

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

Herausgeber: Schweizerischer Fourierverband

Band: 85 (2012)

Heft: 9

Rubrik: Im Blickpunkt

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: 14.05.2025

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

Armee und Volkswirtschaft

Der Preis der Sicherheit

Bei den Ausgaben total des Bundes 2011 von 62,3 Mrd. Fr. (100%) figuriert die Landesverteidigung mit 4,5 Mrd. Fr. (7,2%) an fünfter Stelle nach den Ausgaben für Soziale Wohlfahrt, Finanzen und Steuern, Verkehr sowie Bildung und Forschung.

Im Vergleich zur Rechnung 2010 haben die Ausgaben für die Landesverteidigung 2011 um 3,2% zugenommen.

Gemessen am Bruttoinlandprodukt (BIP) von 564,8 Mrd. Fr. im Jahr 2011 ergibt sich für die Ausgaben der Landesverteidigung ein Anteil von 0,79% am BIP. Finanzen und Armee sind untrennbar miteinander verknüpft.

Kosten der Landesverteidigung

Das VBS hat im Jahr 2000 eine Broschüre «Kosten der Landesverteidigung. Eine Erhebung der volkswirtschaftlichen Kosten 1998 der Schweizerischen Landesverteidigung» veröffentlicht. «Ziel der Studie war, ... eine realistische Schätzung der volkswirtschaftlichen Kosten der schweizerischen Landesverteidigung vorzunehmen ...»

1998 betrugen die Ausgaben der Militärischen Landesverteidigung für den Bund 5,235 Mrd. Fr. Die volkswirtschaftlichen Kosten der Landesverteidigung 1998 beinhalteten folgendes (in Mio. Fr.):

- Budgetäre Kosten (direkte Aufwendungen); Landesverteidigung, Sozialversicherungen und Andere

Bund	6'570
Kantone	205
Gemeinden	250

Total Budgetäre Kosten 7'025

- Extrabudgetäre Kosten (indirekte Aufwendungen)

Arbeit	1'245
Boden	440
Kapital	325

Total Extrabudgetäre Kosten 2'010

- Volkswirtschaftliche Gesamtkosten der Landesverteidigung 9'035

Definition der volkswirtschaftlichen Kosten: «Unter volkswirtschaftlichen Kosten der Landesverteidigung werden alle Kosten verstanden, die bei Bund, Kantonen, Gemeinden, privaten Unternehmen und Einzelpersonen anfallen und die mit der Landesverteidigung im weiteren Sinn zu tun haben.»

International lassen sich die Kosten der Landesverteidigung nur bedingt vergleichen, die Unterschiede bestehen bei

- Kostenzuteilung
- strategischen Rahmenbedingungen
- Wehrstrukturen.

Werden die volkswirtschaftlichen Gesamtkosten zwischen verschiedenen Ländern verglichen, hat dies, um Verzerrungen aufzuheben, mit dem Brutto-Inland-Produkt (BIP) zu geschehen.

1998 lag die Schweiz bei diesem Vergleich im europäischen Mittelfeld.

Kosten nach internationalem Standard im Vergleich zum BIP in %:

Schweiz	1,8
Deutschland	1,6
Österreich	1,1
Italien	2,2
Frankreich	2,9
Belgien	1,5
Schweden	2,4

Die Publikation erfasst für die Schweiz die volkswirtschaftlichen Kosten für die Landesverteidigung eines Jahres. «Für die Einschätzung der Verteidigungskosten bzw. der Beantwortung von Fragen der vernünftigen Grössenordnung militärischer Instrumente, von Aufwand-, Risiko- und Nutzenverhältnissen oder der volkswirtschaftlichen Belastbarkeit bedarf es jedoch einer Reihe zusätzlicher Betrachtungen.»

Quelle: Kosten der Landesverteidigung. Eine Erhebung der volkswirtschaftlichen Kosten 1998 der schweizerischen Landesverteidigung. Mit einem internationalen, sieben Länder umfassenden Vergleich. Ausgabe 15.9.2000; Hrsg. Eidgenössisches Departement für Verteidigung, Bevölkerungsschutz und Sport VBS, Generalstab, Abteilung Armeeplanung.

