



# Militärköche gewinnen Trophy

Am besten wird in der Armee gegessen – dies haben drei in Thun stationierte Militärköche vom Ausbildungszentrum Verpflegung an der Swiss SVG Trophy unter Beweis gestellt. An diesem wichtigsten Wettkampf in der Gemeinschaftsgastronomie traten die Armeeköche gegen fünf weitere Finalisten aus der Privatwirtschaft an – und gewannen die begehrte Trophy.



## Schweizer Qualität, Schweizer Sorgfalt.

Die Spannung war gross in der Küche auf dem Waffenplatz Thun. Morgens um exakt 8 Uhr gab die Jury den Startschuss. Die drei Köche Adj Uof Sascha Heimann, Wm Marcel Schori und der Gfr David Lanz hatten ein anspruchsvolles Programm zusammengestellt, um nebst den Juroren auch die eingeladenen Gäste kulinarisch begeistern zu können.

Während vier Stunden zauberten sie ein Dreigangmenü für 80 Personen auf die Teller. Pro Person standen 10 Franken zur Verfügung – eine grosse Herausforderung für die Köche schon in der Planung. Das Team legte dabei seine ganze Kreativität in die Waagschale. Aus wenig viel zu machen, dieser Grundsatz galt nicht nur an der Swiss SVG Trophy, sondern ist ein Grundsatz bei



Küchenfunktionären in der Armee.

Das jedoch ist nur möglich, wenn das jeweilige Engagement und die Leidenschaft der Köche mit dem fachlichen Können kombiniert wird. Das Wissen und die Erfahrungen aus der fordernden Wettkämpfen fließen sodann auch in die Ausbildung der Milizköche ein.

### Pünktlich serviert

Die Bewertung sei anhand vorgängig definierter Kriterien gemacht worden, erklärte der Chefjuror Adrian Bader. Dazu gehörte die fachtechnische Arbeit, die Organisation, der visuelle Eindruck auf dem Teller und die geschmackliche Finesse. Und natürlich auch die Pünktlichkeit. Die Zeitplanung der Militärköche ist aufgegangen.

- Wie verlangt, wurde um 12 Uhr die Vorspeise serviert, eine Variation von Mastgeflügel, angereichert mit Knollensellerie.
- Als Hauptgang stand gebratenes Schweinsnierstück und gedünstete Kopfbacke mit Kartoffelstock, begleitet von einer charmant angerichteten Käseschnitte und Bella Verde Broccoli auf dem Menüplan.
- Abgerundet wurde die Gaumenschmeichelei mit dem Dessert: Ein Birnengelee mit Quark-Joghurt-Mousse und ein Mandel-Birnen-Küchlein, mit einem Schokoladeneis.
- Das Ganze war verziert mit essbaren Konfetti und zum vorgegebenen Thema «Fasnacht» treffend ergänzt mit einem Fasnachtsküchlein. Jeder Handgriff musste sitzen und der minutiös durchgeplante Wettkampfverlauf eingehalten werden.

### Grosse Freude über den Sieg

An der Rangverkündung stand fest: Die Militärköche kochen am besten! Lanz, Heimann und Schori wurden als Sieger der

Swiss SVG Trophy 2019 verkündet. «Wir



### Der letzte Schliff.

freuen uns sehr über diesen Sieg», strahlte Heimann, «es ist schön, dass sich die detaillierte Vorbereitung und die investierte Zeit ausbezahlt hat.» Ausserdem würde der Sieg bestätigen, dass die Armeeköche ihre Sache im Griff haben und auch auf sehr hohem Niveau mithalten können. Vor allem die Organisation in der Küche sei vorbildlich gewesen, lobte die Jurorin Doris Vögeli. «Der aufgestellte Zeitplan während des Wettkampfes wurde fast auf die Minute eingehalten», blickte sie zurück.



Dadurch hätten sich die Militärköche genügend Zeit verschafft, die einzelnen Komponenten des Menüs richtig abzuschmecken, dies sei nicht bei allen Teilnehmern der Fall gewesen.


Die gute Zusammenarbeit im Team sei sicherlich ein wichtiger Faktor des Erfolgs gewesen, meinte der Gefreite David Lanz: «Wir harmonierten einfach super.»

Bestätigt wurde diese Einschätzung auch vom Chefjuror Adrian Bader. «Der Teamspirit beim Team der Militärköche war beeindruckend», stellte er fest, «die Arbeit in der Küche funktionierte wie ein Uhrwerk.»

«Wir konnten das abliefern, was wir geplant hatten», meinte Schori. Trotzdem

sei er bei der Verkündung des Sieges ein wenig überrascht gewesen. Auch wenn ein solcher Wettbewerb natürlich nicht mit dem Alltag vergleichbar sei, würde der Erfolg die Qualität der Militärköche herausstreichen. Dieser Erfolg soll nun auch andere aktive Truppenköche und Küchenchefs animieren, aus den zur Verfügung stehenden Zutaten das Beste herauszuholen.

Die mediale Streuung dieses hervorragenden Resultats hilft mit, junge Frauen und Männer der Lebensmittelbranche für die Funktion des Truppenkochs zu begeistern. Denn eines ist sicher: Erfolg erhöht die Attraktivität.

*cm./log.* 



**Ein Champion am Werk.**





**Vorspeise.**



**Dessert.**



**Hauptgang.**



**Wachtmeister Marcel Schori, Gefreiter David Lanz, Adj Uof Sascha Heimann.**