden sieben Dreigangmenüs für ein Wochenprogramm auf Tellern angerichtet und ausgestellt. Im Voraus wurden in stundenlanger Feinarbeit die Exponate hergerichtet. Die Präzision der Arbeit ging so weit, dass zum Beispiel kleinste Unreinheiten mit der

Pinzette entfernt wurden oder dass die Saucen mit Hilfe von Spritzen aufgetragen wurden.

Wer steht nun zuoberst auf dem Podest?

Aber die beiden Medaillen sagten noch nichts über den Schlussrang aus. Erst, wer am Schluss die meisten Punkte erzielt hatte, wurde am Donnerstag 23. November zum Weltmeister ernannt. Die Spannung stieg. Nachdem insgesamt fünf Teams in den beiden Kategorien «warme Küche» und «Kochkunstausstellung» Goldmedaillen gewonnen hatten, war die Ungewissheit gross, wer zuoberst auf dem Podest stehen würde. Erst an der Rangverkündigung am Schluss der Weltmeisterschaft wurden die Ränge bekannt gegeben. Und siehe da: Mit 506,561 Punkten gewann schliesslich das Schweizer Team den WM-Titel vor Grossbritannien mit 500,557 Punkten und Deutschland mit 496,839 Punkten.

Das SACT gewann den Titel bereits an der letzten Weltmeisterschaft vor vier Jahren. Inzwischen hatte eine Wachtablösung stattgefunden. In der neuen Zusammenstellung ist nur noch der jetzige Teamchef Jean-Michel Martin vom ehemaligen Team mit dabei. Der WM-Sieg ist daher nicht selbstverständlich, auch wenn ein Spitzenplatz von Beginn an angestrebt wurde. Nun stehts fest: Die Schweizer Militärköche sind (weiterhin) Weltklasse! Gratulation!

Beachten Sie auch unsere entsprechenden Bildimpressionen auf der letzten Umschlagseite in dieser Ausgabe von ARMEE-LOGISTIK.

Ende eines 100-jährigen Kapitels Militärgeschichte

Ab dem 1. Januar 2007 wird die Bekleidung und Ausrüstung der Schweizer Armee ausschliesslich durch den Bund beschafft. Die zwischen den Kantonen und dem Bund bestehende Vereinbarung wurde einvernehmlich aufgelöst.

BERN — M.Sch. Rüstungschef Alfred Markwalder und der Aargauer Regierungsrat Ernst Hasler als Präsident der Schweizerischen Konferenz der kantonalen Militär- und Zivilschutzdirektoren und -direktoren haben die Verwaltungsvereinbarung zur Beschaffung von Bekleidung und Ausrüstung der Armee formell aufgelöst. Die Beschaffung erfolgt ab dem 1. Januar 2007 ausschliesslich zentral über armasuisse, dem Beschaffungs- und Technologiezentrum des VBS.

Grund für die Auflösung der Vereinbarung ist die Einführung der NFA – Neugestaltung des Finanzausgleichs und der Aufgabenteilung zwischen Bund und Kantonen – per 1. Januar 2008 und die damit verbundene Strei-

chung des Artikels 60, Abs. 2 der Bundesverfassung. Die nun vorzeitig per 2007 vollzogene Neuregelung ist auf die stark rückläufigen Beschaffungsvolumen, den Kostendruck und auf die Reorganisation der kantonalen Zeughäuser zurückzuführen.

Mit der Auflösung der Vereinbarung geht ein über 100-jähriges Kapitel schweizerischer Militärgeschichte zu Ende. Ursprünglich war die Beschaffung der Bekleidung und Ausrüstung und deren Unterhalt alleinige Sache der Kantone. Ab der zweiten Hälfte des 20. Jahrhunderts wurde ein wesentlicher Teil der Bekleidung und Ausrüstung durch den Bund eingekauft, wobei die Produktion für das regionale Gewerbe nach wie vor einen hohen Stellenwert hatte. Kleinere Beschaffungsvolumen, der Preiserfall im internationalen Markt und die Restrukturierung der Textilindustrie führten bereits in den letzten Jahren dazu, dass der Einkauf überwiegend zentral durch armasuisse ausgeführt wurde.

... und Beschaffungswesen des Bundes wird zentralisiert

Der Bund tätigt seine Beschaffungen von Gütern ab Anfang 2007 zentral: Die bisher 42 Beschaffungsstellen werden auf zwei reduziert; verantwortlich sind künftig für Beschaffungen der zivilen Bundesverwaltung das Bundesamt für Bauten und Logistik (BBL) sowie für Beschaffungen der Armee die armasuisse.

BERN. — r. Der Bund beschafft jährlich Güter, Bau- und Dienstleistungen in Milliardenhöhe auf dem Markt. Damit diese Beschaffungen wirtschaftlich und mit der notwendigen Professionalität getätigt werden, kommt der Beschaffungsorganisation eine grosse Bedeutung zu. Mit der Einführung der

neuen Verordnung per 1. Januar 2007 wird die Beschaffung der Güter zentral organisiert. Die Zuständigkeiten und Kompetenzen der beiden verbleibenden Beschaffungsstellen BBL und armasuisse werden in der Organisations-VoeB umfassend geregelt. Damit können Doppelzuständigkeiten vermieden und eine wirtschaftliche und dienstleistungsorientierte Beschaffungstätigkeit garantiert werden. Im Weiteren wird die Transparenz im öffentlichen Beschaffungswesen erhöht und das Wettbewerbsprinzip gestärkt.

Es entsteht ein Einsparungspotenzial von jährlich über 20 Millionen Franken. Mit der Zentralisierung ist unmittelbar kein Personalabbau verbunden.

Bundesverwaltungsreform 2005/2007

Mit der Verwaltungsreform will der Bundesrat die Verwaltungsführung stärken. Anfang September 2005 hat der Bundesrat dazu neun Querschnittsprojekten für die gesamte Verwaltung und 24 Departementsprojekten zugestimmt. Damit sollen Prozesse vereinfacht, Abläufe besser strukturiert und Strukturen gestrafft werden. Die Verwaltungsreform wird vom Bundesrat als Kollegium verantwortet. Ein eigens bestellter bundesrätlicher Ausschuss, bestehend aus Bundesrat Hans-Rudolf Merz (Vorsitz), Bundesrätin Micheline Calmy-Rey, Bundesrat Christoph Blocher und Bundeskanzlerin Annemarie Huber-Hotz begleitet das Projekt. Geleitet wird das Projekt von alt Regierungsrat Ulrich Fässler (LU), Delegierter des Bundesrates für die Bundesverwaltungsreform 2005/2007. Die neun Querschnittsprojekte, welche von den Mitgliedern des bundesrätlichen Ausschusses strategisch begleitet werden, betreffen bundesweite Aufgaben und Strukturen.