Bedeutung der Armee

Eine ganzheitliche volkswirtschaftliche Analyse von Nutzen und Kosten in Bezug auf die Bedeutung der Armee für die Schweiz hat im August 2012 die Milizkommission des Chefs VBS veröffentlicht (Armee Stand 2011).

Ausgelöst haben die Studie zwei parlamentarische Vorstösse, die mehr Information über den Nutzen der Armee und ihre volkswirtschaftlichen Effekte forderten.

Erstmals wird eine Gesamtübersicht über Kosten und Nutzen der Schweizer Armee vorgestellt. Die Grundannahmen betreffen

die Systemgrenzen, Kosten-Nutzen-Analyse, Zeitraum, Armee-Eckwerte und Szenarien. Analysiert werden ferner die Armee im Sicherheitspolitischen Umfeld der Schweiz und eine Auswahl exemplarischer Gefahren und Bedrohungen.

Bei den jährlich wiederkehrenden Kosten und Nutzen werden die Ausgaben bzw. der Nutzen der Armee gegenübergestellt und mit einer volkswirtschaftlichen Betrachtung analysiert. Für die Gesamtbeurteilung werden auch die externen Effekte berücksichtigt.

Separat aufgeführt sind die Kosten und Nutzen in ausserordentlichen Lagen, das heisst die Kapitalstöcke, Natur- und zivilisationsbedingte Katastrophen und Notlagen, Gewalttätiger Extremismus und der militärische Angriff.

Die zentralen Erkenntnisse betreffen einen jährlichen Gegenwert und volkswirtschaftlich positive Effekte in Milliardenhöhe.

- Quantifizierbarer Nutzen der Armee

Die Armee generiert jedes Jahr einen quantifizierbaren direkten Gegenwert von 1,0 bis 1,2 Mrd. Fr. Dies beinhaltet Leistungen, welche ohne die Armee anderweitig und teilweise teurer erbracht werden müssten.

Zusätzlich zu diesem Gegenwert generiert die Armee jährlich positive volkswirtschaftliche Effekte von 4,6 bis 4,8 Mrd. Fr. (Produktivitätssteigerung, Lohnzahlungen, In- und Ausländische Aufträge).

- Nicht oder nur schwer quantifizierbarer Nutzen der Armee

Positive externe Effekte der Armee ergeben sich in verschiedenen Bereichen: Staatwesen, Gesellschaft, Wirtschaft, Umwelt und Infrastruktur.

Ferner schafft die Armee auch Nutzen in ausserordentlichen Lagen (Naturkatastrophen, gewalttätiger Extremismus, militärischer Angriff); sie ist ein vielseitig einsetzbares und durch das Milizsystem differenziertes Instrument, womit die Schweiz auf Gefahren und Bedrohungen zeitgerecht und effizient reagieren kann.

- Kosten der Armee

Der Erhalt der Einsatzfähigkeit der Armee erfordert jährlich wiederkehrende Kosten:

4,3 Mrd. Fr. budgetäre Ausgaben für die militärische Landesverteidigung

1,0 bis 1,1 Mrd. Fr. für staatliche Zusatzausgaben

0,9 bis 1,0 Mrd. Fr. Ausgaben der Privatwirtschaft.

Davon ist ein wiederkehrender direkter Gegenwert von 1,0 bis 1,2 Mrd. Fr. abzuziehen. Somit ergeben sich jährliche Nettokosten von 5,0 bis 5,4 Mrd. Fr.

Die Kosten der Armee belaufen sich auf ca. 1% des Bruttoinlandsprodukts (BIP). Die Schweiz liegt damit im internationalen Vergleich hinter mehreren europäischen Ländern zurück.

Zusammenfassung

- Jährlich wiederkehrender direkter Gegenwert der Armee von 1,0 bis 1,2 Mrd. Fr.
- Unverzichtbare Rolle der Armee für den Erhalt von zentralen Standortfaktoren der Schweizer Volkswirtschaft

- Nutzen der Armee gegen ausserordentliche Gefahren und Bedrohungen beträgt ein Vielfaches der jährlichen «Versicherungsprämie»

- Im internationalen Vergleich tiefe Armeekosten von ca. 1% des BIP.

Quelle: Milizkommission C VBS, Die Bedeutung der Armee für die Schweiz. Eine ganzheitliche volkswirtschaftliche Analyse von Nutzen und Kosten (Bern, August 2012).

Oberst Roland Haudenschild

Mitgliederversammlung SOLOG 2012

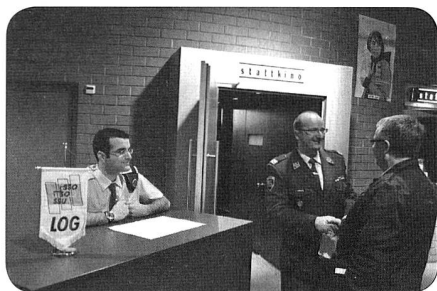
Die Schweizerische Offiziersgesellschaft der Logistik (SOLOG) hat zu ihrer 16. Mitgliederversammlung am 16. Juni 2012 nach Luzern, ins Bourbaki Museum, eingeladen.

Der Zentralpräsident der SOLOG, Oberst Thomas Christen, weist einleitend auf den militärhistorisch geschichtsträchtigen Ort hin, das grosse Rundgemälde des Bourbaki Panoramas sowie das Löwendenkmal als Erinnerung an den heldenhaften Kampf der Schweizergarde beim Sturm auf die Tuilerien 1792. Nach der Begrüssung zahlreicher Gäste durch den Zentralpräsidenten, richtet Dr. Armin Hartmann, Präsident der Kommission Justiz und Sicherheit des Luzerner Kantonsrates das Wort an die Versammlung und stellt den Stand Luzern vor. Divisionär Daniel Baumgartner, Chef LBA, überbringt die Grüsse der Armeeführung und informiert ausführlich über die neusten Entwicklungen in der Logistikkbasis der Armee. Der Zentralpräsident führt anschliessend speditiv durch die Traktandenliste; er stellt den ausführlichen Tätigkeitsbericht für das Geschäftsjahr 2011 vor, welcher durch die Berichte der Sektionen ergänzt wird. Die SOLOG engagiert sich sowohl für ihre Mitglieder als auch verbandsübergreifend. Wichtig sind die Besuche in der Logistik OS in Bern zur Werbung neuer Mitglieder. Besonders er-



wähnt und verdankt wird die gute Zusammenarbeit sowie die Unterstützung durch den Chef LBA, Div Daniel Baumgartner und den Kdt LVb Logistik, Brigadier Melchior Stoller. Während dem anschliessenden Apéro besteht die Gelegenheit zur Besichtigung des hervorragend restaurierten Rundgemäldes des Bourbaki Panoramas. In der Folge verschieben sich die Teilnehmer zu Fuss zum Schiffsrestaurant Wilhelm Tell am Ufer des Vierwaldstättersees der Stadt Luzern, wo ein feines Mittagessen serviert und ein angeregter Gedankenaustausch gepflegt wird.

Oberst Roland Haudenschild



Jungkoch David Lanz holt den Sieg

Bern, 11. September 2012

Zum 10. Mal ist im Kochwettbewerb «La Cuisine des Jeunes» von «Schweizer Fleisch» der beste Nachwuchskoch der Schweiz gekürt worden. Am 10. September gewann David Lanz vom Restaurant Casa Novo in Bern den begehrten Titel an der ZAGG. Er überzeugte die Jury mit seiner Kreation mit Schweizer Kalbfleisch.

Als einziger seiner Art bietet der jährliche Kochwettbewerb «La Cuisine des Jeunes» von «Schweizer Fleisch» jungen Profis die Chance, sich kurz nach dem Lehrabschluss für eine erfolgreiche Karriere zu profilieren. Nachwuchsköche, die es hier in den Final schaffen, machen sich auch in der Schweizer Kochszene rasch einen Namen.

Jubiläumsfinal

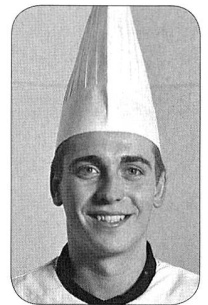
Dieses Jahr ist der Kochwettbewerb zum 10. Mal durchgeführt worden. Der Final der vier Besten fand am 10. September statt und wurde öffentlich an der ZAGG in Luzern ausgetragen. Vor dem Kampf um den Sieg trafen sich bekannte Schweizer Kochgrössen an einem Jubiläumsevent. André Jaeger, Micha Schärer und weitere Persönlichkeiten nahmen an einem Podiumsgespräch teil und diskutierten über die Nachwuchsförderung. Unter den vielen Gästen dieses Anlasses war auch mancher ehemalige Sieger oder Finalist des Kochwettbewerbs dabei.

Anspruchsvolles Schaukochen

Innert zweieinhalb Stunden mussten dann die Titelanwärter 2012 das Rezept zubereiten, mit dem sie die Qualifikation zum Final geschafft hatten. Gefordert war ein Menü mit Fleisch vom Schweizer Kalb zum Motto «Wild Wild Veal». Bewertet wurden Geschmack, Rezeptierung, Mise en place, Kreativität, wirtschaftliches und hygienisches Arbeiten sowie der Gesamteindruck.

Überzeugender Sieger

David Lanz hat die Jury mit seiner Kreation «Die drei ???» am meisten überzeugt. Professionell und sicher zauberte das junge Talent seine raffinierte und anspruchsvolle Interpretation des Themas auf den Teller. Mit «Die drei ???» gewann David Lanz die begehrte Kristalltrophe und 1500 Franken Preisgeld. Ausserdem ein Nachtessen für vier Personen beim Gault-Millau-Aufsteiger des Jahres Markus Arnold. Die übrigen drei Teilnehmenden erhielten je 500 Franken und ein Diplom.



David Lanz

Ein Projekt von «Schweizer Fleisch»

«La Cuisine des Jeunes» ist die Plattform für ambitionierte Jungköche in Schweizer Küchen. Hier werden junge Profis auf ihren ersten Schritten in die Arbeitswelt kompetent begleitet, untereinander vernetzt und mit den Meistern ihres Fachs zusammengebracht. Die Basis dazu bilden die Website www.lcdj.ch und eine Facebook-Fanseite. Die Mitgliedschaft ist gratis und unverbindlich.

Fakten zum Kochwettbewerb 2012

Die Wettbewerbsjury

- **Erhard Gall**, Küchenchef und Gastronomie-fachlehrer (Vorsitz)
- **Florina Manz**, Flo's Restaurant, Bern
- **Othmar Schlegel**, Hotel Castello del Sole, Ascona (17 Gault-Millau-Punkte)
- **Adrian Junker**, Leiter Küchen Inselspital, Bern
- **André Jaeger**, Rheinhotel Fischerzunft, Schaffhausen (19 Gault-Millau-Punkte)

Die Finalistin und die Finalisten

- **Michel Hojac** von Giardino Mountain, 7512 Champfèr, Gericht: «Milchkalb entdeckt Honigbiene»
- **Martin Kathriner** von feRUS Bar&Grill, 6020 Emmenbrücke, Gericht: «Gelungene Kalberei»
- **Lou Koenig** aus 1800 Vevey, Gericht: «Not So Wild»
- **David Lanz** vom Restaurant Casa Novo, 3011 Bern, Gericht: «Die drei ???»

Das Siegerrezept zum nachkochen:

«Die drei ???»

David Lanz

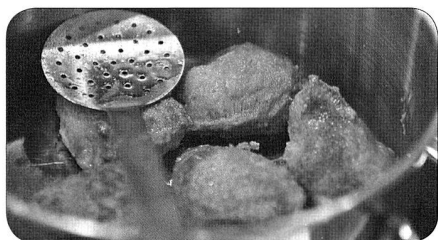
Menge Zutaten

Geschmorte Kalbskopfbacken

250 g Kalbskopfbacken
1 l brauner Kalbsfond
1 dl Rotwein
1 Mirepoix (kleine Würfel von Knollensellerie, Karotten und Zwiebeln)
1 El Tomatenpüree
1 St. Knoblauchzehe
1 St. Lorbeer
2 St. Wacholderbeeren
Olivenöl
Kräuter
Salz/Pfeffer

Pochiertes Kalbsfilet

400 g Kalbsfilet (nur das Mittelstück)
20 g Butter
5 g Thymian



Kalbsmilken in paniierter Randenpanade

100 g Kalbsmilke (gut gewässert, grosse Stücke)
5 dl Gemüesfond
4 St. Nelken
2 St. Lorbeerblätter, getrocknet
½ Zwiebel
Salz

Randenpanade

100 g Mie de pain
50 g Randenpulver
100 g Vollei
20 g Mehl

Kartoffelkiste (gefüllt mit geschmorten Kalbsbacken)

4 St. grosse Kartoffeln (Kategorie A)
20 g Maizena
5 g Eiweiss

Kartoffelespuma

250 g Kartoffeln (Abschnitte der Kartoffelkisten)
200 g Rahm
20 g Kochwasser
Salz, Pfeffer

Artischocken

2 St. Mini-Artischocken (Baby-Artischocken)

Fond

2,5 dl Weisswein
2,5 dl Gemüesfond
1 dl Olivenöl
1 St. Chili
1 St. Knoblauchzehe
Salz, Pfeffer, Thymian

Ofentomaten

2 St. Strauchtomaten
5 g Rohrzucker
1 St. Knoblauchzehe
Thymian
Olivenöl, Salz, Pfeffer

Sautierte Pfifferlinge mit einer Schnittlauch-Butter-Nage

100 g Pfifferlinge
10 g Schnittlauch

Butternage

0,5 dl Gemüesfond
150 g Butter
Salz, Pfeffer

Zubereitung und Präsentation

Geschmorte Kalbskopfbacken

Die Backen parieren und in 3 cm grosse Würfel schneiden. Gemüse zu Mirepoix schneiden.



Kalbsbacken in Olivenöl anbraten, herausnehmen Mirepoix zugeben, leicht anrösten. Tomatenpüree kurz mitrösten und anschliessend mit Rotwein und dem Fond ablöschen. Kalbsbacken wieder zufügen, die Kräuter begeben und zugedeckt im Ofen bei 140 °C weichschmoren.

Pochiertes Kalbsfilet

Das Kalbsfilet sauber parieren. Butter mit dem Thymian erwärmen. Klarsichtfolie auslegen, das Kalbsfilet darauf platzieren. Mit Thymianbutter bestreichen und in Alufolie straff einrollen. Den Ofen (Kombisteamer) auf 80 °C Dampf einstellen. Das Kalbsfilet im Ofen mit Dampf garen bis zu einer Kerntemperatur von 54-56 °C Filet im Hold-o-mat 5 Minuten (bei etwa 55 °C) absteigen lassen.

Kalbsmilken in paniierter Randenpanade

Kalbsmilke(n) gut wässern. Zwiebel halbieren, mit Lorbeer und Nelken spicken. Gemüesfond aufkochen und die Spickzwiebel begeben. Kalbsmilke zugeben und aufkochen lassen, wegziehen und die Kalbsmilke durchziehen lassen. Im Fond auskühlen lassen. Kalbsmilke in die gewünschten grossen Stücke zupfen und panieren. Bei 160 °C frittieren.

Kartoffelkiste (gefüllt mit geschmorten Kalbsbacken)

Die Kartoffeln aushöhlen und mit den geschmorten Kalbsbacken füllen. Bei 140 °C goldbraun frittieren.

Kartoffel-Espuma

Die Kartoffeln klein schneiden und weichkochen, in den Mixbecher geben, Kochwasser und Rahm zugeben, mixen und abschmecken.

Artischocken

Die Mini-Artischocken rüsten und in Wasser mit Zitronensaft legen. Alle Zutaten für den Fond in einen Topf geben und aufkochen, die Artischocken begeben und ziehen lassen.

Ofentomaten

Tomaten vierteln, das Kerngehäuse ausschneiden und marinieren mit Thymian, Salz, Knoblauch und Rohrzucker.

Sautierte Pfifferlinge mit einer Schnittlauch-Butter-Nage

Gemüesfond aufkochen, mit der Butter aufmon-tieren, Schnittlauch begeben und abschmecken, Pfifferlinge sautieren.

